

Entrevista da semana

Fernando Santos da Silva

Com 13 anos de carreira, o bauruense já produziu receitas para Palmirinha e MasterChef e possui vasta experiência na área gastronômica

O chef de 15 mil receitas

LARISSA BASTOS

Nem todo mundo nasce com o dom de cozinhar. Porém, por sorte, existem pessoas como Fernando Santos da Silva. Ele, que é mais conhecido como chef Fernandinho, dedica sua carreira a produzir receitas voltadas justamente a pessoas que não dispõem de tantas habilidades gastronômicas. São milhares de instruções acessíveis e que podem ser reproduzidas em casa, por qualquer um. Desde que se formou em Gastronomia, em 2009, o chef calcula já ter criado ao menos 15 mil receitas, desde as mais simples até as mais técnicas.

Grande parte delas foi publicada nas revistas de culinária da Editora Alto Astral, empresa onde trabalhou de 2009 a 2019. Foi por atuar lá, inclusive, que ele pôde produzir para grandes personalidades, como Palmirinha, Edu Guedes e o programa MasterChef.

A paixão por cozinhar, contudo, começou ainda na infância e passou a ser nutrida desde os 6 anos pelo bauruense, inspirado na avó e na mãe. Aos 9, já fazia panqueca, macarrão e torta. Hoje, aos 33, o também professor de Gastronomia migrou totalmente para o mundo digital, onde produz receitas autorais para seus mais de 12 mil seguidores no Instagram (@chef.fernandinho) e outros 7 mil no Youtube (www.youtube.com/cheffernandinho), além de ainda atuar como food stylist (em tradução livre, estilista de comida) para empresas, trabalhar em eventos e, claro, ser chef em um restaurante.

Fernandinho fez questão de 'adoçar' este nosso bate-papo com um delicioso brownie com cascas de laranja, de receita também criada por ele. Delicie-se, a seguir, com os principais trechos da entrevista:

Jornal da Cidade - Quando soube que gostava de cozinhar?

Fernando da Silva - Sempre gostei de cozinhar. Com 6 anos, ficava em volta da minha mãe Ivani e da minha avó Jandira, a Dindinha, muito curioso para ver o que elas estavam cozinhando. Quando tinha 9 anos, já sabia fazer panqueca, macarrão, torta de limão...

JC - E quando decidiu fazer Gastronomia?

Chef Fernandinho - Era apenas um hobby. Mas, com 18 anos, ganhei uma bolsa parcial para estudar Gastronomia na USC (atual Unisagrado). Terminei em 2009. Depois, trabalhei em um restaurante por alguns meses até ser contratado pela Editora Alto Astral, onde trabalhei de 2009 a 2019 como o chef responsável por criar e testar as receitas das cerca de 50 revistas de culinária. Cada uma delas tinha aproximadamente 50 receitas. Pude criar para Palmirinha, Edu Guedes, MasterChef... calculo já ter feito ao menos 15 mil receitas. Todo esse trabalho me permitiu ter a habilidade de cozinhar desde um prato simples até algo mais complexo.

JC - De onde vem inspiração para criar tanto?

Chef Fernandinho - De muito estudo e conversa. Minha preocupação sempre foi criar receitas reproduzíveis, com coisas que as pessoas têm na geladeira, e mesmo assim ficar gostoso. Esses brownies que trouxe são exemplo disso. Um dia,



Chef Fernandinho mostra o bolo de brigadeiro de chocolate que preparou



Carla Frascarelli

O chef trabalhando no preparo de pratos para um aniversário



Fotos: Arquivo Pessoal

Da esq. para a dir.: Fernandinho, Carlos (irmão), Ivani (mãe), Rogerinho (irmão) e Rogério (pai)



Carla Frascarelli

Fernandinho com o chef francês Érick Jacquin, conhecido por ser jurado no MasterChef



Confira a receita deste prato em www.jcnet.com.br, ou direcione o celular ao QR Code



estava cozinhando um brownie e descobri, já na metade da receita, que não tinha em casa o chocolate normal exigido. Tinha apenas um com cascas de laranja. Decidi arriscar porque não queria ir ao mercado comprar (risos). E deu muito certo.

JC - E como foi a transição para a Internet?

Chef Fernandinho - A Alto Astral começou a focar mais no digital em 2016, o que aumentou a produção de vídeos. Lembro da receita de um bolo de carne com bacon que teve 60 milhões de visualizações. Na época, eles contrataram uma youtuber famosa, a Tata Pereira, para dar um curso online de bolos caseiros, e pediram para eu ajudá-la. Depois, as alunas começaram a pedir meu contato e a me procurar nas redes sociais. Foi interessante porque a questão de criar receitas nunca foi para mim, mas sempre para a editora. A partir desse momento, porém, comecei a criar por conta própria.

JC - E quando começou a investir mais na produção de conteúdo?

Chef Fernandinho - Quando saí da editora. Hoje, produzo conteúdo do jeito que gosto para o Instagram e Youtube. Mas também trabalho para empresas que me contratam como food stylist, para divulgar e deixar seus pratos e produtos visualmente bonitos e apetitosos, seja em foto ou vídeo, ou até mesmo criar uma receita nova para o uso do produto. É como um 'maquiador' de alimentos. Também sou chef em um restaurante terceirizado, o 'Sabores', na Paschoalotto; trabalho em eventos de Bauru e região; e sou professor de diferentes cursos de Gastronomia.

JC - Tem alguma comida que você gosta muito de cozinhar?

Chef Fernandinho - Olha, na verdade, eu gosto de cozinhar o que as pessoas gostam de comer (risos).

JC - O que você tenta passar para as pessoas quando cozinha?

Chef Fernandinho - O tanto de carinho que coloco enquanto cozinho. Aprendi isso com minha avó. Sempre que chegava na casa dela, ela oferecia um doce de qualquer coisa que você imaginar. Às vezes, ela pedia para a gente experimentar e adivinhar o que era. Eu gosto de fazer as coisas com muito amor. E as pessoas sentem isso. Recebo muitas mensagens de seguidores contando que fizeram alguma receita para a filha, marido, que fizeram um jantar para os amigos... isso é muito gostoso. É o que eu gosto e o que quero continuar fazendo.

O que diz o chef

"Minha preocupação sempre foi criar receitas reproduzíveis"

"Gosto de cozinhar o que as pessoas gostam de comer"

"Eu gosto de fazer as coisas com muito amor"