

REALIZAÇÃO DA PALESTRA ONLINE PELO CÔNSUL-GERAL TAKAGI (Ramen e as experiências de Chef Dupont)

No dia 19 de outubro, o Cônsul-Geral TAKAGI realizou uma palestra online sobre cultura do ramen e a experiência da Chef Michele Dupont, que morou quase seis anos no Japão e retornou para sua terra Curitiba afim de realizar atividades de divulgação da culinária japonesa. Segue o resumo do evento.

1. Data e forma de transmissão:

Dia 19 de outubro, das 19h00 às 19h35. Instagram Live com a convidada Chef Michele Dupont.

2. Tema:

Ramen e as Experiências de Chef Dupont

3. Objetivo:

- (1) Divulgar a cultura culinária japonesa, principalmente sobre ramen.
- (2) Mencionar os atrativos de visitar o Japão com objetivo de ter uma experiência cultural, de estudo e de trabalho. Transmitir que é possível aplicar essas experiências no Brasil.

4. Resumo da palestra

Primeira parte – Cultura do Ramen no Japão

Cônsul-Geral TAKAGI: O ramen é um dos pratos de macarrão mais popular no Japão. A sua origem é chinesa, porém ao longo dos anos, foi criada uma história do ramen única do Japão. Tendo o macarrão, a sopa e os ingredientes como os tres elementos básicos, são inúmeros os estilos. O motivo de ter se propagado rapidamente pelo Brasil foi o início da venda do macarrão instantâneo por empresas como a Nissin.

Por ter características excelentes como ser delicioso, rápido e barato, é um forte aliado, por exemplo, do desenhista de mangá ou de um trabalhador muito ocupado. No anime conhecido mundialmente, “Naruto”, é utilizado o ingrediente tradicional naruto como o título da obra e o nome do personagem principal “Naruto Uzumaki”. Do mesmo modo, num pôster da anime Naruto se pode observar muitos desenhos espirais ao igual que a padrão de ingrediente naruto. Isso é um exemplo interessante que mostra como o ramen está introduzido na vida dos japoneses.

A propósito, o macarrão instantâneo pode ser armazenar em casa como alimento de emergência, pois é possível prepara-lo mesmo com água gelada, se deixá-lo de 30 a 40 minutos.



Consulado Geral do Japão
em Curitiba

Chef Dupont: O ramen é um prato esplêndido que mostra a profunda cultura japonesa e pode-se notar a beleza visual e vasta variedade e sabores. Cada região tem seu ramen único. Comparado a São Paulo, Curitiba e toda a região Sul, ainda está no início da propagação. Eu também estou trabalhando para a divulgação publicando livros e ministrando palestras. Há cópias vindas pelo Estados Unidos que não aprecio, logo é importante a compreensão da tradição correta do Japão. Como o brasileiro é impaciente, há tendência de se sentir capacitado para cozinhar sem a compreensão e treinamento suficientes.

(Após responder as perguntas dos ouvintes e apresentado os restaurantes de ramen conhecidos). Sobre o Udon, Curitiba ainda não está em um nível satisfatório. No Japão existem muitos restaurantes especializados em Udon e é um prato que requer uma alta habilidade.

Segunda parte – As experiências da Chef Dupont no Japão e suas atividades em Curitiba.

Cônsul-Geral TAKAGI: Japão é um país que tem a tradição e modernidade ao mesmo tempo e tem muitas culturas características como: disciplina, alta tecnologia, cultura pop, culinária japonesa, entre outras.

Tenho respeito pela Chef Dupont porque no Japão contribuiu para a comunidade local através de experiências como trabalho fabril, cuidadora de idosos e crianças especiais, estudo de língua japonesa, treinamento de culinária japonesa, entre outros, e voltou para Curitiba, realizando atividades que unem os dois países, como a divulgação da culinária.

O local japonês onde morou, cidade de Izumo, na província de Shimane, é conhecida como a cidade natal da antiga tradição e da mitologia.

Chef Dupont: Fui para o Japão pois meu marido estava empregado lá, e trabalhando na fábrica me impressionei com a segurança e alta qualidade educativa do país. Inicialmente, fiquei confusa pela diferença de cultura e costumes. Quando fiquei desempregada por causa da crise econômica, havia vários auxílios como seguro de desemprego e notei que o seguro social é mais organizado comparado ao Brasil. Logo após o meu esposo voltar a trabalhar na fábrica, eu obtive o certificado de cuidadora e comecei a trabalhar no lar de idosos e das crianças com necessidades especiais. Dentro disso comecei a aprimorar minha habilidade em língua japonesa e compreensão da cultura e história do Japão. Quando percebe o motivo de cada assunto, o meu cotidiano começou a ficar mais divertido e mudou a minha visão de mundo. Cozinhar para os idosos desencadeou meu interesse à culinária japonesa e, após vários treinamentos em lugares como Izakaya, atualmente trabalho como chef e consultora. Publiquei um livro em português sobre o ramen, tentando apresentar a tradição e a base do Japão, e mostrar a forma de substituir, nos casos necessários, alguns dos ingredientes para os brasileiros.



Consulado Geral do Japão
em Curitiba

