

Produtos e serviços

Comerciantes e empreendedores

Eles inovaram seus negócios para atender clientes coreanos que residem na região do São Dimas e Cidade Jardim

A região entre os bairros São Dimas e Cidade Jardim, nas imediações das avenidas Carlos Botelho e Saldanha Marinho, foi adotada pelos coreanos que passaram a residir em Piracicaba, segunda cidade no Brasil a ter uma colônia grande coreana – a primeira é São Paulo. Há pouco mais de um ano, com a chegada dos novos moradores do Oriente, começaram a surgir nessa área, estabelecimentos comerciais com foco nesse público consumidor.

Em toda a cidade existem aproximadamente 13 restaurantes de comida coreanas. Somente nessa região de Piracicaba preferida por eles, já comparada ao bairro Bom Retiro, em São Paulo – guardadas as devidas proporções -, são três restaurantes próximos. Há também uma loja que comercializa produtos para golfe, esporte dos executivos coreanos, uma mercearia e a farmácia da Rede Drogal, que conta com intérprete para atendimento, além de outros pontos comerciais.

PRODUTOS

A mercearia especializada em produtos orientais (coreanos, japoneses, vietnamitas) teve início há pouco mais de um ano, por iniciativa de Maria Cristina Marcos Colonne. Incentivada por uma amiga, casada com coreano, abriu a loja, que vende de tudo, até o fogão e as panelas que os coreanos utilizam para preparar as refeições sobre a mesa. “Eles preparam tudo na hora, como sopas, macarrão e outras iguarias, entre elas o Bougugui, um churrasco feito na panela”, explicou.

Os sorvetes Melona são os campeões de venda e há sabores estranhos para os bra-



Maria Cristina na mercearia: produtos para atender os coreanos

sileiros, como de feijão, mas o que agrada qualquer paladar é o de melancia. “Tem produtos que eu não conhecia e passei a utilizar, porque são saudáveis”, disse Maria Cristina. Um deles é a folha de arroz para fazer lanche.

Na loja são encontradas bebidas, como o suco de uva verde que vem com pedaços da fruta, o macarrão tipo lámen (com massa de batata

ou de arroz) e não pode faltar pimenta. A iguaria é utilizada praticamente em todos os pratos coreanos.

Entre os ingredientes básicos da culinária coreana, Maria Cristina destacou os molhos de peixe, de ostra, shoyo, xarope de milho e óleo de gergelim, o arroz Moti, o branqueador de café (creme – importado dos Estados Unidos), um tempero para peixe, massa pronta para

preparo de tempurá e panqueca.

Há também salgadinhos (a maioria assados e de sabor peixe ou frutos do mar), bolachinhas, biscoitos, chás, sucos, inclusive o suco de arroz. “Tem gosto de canjica”, comentou. A curiosidade é que são poucos produtos com chocolate. “Eles não consomem muito esse doce, mas há um palito que é especial e é comum eles trocarem como presente no dia da Amizade deles, que será no próximo dia 11 de novembro”, comentou.

PEDIDOS

Maria Cristina procurou incluir na loja produtos nacionais e regionais, como o ovo de galinha caipira, a cachaça da Esalq, mas o campeão é o açaí em pó. “Eles adotaram o açaí e levam até para presentear outros coreanos. É um produto nacional que não pode faltar”.

Quando sentem falta de algum produto coreano na loja, os clientes deixam um bilhete, com o pedido. Foi assim que ela descobriu o fogareiro que eles usam para preparar os alimentos na mesa e passou a ter o produto na loja, inclusive a recarga de gás.