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 Orien-te, começaram a surgir nessa área, estabelecimentos comerciais com foco nesse público consumidor.

Em toda a cidade existem aproximadamente 13 restaurantes de comida coreana. 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 Colomme-se. Inspirada por uma amiga, casada com coreano, abriu a loja, que vende de tudo, até o 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 lamen (com massa de batata ou de arroz) e não pode faltar a pimenta. A iguaria é utilizada praticamente em todos os pratos coreanos.

Entre os ingredientes básicos da culinária coreana, Maria Cristina destacou o molho de peixe, de ostra, shoyo, xarope de mel e óleo de gergelim, o arroz Moti, o branqueador de café (creme Importado dos Estados Unidos), um tempero para farinha, massa pronta para preparo de tempura e panquecas.

Há também salgadinhos (a maioria assados e de sabor peixe ou frutos do mar), bolas-chinhas, biscoitos, chás, sucos, inclusive o suco de açaí. “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 cachaca do 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 alguma 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.