



34

Jorge Cardoso, 31 anos

“Em 2007 tinha 17 anos, vivia em Ovar e frequentava o 11.º ano, quando o meu pai teve uma proposta de emprego na Suíça e decidimos emigrar. Deixámos tudo para trás e começámos uma nova vida. Estudar Artes Visuais – que era a minha área em Portugal – num país onde nem sequer sabia falar a língua seria complicado, e acabei por seguir outro caminho. Os meus pais deram-me a escolher entre ir trabalhar ou continuar a estudar e eu decidi-me pelos estudos. O meu pai era cozinheiro em Portugal, a minha mãe era pasteleira, e escolhi a área da gastronomia. Comecei por fazer algumas formações de cozinha, mas ninguém me aceitava, porque não dominava a língua francesa. Tive a oportunidade de entrar para um hotel, onde o chefe de cozinha mostrou disponibilidade para me ensinar. Fiz o curso de três anos de Cozinha

e acabei com belíssimas notas. Os meus pais faziam bolos em casa, para ganhar mais algum dinheiro, e esse bichinho da pastelaria fez com que também quisesse fazer o curso de Pastelaria na EPAI, em Friburgo. Acabei o curso como o melhor aluno da área da pastelaria da escola e, a partir deste momento, o bichinho dos concursos começou a ganhar espaço dentro de mim. **Trabalhei com um chef de pastelaria que me inscreveu num concurso de chocolate. Sempre gostei de comer chocolate, mas não sabia trabalhá-lo nem tinha muita fé naquilo, mas as palavras dele ficaram-me marcadas na cabeça. Ele disse-me: “Quando participas num concurso, o único objetivo é vencer, tens de ganhar”.** E assim foi. Nesse concurso recebi a minha primeira medalha, de Jovem Esperança da Arte de Trabalhar o Chocolate, e nunca mais parei. No ano

seguinte, venci as medalhas de Melhor Aluno do Curso de Pastelaria da região de Friburgo, e de Vice-campeão suíço de Pastelaria, no SwissSkills Bern.

A garra de querer cada vez mais tornou-se um vício. Em 2016 fui convidado para representar a Suíça na Coupe d'Europe de la Pâtisserie, onde obtive o 4.º lugar. Não fiquei nada satisfeito e, no ano seguinte, consegui o 3.º lugar, tornando-me no 1.º português a representar e a levar a Suíça ao pódio, no maior concurso de Pastelaria do mundo.

Em 2018 representei a Suíça no Culinary World Cup, no Luxemburgo, ganhei o prémio de Campeão do Mundo de Esculturas Artísticas, e fui o primeiro português a ganhar este título. A Suíça estava sempre no top 5, mas esta foi a primeira vez que conseguiram a medalha de ouro.

“Em 2019 decidi fazer a escultura do Cristiano Ronaldo em tamanho real, em chocolate”

35

Em 2019 decidi fazer a escultura do Cristiano Ronaldo em tamanho real, em chocolate. Foi um sucesso enorme e a escultura está em exposição no Museu CR7, na Madeira. **O Cristiano é um exemplo para mim, revejo-me no percurso dele, porque também saí muito jovem do lugar que conhecia, sem nada, e dez anos depois consegui chegar ao topo.** Recentemente, voltei a aventurar-me nas esculturas e fiz o tenista Roger Federer, que está na montra da minha loja, em Friburgo.

Depois de chegar ao topo, decidi fazer uma pausa nos concursos, mas a verdade é que, como a Suíça não voltou a estar no pódio, este ano contrataram-me novamente para representar o país. O concurso será em novembro e estou otimista, as pessoas vão continuar a ouvir falar de mim, porque vou continuar a trabalhar para isso”. ☺