

Festival transforma alta gastronomia em acesso ao tratamento do câncer infantojuvenil

Iniciativa entre TUCCA e Le Cordon Bleu conecta experiência gastronômica à arrecadação de recursos para o tratamento de crianças e adolescentes

Em um país onde o acesso ao tratamento oncológico ainda é marcado por desigualdades, iniciativas que mobilizam a sociedade em torno da saúde têm um papel decisivo para mudar desfechos, especialmente quando se trata de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social.

É nesse ponto de interseção que a gastronomia passa a ocupar um espaço inesperado. Mais do que experiência, ela se transforma em ferramenta de mobilização, capaz de aproximar a sociedade de uma causa complexa e, ao mesmo tempo, viabilizar o acesso ao tratamento.

Para o oncologista pediátrico Sidnei Epelman, fundador da TUCCA, esse engajamento coletivo é um dos fatores que mais impactam os resultados na oncologia pediátrica. “Hoje, a gente já tem conhecimento e tecnologia para tratar a maioria dos casos. O que ainda determina o resultado é o acesso: ao diagnóstico no tempo certo, ao tratamento adequado e a uma estrutura completa de cuidado”, afirma.

Segundo ele, esse cuidado precisa ser entendido de forma ampliada. “Não é só sobre a quimioterapia ou a cirurgia. É garantir que essa criança ou adolescente tenha suporte nutricional, psicológico, social e condições de aderir ao tratamento até o fim. Sem isso, mesmo a melhor medicina perde efeito.”

É nesse contexto que surge o Festival Gastronômico TUCCA | Le Cordon Bleu, que chega à sua terceira edição, no dia 16 de maio, propondo uma combinação pouco óbvia, mas estratégica: alta gastronomia e filantropia como caminhos para ampliar o acesso ao tratamento do câncer infantojuvenil.

Realizado em São Paulo, o evento reúne chefs renomados, aulas práticas e experiências sensoriais em uma imersão que vai além do paladar. Toda a renda arrecadada é destinada à TUCCA (Associação para Crianças e Adolescentes com Câncer), que, em parceria com o Santa Marcelina Saúde, oferece tratamento integral e gratuito a crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade, com atendimento concentrado na Zona Leste da capital paulista, uma das regiões com maior demanda por acesso à saúde especializada.

Da experiência à sustentação do tratamento

Com uma programação que percorre diferentes técnicas, culturas e linguagens da gastronomia, o festival reúne nomes de destaque em aulas e degustações realizadas simultaneamente nas salas de demonstração do Instituto Le Cordon Bleu.

Entre os participantes estão chefs como Janaina Torres, eleita a melhor chef do mundo em 2024, Tássia Magalhães, eleita a Melhor Chef da America Latina em 2025, e Bianca

Mirabili, a Melhor Confeiteira da América Latina de 2025, além de nomes conhecidos do público, como Carole Crema e Antonio Maiolica. A curadoria, assinada pela jornalista Patrícia Ferraz, propõe uma jornada que combina técnica, criatividade e diversidade gastronômica.

Mas, por trás da experiência, há um impacto direto na estrutura de cuidado. “Estamos falando de um tratamento complexo, que envolve múltiplas etapas e uma equipe altamente especializada. São exames sofisticados, medicamentos de alto custo e acompanhamento contínuo. Tudo isso precisa acontecer de forma coordenada”, explica Sidnei Epelman.

Segundo o médico, iniciativas como o festival são fundamentais para sustentar esse modelo. “A filantropia não entra como complemento, ela é parte estruturante. É o que permite ampliar acesso, incorporar tecnologia e garantir que o tratamento aconteça com qualidade do começo ao fim”.

No modelo adotado pela TUCCA, a parceria com o Santa Marcelina Saúde possibilita que pacientes assistidos pelo SUS tenham acesso a um cuidado que vai além da dimensão clínica, contemplando toda a jornada do tratamento, desde o diagnóstico precoce até o acompanhamento multidisciplinar, com suporte social, emocional e logístico às famílias.

“Uma das maiores causas de pior desfecho em oncologia pediátrica não é a falta de tratamento, mas a dificuldade de acesso e de continuidade. Quando conseguimos garantir que essa criança chegue cedo e consiga seguir o tratamento completo, as chances mudam completamente”, complementa Epelman.

Ao aproximar a alta gastronomia de uma causa de alto impacto, o Festival TUCCA | Le Cordon Bleu reforça uma mudança de perspectiva: o enfrentamento do câncer infantojuvenil não depende apenas da medicina, mas de uma rede mais ampla de apoio.

Mais do que ensinar receitas ou apresentar técnicas, o evento convida o público a participar de um modelo de cuidado que só se sustenta coletivamente. “Quando a sociedade se envolve, conseguimos ir além do tratamento, garantindo acesso, qualidade e, principalmente, oportunidade de cura para mais crianças”, conclui Sidnei Epelman

Confira a programação:

Aulas

Carole Crema - 10h – 11h

Paulo Soares - 11h – 12h

Tássia Magalhães - 12h – 13h

Dagoberto Torres - 13h – 14h

Bianca Mirabilli - 14h – 15h

Dani Branca - 15h – 16h

Janaina Torres - 16h – 17h

Antonio Maiolica - 17h – 18h

Degustações

Heloisa Collins - 11h30 – 13h

Egon Jais - 14h – 15h30

Arcelia Gallardo - 16h30 – 18h

Data:

16 de maio de 2026

Local:

Le Cordon Bleu São Paulo - Instituto de Artes Culinárias

Rua Natingui, 862 Vila Madalena - São Paulo, SP

[Clique aqui para realizar a Inscrição](#)