

GASTRONÔMADE 2013 COMEÇA PELO RIO DE JANEIRO

A chuva foi apenas um detalhe para as amantes da gastronomia itinerante, que a cada dia ganha novos adeptos no Brasil.

O cenário para o primeiro Gastronômade de 2013 foi no ponto mais alto do Portobello Resort Safari, em Angra dos Reis, no Rio de Janeiro, em uma pista de voo, em mais um lugar insuaitado como propõe o projeto original, criado há 13 anos pelo americano Jim Denevan. O Outstanding in the Field (OITF), no Brasil conhecido como Gastronômade, já percorreu os Estados Unidos, Canadá e alguns países da Europa. No ano passado, o evento foi realizado em algumas cidades brasileiras, como Belo Horizonte, em São Paulo, no centro do Mercado Público, no Rio Grande do Sul, na vinícola Luiz Argentina, e em Florianópolis, no Mosteiro que fica no Morro das Pedras. A ideia é promover um encontro gastronômico, sempre com um chef local, vinhos e produtos regionais, em um cenário de tirar o fôlego. No Rio, além de atores da Rede Globo, o governador Sérgio Cabral também prestigiou o evento, que teve como chef Roberta Sudbrack e os vinhos da Vilaçãjo Grando (VIG). Os próximos encontros acontecerão em Brasília e Minas Gerais, São Paulo, Rio Grande do Sul, e também em Santa Catarina, na Ponta da Piteira na praia da Rosa, com o chef André Vasconcelos e vinhos da catarinense Casa Pisaní.

No Rio, mesmo com garoa, os convidados que aproveitaram o primeiro encontro deste ano, se divertiram com a chuva. Os vinhos da Vilaçãjo Grando também agradaram e a premiada chef

carolice Roberta Sudbrack, cozinhou no meio da fazenda. Ela montou uma churrasqueira improvisada e fez ali mesmo, pratos super elaborados. Foram servidos os espumantes, branco e tinto. No Brasil a responsável pelo projeto é a publicitária Renata Runge. Ela garante que a cada ano que passa o projeto ganha mais adeptos.

Mesa da Gastronômade montada em uma pista de voo.



Artistas da Globo prestigiaram o evento no Rio.



Chef Roberta Sudbrack, participou da etapa no Rio.



GASTRONOMIA ITINERANTE CHEGA AO BRASIL

Por Mônica Correa

Gastronomia Brasil é uma aventura culinária que mescla simplicidade e ousadia: põe em evidência a produção dos alimentos no campo e faz os amantes da gastronomia colocarem o pé na estrada.

Inspiração para muitos, o conceito de ter literalmente um restaurante sem paredes e realizar eventos ao ar livre em locais inusitados - que vão desde fazendas até jardins urbanos, do cume de montanhas a cavernas do mar, em ilhas isoladas ou em jardins suspensos no meio de megacidades - vem sendo apresentado aos norte-americanos desde 1999. Onde quer que seja a localização, a missão é a mesma: reconectar as pessoas com a terra e com as origens de seus alimentos através do contato direto com os agricultores e produtores locais. A proposta é criar uma consciência nos participantes de como é difícil, todo o processo de produção, até o alimento finalmente chegar à mesa.

"Um jeito de fugir da estívia de quatro paredes, uma experiência gastro-cultural e uma maneira de valorizar produtos nacionais", diz Renata Runge, a idealizadora do projeto no Brasil. Os ingredientes para o banquete a céu aberto são quase todos locais e os pratos preparados por um top-chef da região. Na última rodada de eventos, chefs premiados de cada um dos estados selecionados comandaram os banquetes para seletos convidados. "Tantas vezes pensei nesse tipo de experiência... Ver o pessoal da Gastronomia realizar isso agora com tanta qualidade me deixou bastante feliz, ainda mais com a possibilidade de fazermos um evento juntos", disse a chef Roberta Sudbrack (RJ), que comandou a etapa RJ e tem seu restaurante cotado como um dos 100 melhores do mundo. "O motivo do sucesso é a experiência como um todo. Valorizar produtores locais e produtos sazonais é um conceito que eu pratico no meu restaurante em Porto Alegre", comentou o premiado chef Carlos Kristensen, opívio da etapa RS. "Levar o Gastronomia para

dentro do Mercado foi uma ideia espetacular. Não existe local mais adequado na capital para reunir produtores e gourmets", afirmou o chef oficial do Mercado Municipal de São Paulo, Alex Caputo. Todos criaram pratos focados em insumos locais e inusitados que surpreenderam os participantes.

Em 2011 foram realizados mais de 80 eventos e quase 10 mil pessoas foram servidas em fazendas na América do Norte e da Europa, através do projeto denominado OITF (Outstanding in the Field).

No Brasil, o evento já passou pelos estados de SC, RS, SP e RJ. Para 2013, o grupo promete voltar a estes estados e ainda incluir PR, MG e o DF na lista. Vale salientar que vinícolas brasileiras têm patrocinado o projeto. Em Santa Catarina e Rio Grande Sul, as vinícolas Pericó, Geisse e Luz Argentina já participaram das degustações, que ganham mais adeptos a cada dia que passa.



Projeto arrojado, que já é sucesso nos EUA e na Europa, chega ao Brasil, reunindo chefs renomados e vinhos nacionais em degustações que têm cenários inusitados.



Evento realizado em Florianópolis reúne amantes da gastronomia



No Brasil já foram feitos vários eventos em fazendas



Gastronomia etapa RS, destaca culinária local

