

## comida

Maior | Menor Enviar por e-mail Comunicar erros Link: <http://folha.com/no116/>

02/10/2012 - 17h33

### Almoço no Mercado Municipal de São Paulo aproxima produtores e consumidores

JÚNIOR MILÉRIO  
COLABORAÇÃO PARA A FOLHA

Criado há 13 anos nos Estados Unidos, pelo chef Jim Denevan, o projeto "Outstanding in the Fields" visa aproximar as pessoas da origem do que chega à mesa com refeições oferecidas, normalmente, em regiões produtoras.

A ideia chegou ao Brasil em março deste ano. Na segunda etapa, realizada em setembro, ganhou o nome Gastronômade e a participação de [chefs renomados, como Roberta Sudbrack](#).

Para encerrar a temporada brasileira, o evento foi realizado em um centro urbano pela primeira vez no país. Foi escolhido o Mercado Municipal de São Paulo, que completa 80 anos em janeiro.

**Almoço reúne produtores, chef e consumidores** [Ver em tamanho maior](#)



Gis Sengen/Diágráfico



Evento realizado no Mercado Municipal de São Paulo, Gastronômade, aproxima produtores, chef e consumidores

Produtos cultivados por agricultores do Estado de São Paulo e preparados pelo chef Alex Caputo foram degustados por um grupo de, pelo menos, 20 pessoas.

Foram utilizados da famosa linguça de Bragança Paulista (um dos aperitivos do coquetel) ao cambuci, fruto típico do Estado de São Paulo, que veio do [Sítio de Bela](#), em Paraíba, no Vale do Paraíba.

Entre um prato e outro, os agricultores se revezavam nas explicações.

Os irmãos Sílvia e Sérgio Donófrío, da [Calusne Farms](#), em Campinas, falaram sobre o cultivo delicado de flores comestíveis. "É trabalhoso, mas a gente fica satisfeito quando vê uma folhinha que seja enfeitando e dando mais sabor a um prato", conta Sílvia.

- [Siga o Comida no Twitter](#)
- [Curta o Comida no Facebook](#)

#### MAPEAMENTO

Renata Runge, representante do projeto no Brasil, conta que é feito um mapeamento de produtores da região. Quando a ideia nasceu, a proposta era oferecer uma refeição com ingredientes plantados a, no máximo, 30 km de distância. Mas a dimensão territorial brasileira é diferente, "não podemos desconsiderar os vinhos produzidos no sul do país", avalia ela.

No ano passado, o OITF, como é conhecido no exterior, teve mais de 10 mil participantes na América do Norte e Europa. Nas versões brasileiras neste ano, cerca de 350 pessoas já compareceram aos almoços.

Segundo Renata, o evento voltará ao Brasil no dia 2 de março de 2013. A chef carioca Roberta Sudbrack abrirá a nova temporada de "almoços conscientes", no Portobello Resort & Safari, em Angra dos Reis (RJ).

## SP, RJ e RS recebem evento gastronômico

O Gastronômade, que acontece em setembro, realiza refeições com ingredientes locais em espaços inusitados. No Rio de Janeiro (dia 22), a chef Roberta Sudbrack cozinha em uma fazenda de macadâmias em Pirai. Uma vinícola abriga o evento em Flores da Cunha (RS) dia 23/9, onde cozinha o chef Carlos Kristensen. Em São Paulo (SP), dia 30, o Mercado é palco para criações do chef Alex Caputo. Informações: [gastronomadebrasil.com](http://gastronomadebrasil.com)

### edição impressa

QUARTA-FEIRA, 16 DE JANEIRO DE 2013

## FOLHA DE S.PAULO

### comida ★★

#### AO AR LIVRE

#### Gastronômade promove eventos no Brasil em março

**DE SÃO PAULO** - Em março, o projeto Gastronômade promove, no Brasil, almoços ao ar livre com menu preparado e harmonizado com produtos colhidos ou fabricados próximo ao local do evento. Aos finais de semana, as edições serão realizadas em SP, RJ, MG, SC, PR, RS e DF. A intenção é aproximar os comensais da origem dos alimentos.

Viviane Gonçalves, do Chef Vivi, vai comandar a cozinha da edição paulista do Gastronômade. Roberta Sudbrack será a chef do evento no Rio.

Além do almoço, participantes farão um tour pelos arredores para conhecer as plantações dos ingredientes utilizados. Convites (R\$ 249), no 2º lote até dia 10/02, estão à venda no [gastronomadebrasil.com](http://gastronomadebrasil.com).