

UMA AVENTURA GASTRONÔMICA PELO CAMPO

Outstanding in the field, série de jantares a céu aberto que conecta a cidade com os pequenos agricultores, chega ao Brasil por Giselle Paulino

Jantares levam toalhas brancas e taças de cristal a locais inusitados

A cena parece de um sonho. Uma extensa mesa de jantar com toalha branca é montada ao ar livre, ao lado de um rio, de uma gruta, com vista para o mar ou no meio das árvores, bem longe do barulho das cidades. Tudo está impecável: as taças de vinho, os talheres e principalmente os pratos servidos. Os convidados conversam entre si e interagem com o homem do campo para entender como os ingredientes usados nas receitas foram produzidos. Românticos e descontraídos, os eventos do Outstanding in the field, como o próprio nome diz, formam um novo estilo de jantar no campo. Ele nasceu nos Estados Unidos, já passou por diversos países da Europa e terá três edições no Brasil neste início do ano. A ideia veio do chef norte-americano Jim Denevan que, encantado com o trabalho dos pequenos agricultores, passou a levar clientes do restaurante onde trabalhava para conhecer e jantar ao lado das pessoas que produzem os alimentos que comemos. Nesta entrevista à **Menu**, Denevan fala da sua conexão com os alimentos locais e da série de jantares que está encantando o mundo.



Jim Denevan, o chef que teve a ideia dos jantares no campo

Como surgiu a ideia de levar as pessoas para jantar no campo?

Fui chef em alguns restaurantes dos Estados Unidos, como o Gabrielle, em Santa Cruz. Meu irmão mais velho era um agricultor orgânico na Califórnia. Ele foi um dos pioneiros nessa área e isso acabou me influenciando. Quando me tornei chef pensava naquele sítio maravilhoso, cheio de árvores frutíferas e plantações. Achei que seria interessante fazer essa conexão entre as pessoas que produzem os alimentos e as que gostam da boa comida. Sabia que as pessoas que frequentavam o restaurante adorariam conhecer os pescadores, o homem que fazia o queijo e saber quem produzia aqueles ingredientes que estavam em nosso menu.

Como foram os primeiros jantares?

O primeiro foi em 1999, nesta fazenda do meu irmão, com cerca de 20 pessoas. No ano seguinte, comecei a organizar outros jantares, em locais diferentes, e o evento foi se popularizando. A ideia era sempre montar a mesa em um lugar bem bonito e colocar clientes e produtores para comer juntos. Passei a convidar chefs conhecidos de cada região para cozinhar a céu aberto. Ninguém tinha pensado em fazer isso nos Estados Unidos. Então decidimos cruzar o país, organizando jantares em várias regiões até Nova York. Hoje, um evento típico atrai 200 pessoas, entre clientes e produtores. Já tivemos mais de 400 jantares e passamos por mais de dez países.

Por que, em sua opinião, é importante aproximar cliente e produtor?

Para trazer um sentido de conexão. É muito bonito entender o que está por trás da comida que temos no prato. Quando as pessoas sabem de onde vem o alimento que consomem, aprendem a ter mais respeito pelo homem do campo e pela sua cultura. Este é o forte do nosso programa. Digo que a comida deve vir sempre de uma curta distância, para sabermos quem está por trás dela. Acredito que devemos comer



Cardápios variam de acordo com o lugar onde o evento é realizado

de forma local. Levamos as pessoas para ficar mais próximas da natureza, em algum lugar que as coisas funcionem de maneira mais sustentável e deixamos que elas tirem suas próximas conclusões.

De onde vem sua ligação com o campo?

As cidades estão muito desenvolvidas hoje em dia. Tenho lembranças do sul do Colorado, onde passei a infância. Na minha vizinhança havia cerejeiras e pessegueiros nas ruas, mas hoje tudo isso foi derrubado para fazer mais casas. As pessoas estão cansadas desse tipo de coisas e querem ter essa conexão com o campo, sair para novas experiências.

Um jantar desses pode transformar o sabor da comida?

Sem dúvida. O fato de usar ingredientes frescos, de pequenos agricultores, somado à experiência de conhecer um lugar bonito no campo, dá outro paladar aos pratos. O alimento que tem uma história conhecida é muito diferente do industrializado que hoje se encontra nos supermercados.

Como são os pratos servidos nos jantares?

Os pratos sempre privilegiam os alimentos locais. Dependendo do chef, pode ser algo mais sofisticado ou mais simples. Geralmente, escolhemos chefs que tenham conhecimento da gastronomia local. Mas cada jantar é uma experiência completamente diferente da outra, mesmo porque os ingredientes são diferentes e o público muda o tempo todo. Podemos utilizar mel nas receitas porque a região que vamos visitar tem muita abelha. Perto de Miami servimos um tipo de peixe que só existe ali nas redondezas e um vinho produzido pela vinícola Schnebly Redland's, de frutas tropicais difícil de encontrar em outras partes dos Estados Unidos. Gosto muito de um menu feito pelo chef Kyle Barley, do Birch and Barley, em Washington, que tem uma cerveja artesanal que só se encontra ali.

O que as pessoas mais gostam durante os jantares?

Acredito que as pessoas gostem de perceber que estão comendo de acordo com as estações do ano. Hoje em dia, os supermercados disponibilizam qualquer produto do mundo todo, independentemente se é época ou não. Isso não é natural. As pessoas também gostam dos cenários por onde passam, dos bons vinhos e da boa comida. E também da sensação de se conectar com os agricultores, com as pessoas que produzem os alimentos que comemos. *Continua na página 32.*

PELOS CAMPOS DO BRASIL

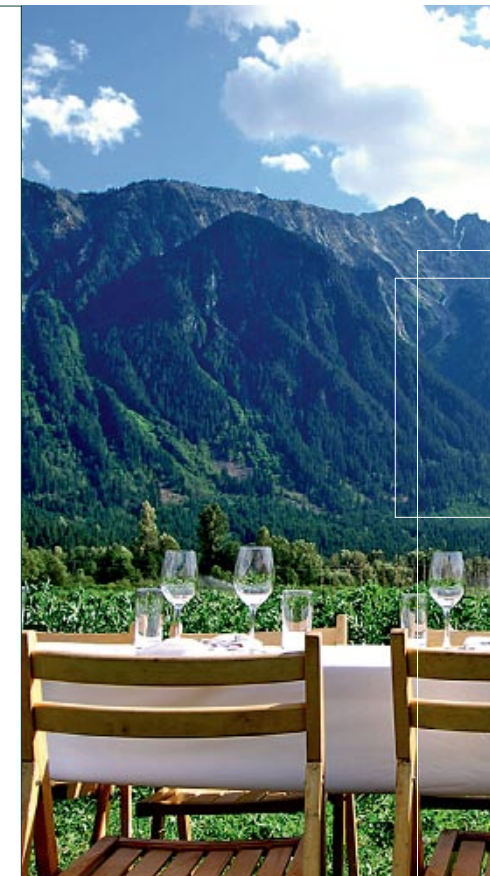
Um jantar com estilo de fazenda. Esse é o espírito do Outstanding in the field que, em sua primeira edição no Brasil, leva seus convidados para o interior de São Paulo, no dia 4 de março. O local escolhido é a Fazenda da Toca, em São Carlos (SP). Conhecida pelo trabalho social que desenvolve com os produtores locais, a fazenda tem algumas curiosidades como a criação de vacas leiteiras orgânicas, tratadas com homeopatia, obedecendo a um sistema de rotação no pasto para não prejudicar o meio ambiente.

Depois de um passeio pelo local para ver como os alimentos são produzidos, vem o jantar. A mesa comprida vai acomodar convidados e produtores. Comandado pela chef Helena Rizzo, do Maní, em São Paulo, o cardápio será composto por ingredientes locais, como galinha caipira, hortaliças, legumes e frutas, como manga e goiaba, encontradas em abundância nesta época do ano na região. Aproveitando o leite que é produzido ali mesmo, a chef deve elaborar também receitas que incluem a bebida e seus derivados, como queijo, iogurte e manteiga. "A ideia de ir para o interior conhecer as pessoas que produzem os alimentos é muito atrativa", diz Helena. "O evento vem de encontro com a proposta do restaurante de levar para a cozinha ingredientes frescos e de origem conhecida."

Depois, o Outstanding in the field segue para Florianópolis (SC). No dia 10 de março, o programa começa pela manhã no píer da cidade. De lá, os convidados seguem em uma embarcação até a Ilha de Santa Cruz de Anhatomirim, onde serão recepcionados com um coquetel e convidados a conhecer a região. No jantar, os pratos serão elaborados pelo chef Vitor Gomes, do restaurante Ponto G Gastronomia. No menu, ostras e mexilhões, como entrada, e arroz com cabeça de garoupa e siri mole no dendê e leite de coco, entre os pratos principais. "O siri mole é um crustáceo de garra azul típico da costa brasileira", explica Gomes. Para entender melhor o prato, Andre Theiss, produtor local da Blueshell, vai falar para os convidados do seu processo de produção. O tabuleiro de cocadas tradicionais do Sul do País nos sabores maracujá, pitanga e banana também será um dos destaques do jantar.

A aventura gastronômica pelo campo termina no dia 11 de março, com um evento em uma vinícola gaúcha, a Miolo, no Vale dos Vinhedos. Se o tempo ajudar, a mesa do jantar será montada no meio das parreiras. O chef Carlos Kristensen, do Hashi Art Cuisine, de Porto Alegre, foi escolhido para preparar o jantar. Kristensen deve elaborar um cardápio com carne de cordeiro e uma ave típica da estação. Já que a região é formada por imigrantes italianos, ele pretende trabalhar com ingredientes que remetam à culinária tradicional colonial, como mandioca, polenta, radicchio e massas. "Para dar um toque da alma gaúcha, o jantar será acompanhado do famoso fogo de chão", diz Kristensen.

Os jantares incluem quatro pratos, sobremesa e vinho. Os participantes podem ir com o ônibus do evento, como indicado no site, ou individualmente.



PROGRAME-SE

Fazenda da Toca, São Carlos, SP

Dia 4 de março, com saída de São Paulo, às 10h30
Preço: R\$ 490

Ilha de Santa Cruz, Florianópolis, SC

Dia 10 de março, com saída de Florianópolis, às 11h30
Preço: R\$ 400

Vale dos Vinhedos, RS

Dia 11 de março, com saída de Porto Alegre, às 10h30
Preço: R\$ 450

Reserva e informações pelo www.oitf.com.br



Pratos valorizam ingredientes orgânicos e da estação

Nestes jantares, usam-se ingredientes que não são muito comuns na cidade?

No interior existe sempre aquela pessoa que vai para o campo e sabe exatamente quais as plantas que pode comer. Tentamos fazer isso, mas sem abusar muito, pois as pessoas da cidade não estão acostumadas com coisas que saem muito do habitual e podem estranhar. Na Flórida, por exemplo, fomos para uma região com tipos diferentes de aves. Usamos ovos de peru que têm a cor da gema completamente diferente da que costumamos ver nos supermercados.

Qual é o público que frequenta seus eventos?

Tem todo tipo de gente, mais jovens e mais velhos. E os casais adoram. Uma coisa curiosa é que as pessoas costumam cruzar o país para fazer parte dos nossos jantares. Elas preferem participar de eventos em regiões que ainda não conhecem a ir aos locais próximos de onde moram. Acredito que mais da metade dos participantes vem sempre de fora. E o que me deixa muito feliz é que elas costumam voltar pelo menos duas vezes ao ano.

O que pode acontecer de inusitado quando cem pessoas são levadas para o campo e colocadas juntas para jantar?

Os jantares acabam sempre sendo uma surpresa. As pessoas sentam juntas ao lado de outras que não conhecem. Mas logo estão todas relaxadas e conversando. Há cerca de quatro anos, durante um jantar nos arredores de Chicago havia duas pessoas que estavam se encontrando pela primeira vez. As duas mal se conheciam. Outro dia, elas voltaram para um dos nossos jantares com uma filha. Fiquei emocionado. Foi uma família que se formou com o Outstanding.

Por que você escolheu o Brasil para o próximo evento?

Sou fascinado pelo clima do Brasil. Acho que o País tem o cenário ideal para esse tipo de programa. Quero conhecer novos ingredientes e, claro, os produtores brasileiros que são conectados com a colheita e a terra. Tenho muito interesse na diversidade gastronômica de Florianópolis, baseada em frutos do mar. Acredito que a combinação do nosso evento com o trabalho dos chefs brasileiros será perfeita.