

www.elle.com.br

# ELLE

**ESPECIAL MINAS**  
COMER, REZAR E COMPRAR!

**Sexy BODY**  
O SEU PROJETO VERAO COMECA AQUI E AGORA!  
VENÇA A PREGUIÇA DA ACADEMIA  
INSPIRE-SE NAS RAINHAS DO INSTAFIT  
CONHEÇA AS NOVAS PILULAS QUE SECAM  
+ LOOKS PARA COBIÇAR E SER COBIÇADA

**CHEAP & CHIC**  
TOP CROPPED PARA TODOS OS ESTILOS

**40 GRAUS**  
AINE WEBER, ROBERT PATRINSON, PENELOPE CRUZ



ELLE HOT HITS GOURMET

Uma praieira em Santa Catarina, o Mercado de São Paulo e Mangalá de Curitiba, no Rio de Janeiro, à esquerda e Gastrônômade.



## PIQUENIQUE GOURMET

EM SUA QUARTA EDIÇÃO NO BRASIL, O GASTRONÔMADE ESCALA GRANDES CHEFS E LEVA COMIDINHAS PARA O AR LIVRE.

**M**ercados, restaurantes pop-up e agora uma série de almoços ao ar livre, feitos em lugares tão inusitados como uma antiga estação ferroviária, uma vinícola e um clube de golfe. O mundo da gastronomia está mesmo mudando. E os gourmets de 2013 querem, sim, bons restaurantes. Mas não só. Criado pelo artista plástico e chef de cozinha americano Jim Denevan em 1999 e no Brasil desde o ano passado, o Outstanding in the Field (aqui batizado de Gastrônômade) tem também um lado ecológico: a ideia é aproximar comensais de produtores e, como manda a moda atual, cozinhar somente com produtos locais e da estação. A carioca Roberta Sudbrack e Helena Rizzo,

chef do premiado paulistano Mani, são alguns dos grandes nomes que já participam da iniciativa.

Se você ainda não vivenciou a experiência, neste mês e no começo de outubro acontece por aqui a quarta edição do evento, que terá seis almoços, vendidos a partir de 255 reais (vinhos incluídos), um em cada um dos estados participantes. Um dos destaques é o almoço animado por Rafa Costa e Silva, chef carioca que viveu muitos anos na Espanha e chegou a ser o segundo nome do Mugaritz, no País Basco, o quarto melhor restaurante do mundo segundo a lista da revista inglesa *Restaurant*, responsável pelo ranking que mais repercute internacionalmente entre quem entende de boa comida.

De volta ao Brasil, Rafael ainda não tem um endereço fixo e essa é a chance de conhecer seu trabalho - ele comanda as panelas dia 15 de setembro num casarão em Santa Teresa, no Rio de Janeiro (veja mais detalhes na agenda). Já Mami Buffara, jovem chef que vem chamando a atenção com seu restaurante, *Mani*, em Curitiba, vai explorar ingredientes como o mel nativo e a nata colonial. Simplificar a técnica no modo de preparo e garantir que o pequeno produtor possa vender seu produto está entre os critérios da cozinheira, que decreta: "Hoje em dia, é impossível dissociar gastronomia e sustentabilidade".

Outra graça do Gastrônômade é a sociabilidade. As mesas são coletivas e recebem entre 60 e 80 pessoas, além de produtores, que explicam detalhes do cultivo dos ingredientes utilizados. O cli-

ma fica em algum ponto entre uma festa de casamento, um piquenique no parque na Europa e um almoço em família. Ou seja, uma delícia. *Gastrônômade: www.gastronomadebrazil.com. JORNALISMO*



### SAVE THE DATE

CONFIRA A AGENDA DO GASTRONÔMADE EM 2013

#### RIO DE JANEIRO

Quando: 15 de setembro, 12 horas.  
Onde: Solar Real, 1 Aproxim.  
28, Santa Teresa.  
Chef: Rafa Costa e Silva.

#### DISTRITO FEDERAL

Quando: 22 de setembro, 12 horas.  
Onde: Clube de Golf de Brasília, SCS, Pólo 2, Jêta II.  
Chef: Anam Orej-Nes.

#### PARANÁ

Quando: 18 de setembro, 12 horas.  
Onde: Antiga Estação Ferroviária de Antonina, av. Carlos Cavalcanti, 101, Centro, Antonina.  
Chef: Mami Buffara.

#### RIO GRANDE DO SUL

Quando: 29 de setembro, 12 horas.  
Onde: L'Harmonie, av. Serra Grande, 4200, Gramado.  
Chef: Fernando Spies.

#### SANTA CATARINA

Quando: 5 de outubro, 13 horas.  
Onde: Resort Ponta das Garças, Governador Celso Ramos.  
Chef: Juli Savassi.

#### SÃO PAULO

Quando: 6 de outubro, 13 horas.  
Onde: L'Arrière, Champ d'Aviation, Ipanema.  
Chef: Alberto Garcia e Rafael Machado.