



ESTILO

ONLINE | Estilo | 09.OUT.13 - 14:00 | Atualizado em 23.10 - 12:48

Sabor e paisagem são os deleites do Gastronômade

Evento itinerante de gastronomia aposta em ingredientes brasileiros e menu de chef servido em locais paradisíacos para entreter os comensais

Por Fabiano Mazzei, de Governador Celso Ramos (SC)

Sol ameno das duas da tarde, 24°C, abreviado pela brisa leve do outono catarinense. A mesa, para 70 comensais, estava posta e lotada: não sobrava uma cadeira sequer. Sobre a toalha de linho branco bordada, o menu previamente determinado pelo chef Luis Salvajoli causava alvoroço. Um banquete seria servido em instantes, onde a pompa que até caberia à cena, cedeu lugar à informalidade dos pés na areia. Era tarde de Gastronômade no premiadíssimo resort Ponta dos Ganchos, em Santa Catarina, e os presentes queriam apenas brindar a dois dos maiores patrimônios brasileiros, a gastronomia e as paisagens dessa terra. Uma tarde de dar água na boca e nos olhos também, de emoção.



Mesa para 70 pessoas em praia particular

O Gastronômade, para quem ainda não conhece, é um evento trazido ao Brasil em 2012 pela empresária paulistana Renata Runge. Inspirada no conceito do evento americano Outstanding in the Field, o encontro propõe reunir na mesma colherada os sabores dos ingredientes e da cozinha do País com ceias armadas ao ar livre ou em locações pitorescas, que remetam à cultura local. “Sempre que me perguntam se terá champagne francês, eu digo que não. O espumante é brasileiríssimo”, explica Runge. “A ideia aqui é mostrar que o Brasil pode, sim, proporcionar uma experiência como esta sem precisar de sotaque estrangeiro.”

Fato, o único sotaque forasteiro ouvido no almoço foi o de um casal de alemães, hóspedes do hotel, que compraram suas cadeiras. O valor médio do convite é de R\$ 270, mas, como esta edição estava atrelada ao resort, o pacote de final de semana com o evento incluso girou entre R\$ 3 mil e R\$ 9 mil. “Graças a parceria com os nossos fornecedores, conseguimos ter um preço bastante acessível”, comentou a organizadora.



A idealizadora do evento, empresária Renata Runge

No menu de quatro pratos, prevaleceu os frutos do mar. No welcome drink de chegada, ostras, anéis de lula e ceviche de robalo com farinha de bottarga - o chamado caviar brasileiro feito com ovas de tainha desidratadas. A entrada foi de tempurá de siri mole Blueshell com vinagrete de manga, seguida de medalha de lagosta. O prato principal honrou a tradição sulista e veio com um macio filé mignon de vitelo de leite deitado em purê de mandioquinha. De sobremesa, chocolates gaúchos da tradicional casa Praver. E, harmonizando com todos estes sabores, vinhos e espumantes da cave Geisse, também do Rio Grande do Sul, onde o premiado espumante branco Nature 2011 merece menção.



Ceviche de robalo com farinha de bottarga

Com tudo tão brasileiro à mesa, fica difícil não ter aquele sentimento ufanista. Para colaborar, o Ponta dos Ganchos é o que há de mais sofisticado em nossas praias, sob o comando do gerente geral Julio Jost, o que acabou por aguçar ainda mais os cinco sentidos naquelas horas. De fato, o turismo gastronômico de excelência pode ser uma nova e promissora entrada de divisas para o País. Basta seguir os exemplos certos e fazer acontecer.

A temporada do Gastronômade 2013 se encerraria no dia seguinte, em São Paulo. Para o ano que vem, Renata Runge quer ampliar o calendário de 12 para 18 eventos. E está em busca de parceiros privados para uma edição especial do seu almoço (sim, por cerca de R\$ 50 mil ele pode ser customizado a uma empresa) no ano da Copa do Mundo no Brasil. Onde seria? Em pleno gramado do estádio do Maracanã, no Rio de Janeiro. E com o atual 'Pelé' das caçarolas nacionais, o chef Alex Atala, no comando. Oxalá este sonho da empresária se torne realidade.



Filé mignon de vitelo de leite sobre purê de mandioquinha



Medalhão de lagosta grelhada sobre mini legumes



As cores e os sabores das frutas tropicais



Almoço no Ponta dos Ganchos foi o penúltimo do calendário de 12 eventos



Julio Jost (camisa listrada), gerente do Ponta dos Ganchos, o chef Luis Salvajoli (ao centro) com sua equipe e Renata Runge