



Educação também vem da cozinha

- 21 de janeiro de 2013 |
- 16h49 |
- Por Redação Paladar

Por Júnior Milério

O chef da etapa brasileira do Gastronômade é nascido no Rio de Janeiro. Engenheiro e administrador, William Chen Yen se tornou cozinheiro profissional em 2003 e, no ano passado, decidiu tirar um período sabático.

+ Conheça o Gastronômade, projeto que pretende valorizar o uso de ingredientes locais e chamar a atenção para o percurso de cada ingrediente

Na Europa, trabalhou no restaurante francês Mirazur, com duas estrelas no Guia Michelin. Também passou pelo aclamado espanhol Mugaritz, terceiro melhor do mundo na classificação da revista inglesa *Restaurant*. Já em terras brasileiras, cozinhou com o chef Claude Troisgros, no Olympe, no Rio de Janeiro.



FOTO: Reprodução/Facebook

Como desenvolve sua relação com a origem dos produtos que utiliza em suas receitas?
Sigo a linha “fusion food”, uma cozinha contemporânea que busca integrar a cultura oriental e a ocidental. A base são os mesmos insumos utilizados na maioria dos restaurantes brasileiros, mas sempre incrementando com molhos, ingredientes, temperos e técnicas orientais. Hoje, minha meta é aprofundar ainda mais a cozinha oriental moderna, primando

pela qualidade dos insumos, e encurtando a distância entre nós e os produtores de alimentos, algo que é muito comum na Europa, mas ainda um tanto fictício no Brasil.

Como valorizar a origem do alimento no dia a dia?

Isso não pode ser visto de forma radical, monocromática. É claro que, sendo possível, a utilização de alimentos orgânicos é muito bem-vinda. Mas não podemos negar os benefícios da tecnologia e das pesquisas agropecuárias, afinal, foram elas que apagaram do horizonte as perspectivas catastróficas de fome mundial. Existe uma filosofia chamada “Quilômetro Zero”, que sugere a utilização de alimentos produzidos num raio de 100 km de sua localidade. Isso é fantástico, pois promove social e economicamente a sua região. Além de ser ecologicamente correta, por diminuir os efeitos colaterais da utilização dos meios de transporte.

Qual o papel de um chef de cozinha nesse processo de conscientização?

Os cozinheiros e chefs de cozinha têm grande poder de influência e sugestão sobre o público. É nosso dever tirar proveito disso e trabalhar para educá-lo: apresentar novos produtos e alimentos, sugerir cortes menos “nobres” de carnes (em prol do aproveitamento total do animal), incentivar uma dieta mais saudável. Um exemplo foi uma palestra ministrada pelo Thomas Troisgros (Olympe) e pelo Rafael Costa e Silva (ex-Mugaritz) sobre os peixes descartados no litoral carioca. Para cada dez quilos de camarão capturados, outros 90 de massa marinha são pegos na pesca por arraste. E são descartados (mortos) de volta ao mar. Não se trata de produto ruim, pelo contrário, são simplesmente peixes desconhecidos do grande público, sem “valor comercial”. O mercado consome salmão, robalo, cherne e outras poucas variedades. E é dever dos profissionais de cozinha fazer uso do que mais o mar dá, e ensinar ao público o que também é bom e, eventualmente, até melhor do que os produtos convencionais.

Poderia adiantar alguma característica do cardápio que servirá no Gastronômade?

Estou estabelecendo parcerias com produtores de alimentos, verificando os insumos que estarão disponíveis na época. O cardápio em si é um desdobramento dessa fase inicial, o que só vai acontecer mais próximo do evento. Mas posso dizer que vou utilizar bastante ervas aromáticas e flores comestíveis. Isso tanto para pratos salgados, quanto para sobremesas. Do próprio Jardim Botânico pretendo usar produtos do chamado “Jardim dos Cheiros”, plantas como a malva rosa e a mirra. No quesito proteína animal, estamos estudando o uso de marrecos ou leitões de criações da região, com modos de preparo que contemplem 100% do animal.

Por que o Jardim Botânico foi o local escolhido?

O local segue a filosofia do projeto, de colocar as pessoas novamente em contato com a natureza. Fiz uma visita técnica ao Jardim Botânico de Brasília e constatei que a escolha não poderia ter sido mais feliz. O ambiente tem uma vasta vegetação típica de Cerrado, muitas variedades exóticas, boa estrutura para visitantes, e é um passeio altamente educativo. Isso sem falar na beleza.

Qual ingrediente brasileiro você tem vontade de explorar mais na sua cozinha?

A mandioca e seus derivados: polvilhos, goma, tucupi, massa, tapioca flocada, farinhas, etc. Não sou um leigo total no assunto, mas pretendo conhecer mais a fundo. Uma vez que se domina o conceito, o cozinheiro adquire confiança e capacitação para ousar, como aconteceu com Rodrigo Oliveira e Julien Mercier, do Mocotó, que estão fazendo “tapioca” a partir da batata baroa.

SERVIÇO - Gastronômade em Brasília

Chef: William Chen Yen

Quando: 9 de março, às 13h

Onde: Jardim Botânico de Brasília

PALADAR

Acompanhe as descobertas diárias da equipe que faz o Paladar



Em

defesa do terroir brasileiro

- 21 de janeiro de 2013 |
- 16h49 |
- Por Redação Paladar

Por Júnior Milério

Com as prateleiras dos supermercados sempre cheias e a facilidade de encontrar (quase) tudo em qualquer período do ano, valorizar a origem de cada ingrediente é algo que tem ficado distante das preocupações do cotidiano. Mas há não muito tempo, antes de pensar no cardápio diário, ainda nos perguntávamos: é época de quê?

Voltar a considerar a sazonalidade de cada produto é um conceito que vem gerando iniciativas ao redor do mundo. Acompanhando essa tendência e com a proposta de aproximar comensais, produtores e chefs, o projeto Outstanding in the Field foi idealizado pelo chef Jim Denevan, já em 1999, nos Estados Unidos. A ideia é conscientizar a sociedade sobre o percurso de cada ingrediente. Do campo, passando pela cozinha, até chegar à mesa. Sempre com refeições onde



os protagonistas são os produtos locais.

Com edições no Brasil desde março do ano passado, e nome aportuguesado, o Gastronômade já está com a agenda de 2013 programada. Em março, os almoços serão realizados em seis Estados brasileiros (Rio, Minas, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paraná e São Paulo), e também no Distrito Federal.

A estreia ficará por conta da chef Roberta Sudbrack, no dia 2, no Portobello Resort & Safari, em Mangaratiba, Rio de Janeiro. Em seguida, dia 9, o chef William Chen Yen recepciona os convidados no Jardim Botânico de Brasília.

+ [Leia a entrevista com o chef William Chen Yen](#)

Renata Runge, representante do projeto no Brasil, diz que o primeiro passo para realizar o evento é mapear produtores e chefs engajados com a valorização de produtos locais. Chen Yen, por exemplo, afirma que vai usar ervas e flores cultivadas no próprio Jardim Botânico.

Marcelo Schambeck, chef da versão gaúcha do Gastronômade, conta que está em contato com produtores da região para saber quais ingredientes serão colhidos no começo do ano. Mas garante que, no modo de preparo, vai priorizar o típico fogo de chão do Rio Grande do Sul.

Ao todo, a organização pretende realizar 15 eventos no Brasil este ano, também contemplando o nordeste, no segundo semestre, onde, até o momento, a Bahia é o único estado confirmado.

Confira todos os chefs participantes, locais, datas e valores. O preço é referente ao primeiro lote e inclui bebidas e serviço. Os ingressos podem ser adquiridos no [site do evento](#).

Rio de Janeiro

Chef: Roberta Sudbrack

Quando: 2 de março, às 13h

Onde: Portobello Resort & Safari

Quanto: R\$ 235

www.haraslarissa.com.br

Estadao – Blog do Paladar – jan/2013