

SABORES

DA CATALUNHA



ALVARO DE CASTRO/EM

Luiz Henrique e Isabela conferem os principais eventos do Festival de Cultura e Gastronomia

EDUARDO JUSTIÃO GILÃO*

Envido especial

Tiradentes –A moderna cozinha da Espanha dá o sabor à 10ª edição do Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, que começou ontem e reunirá na cidade histórica todo tipo de interessados pela boa mesa até o dia 26. Chefs vindos da região espanhola da Catalunha vão preparar jantares especiais e ministrar palestras para mostrar porque o país está na vanguarda da gastronomia mundial. A programação inclui, além de almoços e jantares em restaurantes e pousadas, cursos de culinária, debates, degustações, shows e exposições. Nos largos das Forras e da Rodoviária há várias atividades gratuitas. "Esperamos cerca de 30 mil pessoas durante todo o festival. Não é expectativa nossa aumentar esse público, pois temos que manter um nível de qualidade", afirma Ralph Justino, um dos organizadores.

A movimentação de turistas começou a se intensificar no início da tarde de ontem, com presença marcante de visitantes de fora do estado, como nas edições anteriores. O casal Luiz Henrique e Isabela Londres chegou a Tiradentes na quinta-feira. Eles vieram de Niterói e só souberam da realização do festival quando fizeram o primeiro passeio pelas ruas de Tiradentes. "Achei ótimo", diz ele. Pela primeira vez na cidade, o casal não havia feito reservas de hospedagem, mas conseguiu vaga no último quarto de uma pousada. "Tivemos dificuldades para encontrar a entrada da cidade. Tiraram as placas", afirma Isabela.

Atraído pelo bar do Comida di Buteco, montado no Largo das Forras, Luiz Henrique considera os preços dos

festins (como são chamados os jantares mais importantes do festival) "bem caros". "Estou disposto a pagar no máximo R\$ 150 por casal, incluindo bebidas", garante ele. "No Rio de Janeiro, temos excelentes restaurantes e não pagamos isso", completa Isabela. Com preços entre R\$ 165 e R\$ 225 por pessoa, todos os festins estão com ingressos praticamente esgotados. A programação de almoços e jantares do festival é extensa, com opções de preço variado. Há refeições completas (entrada, prato principal e sobremesa) a partir de R\$ 35 por pessoa.

As principais atrações de hoje são os jantares do espanhol Alex Garés e do francês Emmanuel Bassoletti. O primeiro, que representa o Restaurante Lasarte, em Barcelona, vai mesclar técnicas modernas a ingredientes brasileiros (como o camarão pítu e o peixe amazônico filhote) e espanhóis. Alguns de seus pratos não têm descrição, sendo revelados apenas com uma listagem de ingredientes, o que confirma a tendência dos novos chefs espanhóis de surpreender na apresentação. Ele dará palestra sobre seu trabalho hoje, às 15h, no Centro Gastronômico do Senac.

No Largo das Forras, a programação de hoje começa às 10h, com a abertura do bar do Comida di Buteco. Às 11h, no mesmo local, o chef Eduardo Maya vai preparar paella e outros pratos à base de azeite. Na sequência, às 13h, o chef Bruno Albergaria e Thaise Lamounier, do Hotel Ouro Minas, de Belo Horizonte, vão ensinar receitas de caldos, sopas e consomês. Amanhã, haverá curso gratuitos de vinagretes e marinadas (11h) e de risotos (13h), também no Largo das Forras. Amantes do jazz, terão encontro marcado hoje, às 17h, quando a Swiss College Dixie Band tocará no Largo da Rodoviária.

*O repórter viajou a convite da produção do evento