

TIRADENTES

Festa de cores e sabores

Eduardo Tristão Girão
De Tiradentes

Se agradara gregos e troianos é tarefa tida como impossível, o balanço do primeiro fim de semana do Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes é positivo. Com almoços e jantares para todos os gostos e bolsos, além de programação de cursos, palestras, shows e exposições – vários gratuitos –, o evento atraiu muita gente para a cidade histórica mineira. A paisagem centenária, emoldurada pela bela Serra de São José, serviu de cenário para uma festa saborosa e, acima de tudo, acessível a todo tipo de público.

Na manhã de ontem, cursos de culinária abertos ao público marcaram o início da programação no Largo das Farras. Um dos mais concorridos foi ministrado pelo chef Renato Quintino, de Belo Horizonte, que ensinou receita de risoto à base de lingüiça, feijão e vinho tinto. No final, os participantes, de receita na mão, puderam provar o prato. "A gente

não viria para cá, mas quando soubemos que teriam muitas atividades na rua, como os shows de jazz, resolvemos vir", conta Yolanda Danta. Ela e a amiga, Cíelen Novais, acabaram de se formar em gastronomia na Faculdade Estácio de Sá, na capital mineira, e haviam se inscrito em cursos sobre café e cozinha balana.

Em sua 10ª edição, o festival é um dos principais eventos do gênero no país e importante instrumento para valorização de Minas Gerais na cena gastronômica nacional. "Hoje se fala em Tiradentes sempre associada a esse festival. Todo mundo só fala nisso. Virou agenda nacional. Acho que o próximo passo é levar a gastronomia brasileira para fora do país. Na Europa, cada país defende sua cozinha. É aí que o Brasil está patinando. Temos que falar de gastronomia brasileira e não das cozinhas regionais separadamente", avalia o francês Emmanuel Bassoleil, chef do restaurante paulista Roanne e protagonista de um dos festins do primeiro

fim de semana do evento.

Ingredientes e pratos tipicamente brasileiros foram valorizados não apenas em cardápios elaborados por chefs nacionais. O próprio Emmanuel Bassoleil se valeu do cupuaçu, uma das mais apreciadas frutas da Amazônia, para encerrar seu jantar com uma receita peculiar de cheesecake. Até o espanhol Alex Garés, chef do restaurante Lasarte, em Barcelona, e uma das estrelas do festival, se rendeu aos produtos brasileiros. No sábado, utilizou o pitú, camarão que habita os rios do país, para enriquecer uma de suas entradas, composta por elementos sofisticados como espuma de alho e frutas vermelhas curtidas em azeite picante.

Os jantares de Alex Garés e da dupla de chefs formada pelo belo-horizontino André de Melo e pelo argentino Lucas Neri foram os destaques do fim de semana. Nos dois eventos, mostraram diversidade de ingredientes, técnicas, combinações e apresentações, promovendo uma verdadeira fes-

ta para os sentidos. Os três atuam em restaurantes importantes da região espanhola da Catalunha (onde é feita a mais moderna cozinha da atualidade) e foram trazidos para o festival pelo projeto Sabor e Saber, que, no ano que vem, vai promover o fluxo contrário: chefs mineiros terão oportunidade de apresentar seus trabalhos em cozinhas espanholas.

Entre as atrações da semana que vem, estão os jantares dos espanhóis Ismael Alonso (Arola, Barcelona; sexta) e Montse Estruch (El Cingle, Barcelona; sábado), e dos franceses Roland Villard (Le Pré Catalan, Rio de Janeiro; sexta) e Yves Pinard (Le Grand Louvre, Paris; sábado). No sábado, às 17h, haverá show de Dan Barnett com a All Stars Jaz Band. Almoços, jantares, cursos de culinária, shows, exposições, debates e palestras continuam até domingo. A programação completa pode ser conferida no site www.festivalgastronomia.com.br.

• O repórter viajou a convite da organização do evento



ALLENWY DE CASTRO / BV

Risoto de lingüiça e vinho, preparado pelo chef Renato Quintino, de Belo Horizonte, levou uma multidão ao Largo das Farras

Revitalização Urbana e Arquitetônica curso de especialização

Seja um profissional do patrimônio

Inscrições até 27 de agosto

• Para arquitetos, advogados, engenheiros, sociólogos, historiadores, geógrafos, comunicólogos, turismólogos, entre outros.

Carga horária total
360 horas/aula

De agosto de 2007
a dezembro de 2009

Realização: UFMG ESCOLA DE
LACERDA

Informações
(31) 3269-1820/3499-4220

Inscrições
www.patrimoniocultural.org/revitalizacao