

CULTURA Chefs internacionais de renome fecham festival no final de semana, com direito a muita degustação

Saideira gastronômica em Tiradentes

AUGUSTO FRANCO
REPÓRTER

A amantes da boa mesa, seja de restaurante ou de boteco, têm neste fim de semana mais uma boa chance de ter seus sentidos estimulados. É que termina no domingo o Festival Internacional de Cultura e Gastronomia de Tiradentes, que reúne, desde 17 de agosto, chefs de renome internacional. O festival conta com aulas de culinária no Largo das Forras, degustação de cafés finos, cigarros e maltes no Largo da Rodoviária, apresentações de jazz e palestras ao longo do dia.

O melhor da festa, no entanto, acontece dentro dos salões das pousadas mais finas. São os festins, quando os gourmets se reúnem para brindar a seus comensais com provas do que se faz de melhor nas mais

elegantes cozinhas do mundo, com o desafio de, para isso, utilizar ingredientes locais, como o pitu, a garapa e a manteiga de garrafa. Os ingressos para os jantares variam de R\$ 135 (sem bebidas) a R\$ 225 (com bebidas incluídas - leia-se, vinhos), e já estão esgotados há duas semanas.

A maior novidade da décima edição do festival é o espaço Sabor e Saber, que trouxe para Minas o melhor da culinária catalã, apontada por especialistas como a vanguarda moderna da alta gastronomia mundial. A iniciativa é dos chefs André de Melo e Juliana Velloso, residentes em Barcelona e responsáveis pela criação da ponte. O objetivo é que, até maio do ano que vem, o intercâmbio na mão contrária possa ser feita, levando chefs mineiros para Barcelona.

Como o melhor da festa é esperar por ela, os dois festins mais concorridos do festival acontecem no último dia de banquetes. Na pousada Pequena Tiradentes, Montse Struch, aponta

da como um dos cinco maiores nomes da alta gastronomia mundial, oferece seu banquete para 150 pessoas. Ao mesmo tempo, Yves Pinard, chef do Restaurante do Louvre, o principal do mais reconhecido museu do mundo, em Paris, realiza, na Pousada Villa Paolucci, um banquete baseado em pinturas expostas no Louvre.

Acesso

O acesso a Tiradentes, distante 210 quilômetros de Belo Horizonte, pode ser feito pelas BRs 381, que se encontra com a BR-040 no município de Murinho, e 265, que sai de Barbacena. Em ambos os trechos é necessário que o motorista tome cuidado com obras de recuperação na estrada. Na primeira, uma pista está interditada no município de Entre Rios de Minas. A espera

pela liberação da única pista - utilizada em sistema de rodízio para o trânsito nos dois sentidos - pode durar até 40 minutos. Na

segunda, é necessário cuidado no trevo de Tiradentes. Todo o asfalto foi arrancado e não há sinalização por placas. À noite, a confusão é ainda maior.

Outro cuidado é a pousada escolhida. Segundo a Secretaria Municipal de Turismo, desde a última sexta-feira, as reservas já ultrapassam os 80% dos 3.500 leitos disponíveis na cidade. Uma opção para o turista é procurar acomodação em São João Del Rey, distante 12 quilômetros. O trajeto entre as duas pode ser feito de carro, um passeio de pouco mais de 10 minutos, ou pela Maria Fumaça, ideal para quem vai com a criançada. As saídas de São João Del Rey acontecem às 10 e às 15 horas. De Tiradentes, meia hora mais tarde - tempo necessário para o trajeto. Biletetes de ida e volta custam R\$ 40. Só um trecho, R\$ 25.

FOTOS DRUJAGÃO/VEL GINGE



MONTSE STRUCH, um grande nome da gastronomia mundial, oferece banquete para 150. No detalhe, um de seus pratos

Cachaça é principal atração em Mostra de Timóteo

DANILO EMERICH
DA SUCURSAL

TIMÓTEO - Esta cidade do Vale do Aço vive um final de semana de muitos "comer e beber". Até amanhã, no Clube Alfa, Bairro Horto Maláquias, acontece a "5ª Mostra de Cachaça, Gastronomia e Artesanato - Frutos da Terra". O evento começou na noite de ontem e vai até amanhã, trazendo muitas novidades para essa edição. Segundo o secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Timóteo, Paulo Cruz, a previsão de público é de aproximadamente 10% de toda a população da cidade. "São esperadas de 1.500 a 2 mil pessoas nos dois primeiros dias. No sábado, a expectativa é de cerca de 3 mil visitantes, ou seja, 7 mil nos três dias", afirma.

Estarão expostos em dez tendas produtos de dez ca-

chátrias de várias regiões de Minas Gerais. Podem ser degustadas mais de 30 marcas da popularmente chamada "brinquinha". Uma das novidades é a fábrica de alambiques, que foi construída pela empresa D & R, de Belo Horizonte, e que funciona dentro do espaço do evento. Os alambiques produzidos também estarão à venda. A degustação da cachaça é gratuita, entretanto, quem desejar poderá adquirir o produto junto aos expositores.

De acordo com Benedito Gomes, presidente da Central de Entidades Comunitárias (CEC), organizadora do evento, todo o valor arrecadado durante a mostra será convertido em projetos sociais de grupos ligados à entidade. "O dinheiro dos ingressos será investido em nossas entidades filiadas, 46 ao todo, que constantemente necessi-

tam de recursos para dar prosseguimento aos trabalhos", declara.

As participantes do evento são: Cachaçaria Grafino, de Toaima, no Vale do Jequitinhonha; Tombos de Minas, da cidade de Tombos; Cachaça Babilônia, de Marliéria; Casquinha e Néctar dos Deuses, de Timóteo; Cachaça Vila Pongó, de Santa Cruz do Escalvado; Cachaça Minas Salim e Delícias da Vida, de Salinas; Clube Mineiro da Cachaça e Cachaça Acurry, de Belo Horizonte, e Cachaça Primavera, de Caratinga. O espaço conta com banheiros químicos, palco e estacionamento. A segurança, além do policiamento, fica por conta de 25 profissionais contratados.

Artesanato & Culinária

O artesanato terá dez tendas armadas para expor suas peças e ainda conta com a par-

ceria da Agência para o Desenvolvimento de Timóteo (ADTI), para elaborar a apresentação das mesmas. Todo o material exposto deverá ser comercializado. A mostra terá como novidade o produto em inox. Estarão expostos barris, tonéis, alambiques, copos, cuba e dorma. A exposição, que também busca exibir a culinária típica mineira, tem oito tendas armadas com pratos de Estado.

Segundo a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo, com o objetivo de reforçar a tradição da marca Frutos da Terra, foi montada uma tenda da Emater, também parceira do evento, com produtos de Timóteo. Entre eles estarão elementos da gastronomia como pimentões amarelos e vermelhos, abóbora brasileira, banana frita, doces de banana e licores.