

TIRADENTES

Chef catalão mostra que é bom de improviso

Em jantar no Festival Gastronômico de Tiradentes, Alex Garés fez menu com sete pratos para 150 pessoas

Michelle Alves de Lima
TIRADENTES, MG

Convidado para participar da 10ª edição do Festival de Gastronomia de Tiradentes, o catalão Alex Garés teve que provar que era bom na chamada 'cozinha de improviso'. Sous-chef de Martín Berasategui no Lasarte, em Barcelona, detentor de uma estrela no Michelin, Garés veio prevenido: trouxe em sua bagagem o thermomix, que já é usado até por donas de casa na Espanha, e o roner, um termostato que permite cozinhar alimentos em baixa temperatura. Entre os ingredientes, estavam cerejas, cogu-

melos, azeite de carvão (usado para dar gosto de braseado) e o tradicional presunto espanhol pata negra.

O presunto nem chegou ao País para contar história: foi detido ainda na Espanha, no aeroporto. Os equipamentos até chegaram ao chef, mas só três dias depois de ele ter chegado a Minas - a mala havia sido extraviada e foi encontrada na véspera do jantar que ele preparou no sábado.

Não bastassem os imprevistos, Garés usou ingredientes que mal conhecia - como o pitu, que ele havia provado pela primeira vez algumas horas antes de seu evento - e cozinhou com uma



VARELA CUIVARES/ DIVULGAÇÃO

SUFOCO - No total, Alex e sua equipe prepararam mais de mil pratos

equipe muito menor do que de costume. "No Lasarte somos 15 cozinheiros para 30 clientes. Aqui, foram dez para 150 pessoas", conta.

O concorrido jantar, com sete pratos, acabou dando certo. O menu de R\$ 175 contou com receitas servidas no Lasarte, como o 'ajoblanco com tartare de camarão e cerejas curtidas', e a 'água de tâmara, sorvete de fava tonka e ganache cremosa de laranja'. "Na Espanha, não sairia por menos de €90", revela o chef, que depois veio a São Paulo, onde almoçou com Alex Atala e visitou o Mercado Municipal.

"O Brasil tem muitos ingre-

dientes, mas pelo que vi não é tão fácil encontrá-los frescos", diz Garés, que ficou impressionado com a quantidade de frutas que viu no Mercado e virou fã do palmito pupunha. "Vou levá-lo para o Lasarte."

O Festival de Gastronomia vai até domingo. Hoje, Juares Campos, Paulo Pinho, César Santos e Beth Beltrão fazem um jantar em comemoração aos dez anos do Festival. Na sexta, Roland Villar comanda as caçarolas. No fim de semana, há jantares com os chefs Ismael Alonso, Mr. Pinard e Montse Estruch. * A repórter viajou a convite da organização do Festival.