

10 anos Festival Internacional de Gastronomia

REPORTAGEM CÍNTIA D'ANGELO

Painéis com chillis gigantes desenhados na entrada da cidade avisam que Tiradentes não é a mesma. Entre os dias 17 e 26 de agosto, ela se torna a capital da gastronomia brasileira. Pelas ruas, amantes da boa comida degustam produtos, participam de cursos, palestras, exposições, almoços e jantares. Além da programação oficial do festival, os restaurantes locais abrem as portas e preparam seus menus especiais. Tiradentes comemora uma década de celebração da gastronomia!

Tiradentes celebra todos os





Tiradentes e o festival, gastronomia e incremento do turismo.

sabores

Hoje não é mais possível falar de Tiradentes sem se lembrar de seu Festival Internacional de Cultura e Gastronomia. Em 1998, o então secretário de Turismo, Ralph Justino, buscou dar visibilidade nacional a Tiradentes. Logo após a criação da Mostra de Cinema, em janeiro, surgiu a idéia do Festival Gastronômico. "Baseado na tradição da culinária mineira, pensamos em divulgar essa cultura para o mundo e trazer também a gastronomia internacional para Minas Gerais", explica Ralph. Dez anos depois, essa idéia transformou-se em um excelente negócio.

Além do crescente número de patrocinadores e parceiros, o turismo, principal atividade econômica do município, é impulsionado nesse período. Para a proprietária da Pousada Pousa das Gerais, Vanda Gomes, o evento já se tornou uma referência. "As reservas são fechadas com muita antecedência e a ocupação é completa", garante. Além disso, segundo Wilma Resende, proprietária Pousada Coração Inconfidente, o público do festival é seletivo e de maior poder aquisitivo.

Agenda movimentada

Para quem acorda cedo, a programação oferece palestras e cursos. Exposições de arte variadas e temáticas, como a de talheres e pratos gigantes, permanecem, durante a semana, espalhadas pela cidade. À tarde, o Largo das Forras é o ponto de encontro. Bares e restaurantes que cercam a praça têm ocupação máxima. Junto com a noite, chega o frio e é criado o cenário perfeito para vivenciar a alta gastronomia.

O público também pode conferir, na praça principal da cidade, outra receita que deu certo: o Botequim Oficial Comida Di Buteco. Uma tenda armada no Largo das Forras oferece petiscos premiados na edição 2007 a preços bem em conta. Quem passa tem a chance de ver cozinheiros prepararem paellas, vinagretes e risotos de dar água na boca. É impossível não sentir o aroma. Bandas de jazz agitam o público no Largo da Rodoviária.

Festim de sabores

Os jantares, chamados festims, são as grandes atrações do evento. Todos comem os mesmos pratos. A cada noite, cerca de 300 pessoas degustam aperitivo, entradas, primeiro prato, prato principal, pré-sobremesa e sobremesa.

As pousadas Pequena Tiradentes e a Vila Paulucci, onde são realizados os festims, dão charme especial e criam um clima de requinte e elegância para o momento. Salões amplos, linda decoração e luz de velas trazem todo o charme. Quando chegam os pratos, fica evidente o cuidado com a apresentação. As sensações de sabor e textura que se seguem são divinas.



Cenário frenético que vivencia a alta gastronomia.

Quem quiser conhecer a cozinha, tem a chance de ser um voluntário e fazer parte da equipe. Cerca de 20 pessoas, a cada festim, trabalham na preparação dos pratos. Os ajudantes chegam pela manhã, são os últimos a sair, não param nenhum minuto, mas afirmam que a experiência de se trabalhar com um chef renomado é mais do que válida. Em geral, as vagas são preenchidas por estudantes de gastronomia. "Não é fácil preparar o menu e servir tantas mesas juntas, mas é fantástico o fato de todos vivenciarem o mesmo sabor", conta Anamaria Fonseca, voluntária do Festim Harmonizado Sabor e Saber. Para ela, trabalhar com o chef Alex Garés foi um grande aprendizado. "Além de aprender muito com profissionais que já conquistaram notoriedade, eu também fiz bastante contatos e amizades durante o período em que estive em Tiradentes. Afinal, a maioria das pessoas que trabalham com a gastronomia no país estão aqui", diz Anamaria.

Culinária em festa

O crescimento notável do evento deve-se ao pioneirismo de se popularizar a alta gastronomia. "Esse tipo de evento era restrito a hotéis e grandes convenções. Fomos os primeiros a levá-lo para a rua", afirma Ralph. Outros motivos devem ser considerados, como o aumento de importadores de produtos alimentícios e bebidas, assim como o crescimento do mercado consumidor. A criação de faculdades de gastronomia e a valorização da culinária também são fatores marcantes. Tal exaltação é, em grande parte, vivida pelos homens, que buscam seu lugar à frente do fogão.

A grande novidade da edição 2007 foi o Projeto Sabor e Saber, que tem o objetivo de difundir a alta gastronomia da Catafunha, na Espanha, e proporcionar o intercâmbio entre as cozinhas mineira e catalã. Sete chefs internacionais foram convidados, entre os quais, Alex Garés e Montse Estruch. Garés é proprietário do

restaurante Lasarte, que fica no Hotel Condes de Barcelona. "Graças ao Lasarte, fomos premiados com uma estrela pelo Guia Michelin, antes mesmo de completar um ano de funcionamento", diz. Montse Estruch começou a cozinhar ao lado da mãe, na cozinha de um albergue no distrito barcelonês de Vacarisses. De lá para cá, passou por vários restaurantes e trabalhou com chefs prestigiados, mas afirma que sua maior referência profissional continua sendo sua mãe.

Este ano, a Arte Projeto Promoções uniu forças com a NS Eventos para realizar o festival. "A parceria contribuiu para melhorar a qualidade dos serviços e a parte visual", revela Ralph. Para ele, a proposta para 2008 é "internacionalizar ainda mais o evento, trazer novos chefs e aprimorar a qualidade da comida e dos serviços, sempre com uma programação de alto nível". O público agradece e conta nos dedos os dias para a próxima edição.

Os jantares, chamados festins, são as grandes atrações do evento.

WOLFFSON/REUTERS



Produtos exóticos, combinações ousadas, técnicas culinárias refinadas. A sofisticação da gastronomia catalã — aclamada nos quatro cantos do mundo por sua qualidade e originalidade — deu ares europeus a Tiradentes.

POR MARINA RATTES

O 10º Festival Internacional de Cultura e Gastronomia prestou uma homenagem à Catalunha, apresentando ao público uma seleção de oito renomados chefs de cozinha de Barcelona — Montse Estruch, Jordi Llobet, Alex Gares, Ismael Alonso, Oscar Teixidó, Sergi Ferrer, além do mineiro André de Melo e do argentino Lucas Neri. A novidade é fruto de uma parceria entre a organização do Festival e o Sabor e Saber, projeto de intercâmbio gastronômico entre Minas Gerais e Catalunha, responsável pela presença e atuação desses profissionais em Tiradentes.

Originalidade e estética dos pratos

Foram quatro festins, cinco palestras e um público estimado em cerca de mil pessoas — somente nas atrações da Catalunha. Os menus, que primaram pela originalidade e estética dos pratos, continham produtos trazidos da Catalunha especialmente para os jantares, como o azeite de carvão, a butifarra negra — uma espécie de linguiça — e a Vieira — um molusco muito comum na região. No entanto, uma das propostas foi recriar pratos típicos utilizando insumos brasileiros. “Realmente acredito que podemos encontrar em cada lugar o produto ideal para conseguir transmitir o que queremos através da comi-

da”, revela a Chef Montse Estruch, diretora do Restaurante El Cingle, de Barcelona, e responsável pelo Festim de encerramento da programação do Sabor e Saber, no dia 25 de agosto.

Culturas gastronômicas

Apesar da distância geográfica e cultural entre Minas Gerais e Catalunha, Montse acredita que as duas culinárias têm muito em comum. “As raízes da cozinha autêntica possuem um fio condutor que as une através do tempo. Sempre existe um diálogo entre elas, mesmo que à distância”, afirma. Essa ligação entre as culturas gastronômicas foi demonstrada pela Chef com a escolha e apresentação do prato principal de seu festim — Leitão de leite com rosas. “Utilizar um ingrediente tão mineiro como o leitão foi pura coincidência, mas nada é por acaso. É um dos pratos que representam minha cozinha, porque apesar de tão simples, possibilita milhares de combinações, tanto com frutas tropicais, como com verduras, molhos cítricos ou muitos outros ingredientes”, explica.

Já os chefs Lucas Neri e André de Melo, responsáveis pelo festim de abertura da programação, no dia 17 de agosto, se dedicaram a criar um menu que representasse um pouco da identidade da gastronomia catalã. “A culinária da Catalunha tem uma identidade muito bem definida dentro da Espanha. Acredito que o menu que preparamos estava bastante equi-

librado e amplo quanto a produtos e combinações”, explica Neri, que trabalha no Restaurante Speakeasy, situado na famosa coqueteleria Dry Martini, em Barcelona.

O Chef Ismael Alonso — cujo jantar foi realizado no dia 24 de agosto — se preocupou com o conceito de intercâmbio gastronômico na hora de pensar seus pratos. “Como a proposta é fazer um intercâmbio cultural, senti que era imprescindível trazer e apresentar produtos típicos e técnicas culinárias que nor-

por falta de estrutura. “A gente viaja, mas a cozinha não”, disse. “Técnicamente, é mais difícil cozinhar assim”, completou. Por isso, além do sal defumado, da pasta de amêndoas e das cascas de limão confeitadas, Gares trouxe um “ronner”, máquina utilizada para cozinhar alimentos de maneira uniforme, indispensável para a elaboração do prato de entrada de seu festim — Ovo de galinha cai-pira à baixa temperatura com caldo cremoso de grão de bico e crocante de pão de especiés.

Palestras

Além dos festins, a programação do Sabor e Saber ofereceu palestras gratuitas ministradas por Alex Gares, Montse Estruch, Jordi Llobet, Ismael Alonso, Oscar Teixidó e Sergi Ferrer — os dois últimos cedidos pela Escola de Turismo Cett, de Barcelona. Nas conferências, realizadas nos sábados, 18 e 25 de agosto, os profissionais abordaram temas como as técnicas da cozinha catalã e a utilização de produtos de diferentes lugares do mundo na elaboração de pratos.

O projeto

Idealizado com o objetivo de promover o intercâmbio gastronômico entre Minas Gerais e diferentes regiões do mundo, o Sabor e Saber foi pensado e viabilizado por Juliana Velloso, uma mineira residente em Barcelona há seis anos. “Me incomodava muito o fato de toda a riqueza de Minas Gerais — seu patrimônio histórico, natural e cultural — passar despercebida no mundo inteiro. Eu sentia o mesmo em relação à Catalunha, por isso a escolhi para participar da primeira edição do projeto”, conta Juliana. De acordo com ela, no próximo ano será a vez da Catalunha receber Minas Gerais. “Queremos fortalecer essa parceria e levar Minas também a outros países”, garante.

A primeira edição do Sabor e Saber contou com o patrocínio do grupo espanhol Quet e a colaboração da Escola Universitária d’Hosteleria i Turisme Cett.

Festival e o Sabor e Saber, projeto de intercâmbio gastronômico entre Minas Gerais e Catalunha.

malmente usamos na Catalunha”, conta o Chef do Restaurante Arola de Barcelona, que utilizou técnicas modernas de emulsão e gelificação, além do cozimento a vácuo, para preparar seu menu.

Também o chef Alex Gares se preocupou em trazer alguns ingredientes na mala. “São produtos nossos que não encontraríamos aqui”, justificou o chef do restaurante Lasarte, dirigido pelo renomado Martín Berasategui. Detalhista, Gares não quis correr o risco de não conseguir preparar algum de seus pratos

