

Os melhores chefs do País podem ser também excelentes guias de viagem. Nomes estrelados como Murakami, Danio Braga e Juscelino Pereira levam você até as trufas frescas e os sushis mais incríveis do mundo

Por Bruno Agostini

TRIP Gastronômica



Os turistas estão cada vez mais gulosos. Há quem viaje apenas para comer e beber o que há de melhor no mundo. Passear por feiras e mercados, visitar restaurantes estrelados, participar da colheita de uvas, azeitonas ou trufas e ter aulas de culinária são programas cada vez mais comuns nos roteiros fora do País. Este crescimento recente do interesse dos brasileiros pela boa mesa acabou criando um novo mercado para chefs de cozinha, maîtres e sommeliers: o de guia de viagem.

Alguns dos nomes mais importantes da gastronomia nacional levam pequenos e exclusivos grupos para itinerários deliciosos, nos quais toda a programação gira em torno dos comes e bebes. Entre eles estão Jun Sakamoto, do restaurante que leva o seu nome, Tsuyoshi Murakami, do Kinoshita (ambos em São Paulo), Danio Braga, que acaba de deixar o comando da Locanda della Mimosa, em Petrópolis, e Juscelino Pereira, sócio de várias casas italianas na capital paulista. Não sem motivo, Itália e Japão, ao lado de França e, mais recentemente, Peru, são os destinos gastronômicos mais procurados.

Sair do Brasil para fazer um tour gourmet pela Europa, e mesmo pelos vizinhos sul-americanos, não é difícil. Mas viajar para o Japão com propósitos gastronômicos não é tarefa tão simples assim. Além das diferenças culturais e da dificuldade de se fazer entender, é preciso levar em conta que muitos dos melhores lugares para se comer no país são pequenos estabelecimentos familiares pouco conhecidos. É preciso ter um bom guia para se fazer um circuito gourmet pela terra do sol nascente. Neste sentido, Jun Sakamoto é um dos pioneiros no ramo. Tsuyoshi Murakami deveria ter estreado na nova função de guia turístico e gastronômico em 2010, mas a crise japonesa o fez adiar a viagem, que acontecerá em março de 2012. "A culinária japonesa está em evidência. E há um interesse grande pela cultura do país. Então, os próprios clientes tiveram a ideia de que

Na página anterior, restaurante japonês que tem como guias ultraexclusivos os chefs Jun Sakamoto e Tsuyoshi Murakami. Acima, o Piemonte, na Itália: destino certo para quem quer ir atrás de trufas brancas frescas



FOTOS: DIVULGAÇÃO




Da esquerda para a direita, Tsuyoshi Murakami, Danio Braga e Juscelino Pereira

eu fosse uma espécie de guia de um pequeno grupo de pessoas”, diz Murakami. “Falo japonês, conheço os lugares e isso facilita. Vamos passar por Tóquio e Kioto visitando restaurantes, mercados, feiras, empórios de saquê, lojas de produtos gourmet. Vou mostrar o que é o Japão por meio da comida.”

Uma das vantagens é o ciclo de amizades dos chefs-guias: como conhecem donos de restaurantes, bares, hotéis, pousadas, vinícolas e escolas de cozinha, podem cacifar programas exclusivos, como degustações de vinhos raros e visitas a lugares fechados aos turistas comuns. Juscelino Pereira, que, depois de tantas viagens, manja tudo de Itália, virou tão especialista no tema que até escreveu um pequeno – e muito útil – guia gastronômico do país, lançado em 2010 pela editora Bei.

Outro país que foi alçado ao estrelato no mundo da gastronomia, muito em parte graças ao sucesso do Noma, duas vezes eleito o melhor restaurante do mundo pela revista inglesa *Restaurant*, é a Dinamarca, pátria do chef Simon Lau, do Aquavit, o melhor de Brasília. Todos os anos ele leva poucos clientes para um passeio por sua terra natal, com direito, é claro, a visita ao Noma. “São dias muito divertidos. Vamos a ótimos restaurantes, visitamos mercados, colhemos alguns ingredientes, vamos para a cozinha. É uma deliciosa bagunça”, diz ele.

Com a abertura desse novo mercado, algumas agências se especializaram no assunto, como a paulistana Gouté, que organiza viagens superexclusivas capitaneadas por chefs como Carolina Brandão, do Carlota e do Las Chicas, e Shin Koike, do Aizomê, além de Juscelino Pereira e Juliana Motter, da Maria Brigadeiro, todos de São Paulo. Carolina guia os viajantes pelos sabores do Peru, enquanto Shin mostra as tradições culturais e gastronômicas do Japão, sua terra natal, e Juscelino apresenta a temporada de trufas no Piemonte. Tem roteiro para todos os gostos. Literalmente! 

goute.com.br