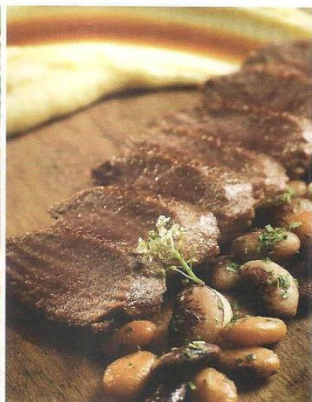
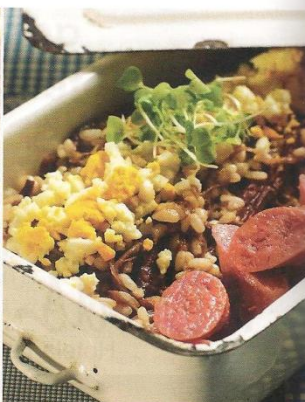


Bijajica



Lombo de Bode



Arroz Carreteiro

Desenvolvido / Fotos de Ivete Candido do Brasil, de Ana Luiza Trajano

BRASIL: UM PRATO CHEIO

COMIDAS TÍPICAS ATRAEM CADA VEZ MAIS TURISTAS PARA AS CINCO REGIÕES BRASILEIRAS

Rica e saborosa, não há quem não se encante pela culinária do Brasil. De norte a sul do País, a diversidade de iguarias típicas enche os olhos e cativa os paladares mais exigentes. Heranças indígenas e africanas mescladas à cultura dos colonizadores revelam toda a miscigenação do povo brasileiro e atraem cada vez mais turistas apreciadores da boa mesa.

Para se ter uma ideia, durante a Copa do Mundo realizada no Brasil no ano passado, 93% dos estrangeiros avaliaram positivamente a gastronomia do País, segundo o Ministério do Turismo (MTur). Nos bares, onde normalmente são vendidos petiscos e bebidas alcoólicas, o movimento durante os jogos aumentou 25%, em média, sendo que nas regiões mais frequentadas por turistas estrangeiros foi registrado um índice de até 200%, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel).

O estudo do Ministério mostrou ainda que entre as refeições, os estrangeiros valorizaram em especial o café da manhã, oferecido como cortesia na maioria dos meios de hospedagem brasileiros. "Este é um serviço que fideliza e conquista o viajantes", afirmou o ministro Vinicius Lages quando o estudo foi divulgado. Além disso, a última pesquisa anual de demanda doméstica do MTur revelou que os serviços de gastronomia e restaurante estão entre os itens mais bem avaliados para quase 90% brasileiros em viagem. "Em cada canto do Brasil tem gente empreendendo e inovando. Acredito que a gastronomia seja a melhor vitrine para mostrar a dimensão da cultura brasileira", diz Lages.

Brasil afora

Não existem informações exatas sobre o número de festivais e eventos gastronômicos realizados pelo Brasil, mas é visível que os eventos desse segmento aumentam a cada ano. Com tanta diversidade e aprovação, o País tem todos os requisitos para se tornar destino gastronômico, como França, Itália e Peru, país vizinho que conquistou pelo terceiro ano consecutivo a categoria 'Melhor Destino Culinário do Mundo' no World Travel Awards - o 'Oscar do Turismo', que desde 1993 reconhece a excelência da indústria de viagens e de hospitalidade em todo o globo.

Para Sofia Mesquita, responsável pelo curso de Gastronomia da Estácio e pela parceria com Alain Ducasse Education no Brasil, o foco da viagem e a opção dos destinos têm como tema central a culinária da região escolhida. "É cada vez mais comum a viagem gastronômica. Os roteiros aliam o lazer ao prazer da boa mesa, mas não param por aí. O tema está tão na moda que se tornou uma nova oportunidade de negócio para outros segmentos de mercado, como as agências de viagens", afirma.

Segundo a profissional, são muitas as rotas gastronômicas pelo mundo, assim como são diversos os temas a explorar: "Pode-se fazer um roteiro de vinhos pela Toscana e terminar com um curso introdutório sobre enologia; ou então passear pela Provence e participar de uma caça a trufas", exemplifica. "As grandes metrópoles são opções mais clássicas. Paris, Nova York e Las Vegas são exemplos de excelência gourmet. Nestas três cidades existe uma verdadeira constelação de estrelas Michelin. Mas as viagens gastronômicas também passam por feiras, vendedores ambulantes e pelas comidas de rua".

No Brasil não é diferente. A dimensão continental e a diversidade de produtos fazem do País um destino gastronômico. "Minas tem uma cozinha rústica. É a horta do Brasil. A gastronomia da Amazônia é recheada de produtos exóticos. O cerrado é um destino de sabores a descobrir. Muitos dos produtos da terra são ainda pouco conhecidos", critica.

Os roteiros aliam o lazer ao prazer da boa mesa, mas não param por aí (Sofia Mesquita)

Segundo Sofia, o Brasil já conta com um trabalho sério de grandes chefs nacionais e internacionais na promoção desses produtos, como Mara Salles, Alex Atala, Ana Luiza Trajano, Beto Pimentel, Roland Villard e Claude Troigros. "Entretanto, a falta de mão de obra qualificada afeta muito o avanço e desenvolvimento desta área. É preciso apostar mais na educação e na profissionalização do segmento. O país tem grande potencial e o interesse por esta área vem crescendo", alerta.

Experiências

Daniela Hispagnol, que desde 2012 comanda a Goute - Groumet Travel Experience, especializada em viagens gastronômicas, diz que o principal objetivo desse tipo de turismo é proporcionar experiências. "Gosto de oferecer possibilidades que abrangem todo o ciclo de produção - da terra ao prato -, mas não necessariamente em todos os destinos. Cada local tem um perfil diferente de destaque, alguns mais focados na agricultura em si, outros nas artes culinárias", explica.



Um dos pratos servidos no Festival Boteco Chic, da rede BHG

Com opções de roteiro para cada tipo de público, a Goute organiza viagens inclusive com a participação de chefs, como a 'Do Cacau ao chocolate', com Juliana Motter. "Realizamos uma vivência completa com os viajantes em fazendas de Ilhéus (BA). Em contato direto com os fabricantes, eles conhecem toda a produção, desde o plantio do cacau gourmet até a produção do chocolate", pontua Daniela.

A opção do 'Do grão à xícara', conta com a participação de Felipe Croce, e leva os participantes para uma fazenda de café onde é explicado todo o processo de fabricação do produto vendido nos melhores restaurantes e cafeterias do mundo. "Já no roteiro 'Serra da Canastra' temos um projeto que inclui os pequenos produtores da região", esclarece Daniela.

Sobre preferências, a especialista diz que experiências menos formais são mais atraentes. "Comida simples e brasileira absolutamente bem executada, com receitas de raiz e sem grandes criações são ótimas pedidas. É importante que a experiência seja acolhedora e que tenha alguma didática. Os garçons precisam estar informados sobre os ingredientes para entreter, surpreender e encantar, mas sem exageros. A vivência gastronômica deve oferecer bagagem cultural, caso contrário se transforma em um check-list de visita aos restaurantes do destino.

Festivais

A Restaurant Week, que tem edições em diversas cidades brasileiras, como São Paulo, conta com a participação também de restaurantes de hotéis. Entre os participantes do evento paulista deste ano, realizado entre os dias 30 de março e 19 de abril, estão o Pullman São Paulo Ibirapuera (It Restaurante) e Pullman Vila Olímpia (Hub Food Art Lounge). "Nossos chefs são inspiradores e muito talentosos, por isso, não poderiam deixar de criar pratos especiais para esse evento, que traz como tema a democratização da boa gastronomia com cardápio saudável. O

Pullman Ibirapuera já faz parte do evento há cinco anos enquanto o Pullman Vila Olímpia participa pela primeira vez”, explica Sebastien Decourtivron, gerente geral da unidade Vila Olímpia.

Para o executivo, a Restaurant Week ajuda os estabelecimentos a entrarem na agenda cultural da cidade, além de democratizar a boa gastronomia, torná-la possível a todos os públicos. “Sem dúvida, a participação no evento ajuda na divulgação, principalmente no caso dos restaurantes de hotel. Muitas pessoas ainda se sentem intimidadas, acham que o local é aberto apenas aos hóspedes. Esta é uma ótima oportunidade também de mudar essa ideia”, completa.

No Rio de Janeiro, famoso por seus botequins, a Brazil Hospitality Group (BHG) lançou em março deste ano o Festival Boteco Chic, que promete aliar a proposta da culinária popular a expressões contemporâneas e tradicionalmente cariocas. Cada hotel participante oferece dois pratos exclusivos, que seguem o tema do evento como inspiração. Para harmonizar, os chefs su-

gerem drinks especiais, como a caipirinha de caju com duo de limão e a caipirinha de tangerina com gengibre e manjerição. “Trouxemos o Boteco Chic para mostrar a maturidade da cozinha hoteleira. Nosso segmento não pode ficar preso somente à oferta da hospedagem tradicional, podemos e vamos mostrar ao consumidor que nossa gastronomia também sabe ousar, ser alegre e cheia de sabor. Estamos felizes em sermos um dos pioneiros a investir em festivais como esse, que une tantos conceitos contemporâneos e quebra paradigmas”, afirma Renata Rosa, coordenadora de Marketing da rede.

Em Minas Gerais, a cidade de Tiradentes já concretizou sua vocação gastronômica com o tradicional Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes, em que chefs renomados são convidados para criar menus especiais juntamente com profissionais locais. No ano passado, o evento promoveu também mini cursos, degustações dirigidas e o 1º Fórum Internacional de Gastronomia, uma iniciativa do Senac que atraiu muitos participantes. ■

A rica diversidade gastronômica do Brasil

Entre as inúmeras opções de iguarias espalhadas pelas cinco regiões brasileiras, confira algumas das mais tradicionais apontadas pelo Ministério do Turismo (MTur):

REGIÃO NORTE

Pato no tucupi - Prato típico da culinária amazônica elaborado com tucupi, líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca brava. Por ser uma espécie venenosa, o líquido é levado ao fogo para cozinhar por muitas horas. Os índios, inventores desta iguaria, usavam o tucupi para o preparo do pato selvagem, que assavam no fogão de pedra.

REGIÃO NORDESTE

Acarajé - Típico da Bahia, é feito a partir do bolinho de feijão fradinho preparado de maneira artesanal, na qual o feijão é moído em um pilão de pedra, temperado e posteriormente frito no azeite de dendê fervente. Entre os recheios mais comuns estão vatapá, caruru, camarão refogado, pimenta e salada de tomates.

CENTRO-OESTE

Caldo de piranha - Feito geralmente com a carne do peixe batida e misturada a cebola e pimentão. Temperado com alho, sal e colorau, o caldinho leva ainda especiarias, como folhas de louro, manjerição e pimenta malagueta.

SUDESTE

Feijoada - Um dos pratos mais populares do País. Consiste em uma mistura de feijão preto cozido e partes menos nobres do porco, como rabo e orelha, além de linguiça e carne seca. Uma das versões propagadas sobre a origem do prato é de que seria uma criação dos escravos a partir dos ingredientes desprezados pelos senhores.

SUL

Churrasco - No Brasil, o churrasco é um dos alimentos característicos do Rio Grande do Sul. Uma das versões mais aceitas para a origem desta tradição remonta a meados do século 17, quando o gado era abundante na região e a parte do animal mais valorizada comercialmente era o couro. No meio dos pampas gaúchos, os tropeiros se alimentavam da carne bovina tendo como artefatos disponíveis pouco mais que a madeira para suspendê-la e o fogo mantido aceso em um buraco no chão.



Divulgação / Ministério do Turismo



Divulgação / MTur