

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience

Gouté – Gourmet Travel Experience: goute.com.br
 Contato: danihispagnol@goute.com.br



NAS MONTANHAS DA MODA

Recentemente almocei com Stefano Barnini, proprietário de um hotel nas montanhas Dolomitas, nordeste da Itália, na Província de Belluno. Stefano chegou com um sorriso largo demonstrando uma vida feliz, desculpou-se pelo atraso e buscou seus óculos. Passeamos pelo cardápio até encontramos um prato que pudéssemos chamar de brasileiro. Encontramos, com sorte, e finalmente começamos nossa conversa sobre seu desejo de um novo modo de viver. Stefano, como bom italiano, valoriza seus produtos, cultura e origens, e questionou o fato de os cardápios de restaurantes brasileiros serem

tão internacionais e falarem pouco da nossa cultura. A minha curiosidade pelas Dolomitas já era antiga, as montanhas compõem uma das paisagens naturais mais belas do planeta, Patrimônio da Humanidade pela Unesco, em 2009, além de ser hub de esqui no inverno e perfeito para trekking e escalada no verão. As caminhadas duram dias, entre vales floridos e lagos verde-esmeralda, e figura como um dos destinos favoritos de escaladores profissionais em rocha. Além disso, os hotéis e restaurantes são cercados por picos nevados, as vilas pitorescas e a rota dos vinhos são fascinantes. O hotel mais tradicional é o Rosa Alpina, na vila de San Cassino, de 800

habitantes, com janelões voltados para os bosques e chalés escondidos a 2 mil metros de altitude, com um restaurante duas estrelas *Michelin*. Atrativos que já justificariam uma visita. Mas além das paisagens espetaculares, guardava em minha memória algo obre a trajetória de umas das mais geniais produtoras de vinhos da região, Elisabeta Faradori, que se tornou uma das mulheres mais importantes da Itália, com seu vinho Granato 1999. Especialistas do mundo do vinho disseram na época que o amor foi um dos ingredientes responsáveis pelo sucesso de seus vinhos, e o mesmo me disse Stefano Barnini sobre o sucesso de seu negócio. O desejo de um novo modo de vida fez com que ele e a esposa Georgia Brioni – neta de Gactano Savini, fundador da grife romana Brioni, dos ternos de James Bond – abandonassem as carreiras de sucesso no mundo da moda



e abrissem a própria casa como um refúgio de luxo, sem o luxo convencional, e sim o tal novo luxo. Georgia é quem prepara as refeições, ao gosto do cliente, usando ingredientes de produtores locais ou colhidos nos bosques da propriedade, como funghi porcini, ervas frescas e framboesas. Stefano, por sua vez, sugere vinhos de sua adega de 1.500 rótulos, leva os

hóspedes para suas vinícolas na região Sul do Tirol, convida para caminhadas e partidas de golfe no campo particular. Quando uma família com crianças chega para se hospedar, seus três filhos ensinam a preparar manteiga caseira e sobre os costumes locais. Detalhes simples que resultam em uma estadia exclusivíssima para poucos, que podem pagar a diária na casa dos anfitriões do mundo da moda, que perceberam que cuidar dos hóspedes como amigos é oferecer amor, e que cultivar uma nova maneira de viver no simples, apesar de custoso, pode ser uma experiência reveladora para hóspedes acostumados com hotéis impersonais, que oferecem muito luxo e pouca vivência pessoal. Stefano diz que a psicologia que está por trás da experiência no San Lorenzo Mountain Lodge é a mesma que leva um cliente da Brioni a vestir um terno de 10 mil euros, entender o que o cliente deseja mais intimamente. Quem duvida?

