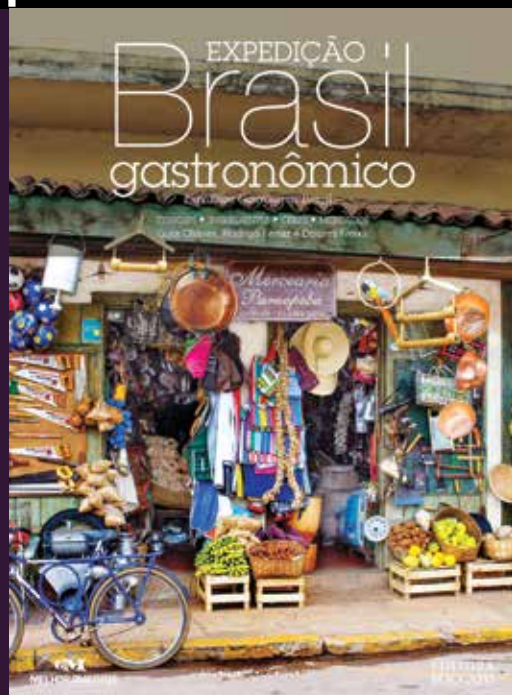


TOP GOURMET



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



Da esquerda para direita, o chef Ivan Ralston, do Tuju, e equipe; o chef Leo Paixão, do Glouton em BH; o chef Rodolfo Mayer, do Angatu em Tiradentes; e o chef Ari Kespers, do Provence Cottage e Bistrô em Monte Verde

O BRASIL É MAIS QUE UM PAÍS, É UM CONTINENTE DE GASTRONOMIA

Temos no Brasil uma fartura e riqueza de produtos e produtores, restaurantes e chefs de norte a sul do país, que recentemente e felizmente começam a ganhar reconhecimento. Por meio da melhoria do turismo gastronômico interno e da valorização dos produtores, acredito que podemos salvar a economia do nosso país. Algumas iniciativas vêm contribuindo para diminuir as distâncias entre chefs, produtores e consumidores, elevando assim a autoestima de agricultores e artesãos que por muito tempo estavam despercebidos. Um belo e expressivo exemplo é o

projeto de Rodrigo Ferraz e Rusty Marcellini, o Projeto Fartura, que inclui o Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes. O Projeto tem como base pesquisas realizadas durante as Expedições Fartura Gastronomia, que já viajou 22 estados, percorreu quase 60 mil km e mais de 150 cidades, entrevistando cerca de 380 personagens da culinária brasileira durante quatro anos, mapeando regiões, produtos, produtores, chefs e tradições culturais de cada lugar. A Expedição foi retratada no belo livro *Expedição Brasil Gastronômico*, que em 2014 venceu o prêmio Jabuti na categoria Gastronomia e também foi eleito o segundo melhor livro de gastronomia do mundo, pelo Gourmand World Cookbook Awards, considerado o Oscar da literatura gastronômica. Esse conteúdo também é a base de informações para a realização dos demais eventos, o Festival Fartura



BH, e o Festival Fartura Fortaleza. O Fartura é hoje o principal projeto de gastronomia no país. Fortaleza foi a primeira cidade a receber o Fartura em 2015. Em três dias, 8 mil pessoas passaram pelo evento e puderam conferir uma intensa programação gastronômica, musical e cultural, em que os visitantes degustaram menus especiais produzidos para o festival. Em seguida, recentemente no mês de agosto, em Tiradentes, estiveram a chef Daniela Martins, responsável pela cozinha do Lá em Casa, em Belém, a chef Márcia Pinchemel, do Antônia Bistrô de Goiás, Rosa Nunes, do Cabana do Lago de Tocantins, e Guilherme Ferreira, que produz queijo da Serra da Canastra em Minas Gerais, premiado em 2015 como um dos melhores queijos do mundo pelo Mundial du Fromage de Tour, na França. Nazareno Alves de Belém falou sobre o tradicional peixe com açaí do norte do país, e Dona Nena, sobre o chocolate da Ilha do Combu no Pará.

A presença, em Tiradentes, de uma comitiva francesa, composta pelos chefs Xavier Burelle (Hôtel de Mougins), Laela Mouhamou (La Brasserie de la Méditerranée), Emmanuel Ruz (Lou Fassum) e Serge Chollet (Le Moulin de Mougins), marcou o início de um intercâmbio entre o Festival *L'Etoile de Mougins*, evento internacional de gastronomia desde 2006, com o Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes. A segunda parte do intercâmbio acontecerá em setembro, quando os chefs Fred Trindade (Trindade – Belo Horizonte), Léo Paixão (Glouton – Belo Horizonte), Ivo Faria (Vecchio Sogno – Belo Horizonte) e Rodolfo Mayer (Angatu – Tiradentes) representarão o Festival na 10ª edição do festival gastronômico francês. O próximo festival no Brasil será o Festival Fartura BH, que acontecerá nos dias 02, 03 e 04 de outubro, uma ótima oportunidade para uma viagem gastronômica dentro do festival e pela capital Mineira. goute.com.br



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