


TOP GOURMET


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



NA PATAGÔNIA, COM O TOP CHEF ANDRÉ MIFANO

O estilo de vida contemporâneo nos obrigou a um distanciamento da origem dos nossos alimentos, de seus processos produtivos e da possível relação harmoniosa entre nossa espécie e as demais na natureza. A intensidade das vidas nas grandes cidades nos deixa muito pouco tempo para apreciar a complexa relação entre meio ambiente, produtores, produtos, cozinheiros e o comensal, e transpor assim a experiência do comer percebendo a complexidade e a dimensão de sua cadeia e os valores de cada um dos envolvidos. Foram essas questões que levaram o cozinheiro André Mifano, chef que deu vida ao Restaurante Vito em São Paulo e ao programa *The*

Taste Brasil, no GNT, que inicia sua terceira temporada, a dar mais um novo passo na sua jornada como cozinheiro. A proposta de seus novos projetos de trabalho é uma aproximação ainda mais autêntica com os produtores e um aprofundamento na compreensão da relação entre o homem, o meio ambiente e o processo produtivo. A capacidade de aproveitar a totalidade dos produtos, uma prática mais coerente e sustentável. A possibilidade de um reencontro



com um tempo mais tranquilo, com um estado mental de serenidade e satisfação, pode ser de mais fácil acesso longe dos centros urbanos, da agitação cotidiana e do ritmo que extrapolou a dimensão do trabalho e ocupou toda a vida. As grandes amplitudes, os horizontes, o encontro do mar com as montanhas e o gelo criam cenários que nos auxiliam no encontro desse estado mental tão escasso. A Patagônia chilena pode ser símbolo dessa busca. Pouco povoada, sua ocupação foi lenta e sofreu a resistência imposta pela distância, pela geografia e pelo clima. Esses elementos obrigaram aqueles que para lá foram a estabelecer uma relação muito próxima entre a produção e o consumo de seus alimentos. A conjunção desses elementos todos fez com que ali fosse o local eleito para a celebração desse encontro. Uma paisagem exuberante, um cozinheiro em busca dessa conexão e uma hotelaria impecável. O Hotel



The Singular receberá André Mifano, que cozinhará para um feliz grupo em Puerto Natales, misturando produtos brasileiros como o queijo da canastra, o feijão-de-corda, o mel e seus próprios embutidos artesanais a produtos locais como as vieiras, os *hongos chilenos* e a carne de guanaco. A viagem contará ainda com uma expedição em busca dos produtos locais na companhia do curioso chef local, Pato Luhuede, do pequenino restaurante Aldea, e uma noite para vivenciar a gastronomia em Santiago. O hotel The Singular Patagônia é um marco de excelência em serviço. Seu projeto arquitetônico possibilitou a transformação de um antigo frigorífico e seu porto em um hotel sofisticado e com uma cozinha de referência. Como se não bastasse a beleza dos quartos amplos com vistas para os fiordes e as montanhas cobertas de glaciares, a proximidade do parque de Torres del Paine possibilita não só uma viagem gastronômica, como uma imersão em uma região de beleza impressionante.

Essa viagem está sendo organizada pela Gouté, que busca a celebração desses mesmos valores. goute@goute.com.br



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