

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Viagens e Vivências Gastronômicas



ESPAÑA, A HARMONIA ENTRE A TRADIÇÃO E A VANGUARDA

Ao passear pelas ruas da Espanha, observamos pessoas de todas as idades convivendo, caminhando e desfrutando os espaços públicos. As praças, as árvores, as flores nas varandas dos charmosos prédios, as mesinhas nas calçadas e os pátios internos proporcionam uma vida mais integrada e ao ar livre. Os pequenos comércios e os tradicionais bares de tapas se mesclam com lojas e restaurantes de vanguarda. Ainda hoje, no horário do almoço, os espanhóis se recolhem em suas casas, se alimentam e tiram a *siesta*, uma soneca antes de retornar para suas atividades. A tradição é algo que se mantém no país, os espanhóis criam e recriam mantendo suas

raízes, seus ingredientes e seus costumes. A gastronomia na Espanha é considerada uma das mais importantes do mundo, não só pelo famoso chef Ferran Adrián, o criador de texturas jamais vistas antes, mas por diversos e talentosos chefs que fizeram história, em especial no norte do país, na região de San Sebastian e Bilbao. Ali estão alguns dos restaurantes mais emblemáticos responsáveis pela Nouvelle Cuisine espanhola. As tradicionais receitas foram revisitadas, criando uma das cozinhas mais admiradas do mundo todo, que apresenta influências do Sul da França e um cuidado absoluto dos ingredientes e suas origens. Juan Maria Arzak foi até hoje o chef que mais me emocionou nas minhas quase 20 viagens à

Espanha, tanto pelos sabores, cores e texturas inesquecíveis quanto por sua simplicidade e envolvimento com a cozinha.

Arzak mora ao lado de seu restaurante com sua família e passeia pelas mesas conversando com os clientes gentilmente. Ele acredita que a construção dessa cozinha que encanta o mundo foi fruto do encontro entre amigos e do resgate das tradições. Alguns chefs da região se encontravam com espírito colaborativo, estudavam receitas, ingredientes e técnicas, sem nunca imaginar a proporção que esse movimento poderia tomar. O intercâmbio entre chefs proporcionou um imenso aprendizado e uma grande forma de aprimoramento, é uma antiga tradição que levou a cozinha basca ao topo, e se mantém. A cozinha a quatro mãos funciona ainda hoje para além de um evento, é uma troca de experiências que expande os conhecimentos. No próximo mês, por exemplo, o chef basco três estrelas Eneko Atxa criará um menu especial junto com o também chef basco José Gonzáles, responsável pela gastronomia do Hotel Ritz de Madrid. O jantar será no Restaurante Goya, que apresenta



uma gastronomia de vanguarda, em um cenário que nos transporta para uma outra realidade, uma Madrid do século 20, sob o reinado de Afonso XIII. O rei era *habitué* dos salões, e marcou sua presença doando louças de ouro para os banquetes e contribuindo para criar um chá da tarde. As tardes espanholas são tradicionalmente regadas a chocolate quente e pastelaria, mas, ali, o menu assinado por Beatriz Parreño traz o universo das especiarias do mundo com receitas que funcionam de acordo com a seu dia e estado físico. Um *after tea* é servido como dita a regra inglesa, em pratinhos de três andares, para que os quitutes sejam degustados de baixo para cima. Plumcakes, scones, brioques, clotted cream, geleias, macarons, bolachas e cremes diversos se misturam com os tradicionais sanduichinhos de jamón ibérico e os típicos churros com chocolate quente. Seja qual for o estilo e o lugar

visitado na Espanha, a tradição, os ingredientes de origem e a inovação estarão sempre presentes. Para viajar pela Espanha nos escreva: goute@goute.com.br

