

Banquete em fazenda mistura comida típica com cozinha molecular

COMIDA E BEBIDA - - 01/06/2012

Criado nos Estados Unidos, o Oustanding in the Field leva participantes para conhecer o lugar em que os alimentos são produzidos, além de oferecer um almoço especial



Fundada em 1956 pelos jesuitas e chamada de “Casa de Pedra”, o Mosteiro Vila Fátima fica na ilha de Florianópolis (Foto: Divulgação)

Em 1998, o chef norte-americano Jim Denevan chamou todos seus fornecedores para um jantar festivo em seu restaurante Gabriella Café, em Santa Cruz na Califórnia. Na comemoração, os fazendeiros contaram como os produtos eram cultivados e como trabalhavam em suas fazendas. O interesse geral dos demais convidados fez com que o chef pensasse em organizar um jantar para que todos pudessem conhecer a fazenda, os trabalhadores e pudessem experimentar os alimentos produzidos ali. Assim surgiu a Outstanding in the Field, que já realizou eventos ao ar livre em locações inusitadas que vão desde fazendas até jardins urbanos, do cume de montanhas a cavernas do mar, em ilhas isoladas ou em jardins suspensos.



O chef francês Giuseppe Marino elaborou o cardápio, dentre os pratos estavam o siri-mole Blueshell, o caviar brasileiro da Bottarga Gold e o foie grass da Villa Germania (Foto: Divulgação)

Desde que chegou ao Brasil, com o nome **Gastronomade Brasil**, a grande mesa já foi montada em uma praia de Florianópolis, no Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul e chega agora a São Paulo.



A edição riograndense aconteceu na vinícola da Miolo (Foto: Divulgação)

No domingo (03/06), o chef Alex Caputo preparará o banquete que será servido na Fazenda Santa Gertrudes, em Rio Claro. O local ainda conserva a atmosfera das fazendas cafeeiras do começo do século passado. O cardápio não pode ser revelado, mas Caputo adiantou que trará carne de porco, pato, legumes orgânicos e, é claro, café. “Os pratos trarão traços da gastronomia italiana, que é a minha especialidade, adaptada à moda caipira. Nós vamos buscar as receitas antigas e o modo de preparar a comida, mas acrescentando técnicas de cozinha molecular”, diz.



O chef Carlos Kristensen e sua equipe foram os convidados (Foto: Divulgação)

A edição paulista contará com 80 participantes. Cada ingresso do terceiro e último lote sai por R\$ 399 e dá direito a um coquetel, visita guiada pela fazenda e almoço com quatro pratos harmonizados com vinhos da Cave Geisse. Para participar, basta entrar no [site do evento](#).