



O Gastronômade Brasil, que está em sua terceira edição, valoriza a origem dos alimentos e chega a sete cidades

Nas mãos de um chef, ingredientes ganham sabores e formatos diversos e se transformam em uma vastidão de pratos. Mas, antes de chegar à mesa, os alimentos têm sua origem em outras mãos. Pensando em reconectar consumidores e produtores, o chef americano Jim Denevan idealizou o evento *Outstanding in the Field* (algo como "destaque no campo") em 1999, nos Estados Unidos. O projeto veio para o país

em 2012 e, sob o nome de *Gastronômade Brasil*, inaugura em março sua terceira temporada, em seis estados (RJ, MG, SC, RS, PR e SP) e no Distrito Federal.

Tudo começa com o mapeamento de produtores locais que atendam às necessidades dos chefs convidados, para que os ingredientes do cardápio sejam da região, colhidos não muito longe da mesa. "Com a dimensão geográfica do país, isso se torna um desafio", afirma Renata Runge, representante do projeto no Brasil.

Enquanto nos EUA e na Europa o evento ocorre à noite, na versão brasileira as refeições são servidas no almoço, sempre em locais pouco habituais, ao ar

livre, como vinícolas no Sul e fazendas no Rio de Janeiro (a única exceção ficou por conta da última edição em São Paulo, realizada no Mercado Municipal).

Para este ano, foram selecionados, por exemplo, o Jardim Botânico de Brasília, palco para o chef William Chen Yen - que promete usar em suas receitas flores cultivadas ali -, e o Portobello Resort & Safari (RJ), uma área verde de 300 mil metros quadrados, onde será servido o menu da chef Roberta Sudbrack (leia abaixo). Já está prevista uma nova edição para o segundo semestre, que terá novidades. "A Bahia está no roteiro", adianta Renata.

GASTRONÔMADE BRASIL RIO DE JANEIRO, DISTRITO FEDERAL, MINAS GERAIS, SANTA CATARINA, RIO GRANDE DO SUL, PARANÁ E SÃO PAULO: DE 2/3 A 24/3. WWW.GASTRONOMADEBRASIL.COM. INGRESSOS A PARTIR DE R\$ 249 (INCLUI BEBIDAS E SERVIÇO)



A natureza é quem manda

Estrela dessa edição, Roberta Sudbrack fala da sua relação com a filosofia do evento

Ela foi chef oficial do Palácio da Alvorada, da delegação brasileira na Olimpíada de Londres e é a atual 71ª melhor do mundo, segundo a revista inglesa *Restaurant*. Sobre sua participação no *Gastronômade*, Roberta Sudbrack diz, categoricamente: "Não sou eu quem define o cardápio, mas, sim, a natureza". Ponto em comum entre ela e o projeto é o conceito de cozinha além da comida, algo que transforma o cotidiano em experiências sensoriais. "Sigo o movimento das estações e tenho em mente os processos produtivos." Um ingrediente que é a cara do Rio de Janeiro? "Feijão! Em todas as formas, cores e sabores."