

## Em busca do alimento perdido

Projeto que reúne gourmets em mesa comunitária montada em cenários paradisíacos, próximos às plantações locais, chega ao Brasil

Paula Deodoro, especial para o IG - 05/03/2012 06:58



Sentar-se à uma mesa bem posta, com um cardápio selecionado e uma caprichada carta de vinhos já não é mais suficiente para quem busca experiências gastronômicas intensas. Para esta turma, nada menos do que almoçar em um jardim suspenso, entre os parrerais de um vinhedo, no cume de uma montanha ou na beira de uma praia paradisíaca.



Foto: Divulgação

Levar as pessoas para perto do alimento é o objetivo do evento

Essa é a ideia do **Outstanding in the Fields** (OITF), projeto criado pelo chef e artista plástico californiano Jim Denevan há 10 anos, que já circou pelo mundo todo em mais de 400 eventos e que agora faz sua estreia no Brasil. A supermesa, com capacidade para acomodar 100 pessoas ao mesmo tempo, será montada no sul do País no próximo fim de semana - em Fortaleza de Santa Cruz de Anhatomirim, Florianópolis, em Santa Catarina, no dia 10, e no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul, no dia 11 de março.

Mas não é só o cenário que garante o programa único. Nestes encontros, os chefs devem utilizar apenas recursos do terroir local para compor o menu. E o evento também tem um guia, que promove um tour explicando as curiosidades da região e a origem dos ingredientes que estarão sobre a mesa, mais tarde.

**Acerte no figurino nos eventos ao ar livre.**



Foto: Divulgação

Os almoços podem ser organizados à beira-mar, sem que as surpresas da natureza sejam mal vistas

### Veja também:

[Xicaras para cafezinhos de classe](#)

[Estrelas que cobrem no Michelin](#)

[Pedalando na Provençoe](#)

língua.

Aventura é mesmo uma palavra que precisa estar na cabeça de quem participa de um evento com esse perfil. A tendência de encontros ao ar livre, em locações alternativas, responde a um desejo crescente de interagir com o ambiente, de fazer parte da natureza. E essa participação pode ser ainda mais efetiva do que se espera, lembra o chef.

"As pessoas já não se satisfazem apenas com o sabor. É necessário que seja uma experiência completa: sensorial, social, antropológica. No fundo, o programa propõe uma pequena aventura", conta Denevan, pela primeira vez no Brasil, ainda intrigado com o sabor do jambô, fruto da Amazônia que produz uma leve dormência na



Foto: Divulgação

O projeto, criado pelo chef californiano Jim Denevan há 10 anos, já circuitou pelo mundo todo e agora chega ao Brasil

"Em um dos OITF na Califórnia, a maré subiu durante o evento e molhou as pernas de todo mundo que estava na mesa. Mas este público está preparado, e inclusive espera esse tipo de surpresa. Em algumas situações as pessoas também participam da pesca ou da colheita das ostras."

Para os chefs convidados, o maior desafio é a descoberta de novas matérias-primas e a adaptação delas ao menu. O chef Carlos Kristensen, responsável pela etapa gaúcha, optou por produtos que fazem parte do início da colonização da região serrana, mas que fazem parte do dia a dia das famílias até hoje.

"Os produtos de uso comum e diário tiveram uma nova roupagem, a aplicação de técnicas e bases de cozinha mais modernas, combinações mais inusitadas para apresentar pratos criativos, saborosos e atraentes", revela Kristensen, que levará à mesa uma codorna braseada e uma polenta mole feita a partir de uma farinha de milho produzida em moinho de pedra, lascas de queijo pecorino de ovelha maturado e molho de ossobuco.



Foto: Divulgação

No Brasil, um dos eventos terá como cenário os vinhedos de Serra Gaúcha

Já na etapa de Florianópolis, a grande estrela do cardápio é o siriri mole, tipo de siriri azul que passa por um processo cuidadoso de maturação e possibilita que sejam coletados ainda moles (incluindo a carapaça, as garras e as patas), com a mesma consistência de um filê de peixe.

Mais uma característica desta iniciativa, e que também preenche um desejo forte das pessoas atualmente, é a mesa única (modulada a cada oito lugares), como se fosse um almoço de uma grande família. "As travessas são colocadas no centro das mesas. Acho que isso resgata muito aquela coisa de almoço de domingo em casa", conta Kristensen.