

# Alta culinária aliada ao cultivo local

Gastrômade Brasil une lindas paisagens, sabores e experiências

Andréia Debon

Arranque a cenoura da terra e leve-a ao seu prato. Co-lha algumas folhas de rúcula, radicci, agrião e chicória. Pegue uma minirrosas e algumas violetas comestíveis e coloque junto com a cenoura. Acrescente duas colheres de terra e coma. Gostou da ideia ou achou estranha? Comer terra pode ser estranho sim, mas ela é comestível, e tudo o que vem junto é orgânico e saboroso. Essa beleza de prato, intitulado 'Jardim Comestível', foi servido pelo chef Carlos Kristensen durante o Gastrômade Brasil, evento

gastronômico itinerante que acontece em lugares nada tradicionais e que viaja pelo Brasil. Um desses encontros aconteceu no final de setembro, na Serra Gaúcha. A mesa foi montada em meio aos tanques de inox da Vinícola Luiz Argenta, em Flores da Cunha (a ideia era de que a refeição fosse servida em meio aos vinhedos, mas o tempo não colaborou). Além de escolher um local nada convencional para uma refeição, o evento também destaca o talento de um chef, que pode apresentar aos participantes toda a sua criatividade utilizando produtos da região onde a atividade acontece.

FOTOS/ANDRÉIA DEBON





## Jardim

Brotos, flores, mini folhas e mini legumes plantados na "terra" de farofinha preta com molho de missô, azeite, balsâmico e mel

### Ingredientes

#### Para a terra

- 100 gr de farinha de semente de uva
- 1 pacote de pão preto alemão
- 50 gr de semente de linhaça dourada
- 100 gr de gergelim preto
- 300 gr de azeitonas pretas sem caroço

#### Para o molho

- 100 gr de missô
- 100 ml de azeite de oliva
- 200 ml de aceto balsâmico
- 50 gr de mel

### Jardim (todos ingredientes orgânicos)

- 1 bandeja de broto de rabanete
- 1 bandeja de broto de alho poró
- 1 bandeja de broto de beterraba
- 1 bandeja de broto de rúcula
- 1 bandeja de broto de agrião
- 1 broto de salsa
- 10 unidades de miniamor perfeito
- 10 unidades de minirrosas
- 10 unidades de minivioleta
- 50 gr de semente de abóbora
- 100 gr de feijão fradinho
- 2 maços de cenoura
- 1 maço de radicci

- 1 maço de agrião
- 1 maço de rúcula
- 1 maço de rabanete
- 1 maço de cebolete
- 1 maço de chicória
- 1 bandeja de tomatinho cereja
- 1 maço salsinha
- 50 ml de azeite de oliva extra virgem
- Sal a gosto

### Modo de preparo

#### Terra

Desidrate as azeitonas pretas no forno por 4 horas a 50°C. Salteie o gergelim preto e a linhaça em frigideira por alguns minutos. Processe. Processe separadamente todos os demais ingredientes. Misture e reserve.

#### Molho

Emulsione o azeite e o balsâmico. Acrescente a pasta de missô lentamente mexendo sempre para dissolver bem. Adicione o mel.

#### Jardim

Cozinhe o feijão fradinho até ficar macio e interrompa o cozimento com água e gelo. Tempere com salsinha picada, azeite e sal. Lave bem as cenouras mas mantenha a casca e as folhas. Higienize os demais produtos quando necessário.

#### Montagem

Disponha a terra no fundo de uma travessa e vá "plantando" os demais ingredientes. Sirva o molho à parte.

O Gastrônômade na Serra Gaúcha reuniu convidados no dia 23 de setembro, um domingo. Enquanto o chef e sua equipe preparavam o almoço, os participantes passeavam pelos vinhedos e conhecer mais sobre o cultivo de uvas e as diferentes variedades. Em seguida, conheceram a vinícola internamente, os processos de elaboração do vinho e os produtos da Luiz Argenta.

Depois de uma aula sobre vitivicultura, os convidados sentaram à mesa para saborear as delícias preparadas por Carlos Kristensen. Enquanto cada prato é servido, o chef os apresentava e explicava a origem dos ingredientes utilizados. Tudo novinho, fresquinho. Os vinhos harmonizavam com cada detalhe, com cada aroma, com cada sabor.

A experiência mais fascinante e comentada foi degustar a entrada desta refeição. O 'Jardim Comestível', descrito acima, trazia à memória alguns sabores da infância, como o gosto de uma cenoura recém-colhida da terra. No entanto, mastigar a terra (farofa), mesmo que ela fosse comestível, foi intrigante e, ao mesmo tempo, delicioso.

Durante a tarde foram servidos outros pratos, entre eles um que homenageava a cidade de Flores da Cunha, o chamado menarosto (prato preparado com as carnes de frango, coelho, leitão e codorna, assadas com o calor produzido por brasas, em espetos em forma de rolete e sob controle manual ou elétrico) só que em formato mini. A refeição finalizou com um cheesecake de bergamota apreciado ao entardecer diante da paisagem deslumbrante da vinícola.

Segundo a idealizadora do projeto no Brasil, Renata Runge, o objetivo do Gastrônômade é re-conectar as pessoas com a terra e com as origens de seus alimentos. "Fazemos isso através do contato direto dos gourmants com os chefs, agricultores e produtores locais, todos reunidos em torno de uma grande mesa para desfrutarem dos sabores locais", destaca.

O Brasil é o primeiro país da América Latina a receber o Gastrônômade. O evento já passou por seis países da Europa em 2011 e acontece desde 1999 na América do Norte. Os primeiros dois eventos no Brasil aconteceram em março deste ano, em Florianópolis e em Bento Gonçalves. Em setembro, além da cidade gaúcha, a grande mesa foi montada na Reserva Aroeira, em Pirai, Rio de Janeiro, e no Mercado da cidade de São Paulo.

A próxima rodada de eventos pelo Brasil acontecerá em março de 2013. Inicia no Rio de Janeiro no dia 2 de março na Fazenda Portobello, em Angra dos Reis. Depois o evento segue para Minas Gerais, Distrito Federal, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, sem datas agendadas ainda. Mais informações em [www.gastronomadebrasil.com](http://www.gastronomadebrasil.com)

# le Chef

Gastronomia | Eventos | Projetos



# Cheesecake de bergamota e farofinha doce

## Ingredientes (porção única)

### Massa

50 gr de manteiga  
100 gr de farinha trigo  
30 gr de açúcar

### Creme

200 gr de creamcheese  
170 gr de iogurte natural  
60 gr de açúcar  
4 unidades de gelatina folha

### Cobertura

400 ml de suco de bergamota  
80 gr de açúcar  
4 unidades de gelatina folha

### Farofinha doce

10 gr de canela  
10 gr de cravo  
20 gr de cardamomo  
100 gr de amêndoas  
10 gr de açafraão (cúrcuma)  
200 gr de açúcar

### Pó da folha de bergamota

20 unidades de folha de bergamota

## Modo de preparo

### Massa

Misture todos os ingredientes manualmente até formar uma massa, forre o fundo da assadeira e corte oito discos com o formatador redondo. Leve ao forno pré-aquecido, a 180°C, por 10 minutos. Retire do forno sem retirar os formatadores e reserve.

### Creme

Bata o creamcheese, o iogurte e o açúcar até obter um creme homogêneo. Acrescente a gelatina. Despeje sobre a massa assada ainda dentro do formatador, até a metade do aro. Reserve na geladeira por duas horas.

### Cobertura

Esquente o suco de bergamota e o açúcar em uma panela. Dissolva a gelatina, desligue e deixe esfriar. Despeje sobre o creme já endurecido, ainda dentro do aro, até o topo. Reserve na geladeira por duas horas.

### Farofinha doce

Em uma panela coloque as amêndoas e todos os demais ingredientes e mexa até que o açúcar derreta e as especiarias formem uma crosta nas amêndoas. Deixe esfriar e processe até obter uma farofinha grossa.

### Pó da folha de bergamota

Lave bem as folhas e seque. Desidrate as folhas de bergamota no forno por 45m a 50°C. Esfarele com as mãos até obter um pó. Reserve.

## Montagem

Coloque o cheesecake num prato e retire o formatador cuidadosamente. Decore com o pó da folha e a farofinha doce.

*Renata Runge, organizadora do evento no Brasil, com o chef Carlos Kristensen, do Hashi Cuisine, de Porto Alegre.*



MARCELO TORRIANI

ANDRÉIA DEBON

