

FOTOS DOS PRATOS: ROGERIO VOLTAN / DIVULGAÇÃO

ENCONTRO GENIAL



FOTOS: JUAN GUERRA/DIVULGAÇÃO



O chef Alex Atala, na cozinha do Dalva e Dito, recebe 13 cozinheiros para um jantar em 16 etapas. Entre as receitas do menu: filhote cru curado no sal, tapioca com leite de tigre, abacate e nori caramelizado; torresmo de tendão de porco com mousse de feijão de corda; sorbet de bacuri, paçoca de formiga, pó de iogurte, raspadinha de açaí, osso de jabuticaba e maçã da Patagônia; e sorvete de fígado com farofa crocante de chocolate branco queimado e especiarias e sopa de jabuticaba



Em sua primeira edição no Brasil, o evento gastronômico internacional Gelinaz reúne 14 chefs tops, brasileiros e estrangeiros, para uma noite no restaurante Dalva e Dito, em homenagem a Seu Zé Almeida, fundador do Mocotó, tendo como mote a cozinha do sertão

Por Shirley Legnani Fotos Juan Guerra





Divididos em três times, os chefs cuidaram de menus especiais. Na turma do Atala, Manu Buffara, Thiago Castanho e Mitsuharu Tsumura. O homenageado da noite era Seu Zé Almeida, fundador do restaurante Mocotó, com o filho, Rodrigo Oliveira.

Imagine um espetáculo em que o palco é uma cozinha e os atores são renomados chefs. Todos cozinhando em coletivo, à vista do público, com trilha sonora sincronizada e iluminação idem, que ajudaram a deixar a noite ainda mais fascinante. De início, luzes apagadas, quando cada convidado era guiado até sua mesa marcada. Com todos no salão, um pano preto cai e desvenda a cozinha toda envidraçada e 14 cozinheiros segurando lanternas com luzes direcionadas aos próprios rostos para que todos pudessem identificá-los. Sob música underground e aplausos, começava assim o jantar de estreia do Gelinaz no Brasil.

Batizada de **WalkWithUs São Paulo**, o evento foi o segundo de uma série de quatro, tendo Londres sediado o primeiro encontro desse bem-sucedido projeto idealizado pelo jornalista italiano e curador gastronômico Andrea Petrini. Excêntrico e muito tímido em 2015, ele teve a façanha de fazer com que 37 chefs de todo o mundo trocassem de cozinhas (e de estilo de vida) por quatro dias. Para essa ocasião, figuraram chefs como Alex Atala, Yannick Alléno e René Redzepi. "Gastronomia é felicidade, a ideia do projeto é de compartilhar conhecimentos, testar limites, sair da área de conforto, tanto os chefs como os comensais e, principalmente, ter ótimas experiências", diz Petrini.

No Brasil, com a ajuda da jornalista Alexandra Forbes, Petrini reuniu 14 chefs brasileiros e internacionais para um jantar de 16 etapas,

tendo como homenageado da noite Seu Zé de Almeida, fundador do restaurante Mocotó e pai do (hoje) chef celebridade **Rodrigo Oliveira**. E para deixar a brasilidade ainda mais presente, todas as receitas da noite foram releituras de pratos clássicos da culinária nordestina, como sarapatel, carne de sol, macaxeira, torresmo e paçoca. Os chefs, divididos em três grupos de quatro, apresentaram releituras originais do menu matriz. Os mesmos ingredientes, mas com técnicas diferentes e muita criatividade. Haja vista o sorvete de fígado com farofa crocante de chocolate branco queimado e especiarias e sopa de jabuticaba criado pelo time da chef **Helena Rizzo**. "É uma honra participar de um projeto como esse e em especial por essa linda homenagem ao meu pai, que é meu herói e exemplo de vida", disse um emocionado Rodrigo. Presente no jantar e recém-saído de uma internação, Seu Zé não falou com os 90 convidados que pagaram caro pela experiência gastronômica, mas estava lá, forte e nitidamente feliz com o encontro.

Ao lado de Rodrigo Oliveira e Helena Rizzo, estavam os chefs **Alex Atala**, **Jefferson Rueda**, **Alberto Landgraf**, **Thomas Troisgros** (filho de Claude, do Olympe no Rio), **Manu Buffara** (restaurante Manu, em Curitiba), **Thiago Castanho** (Remanso do Bosque, no do Pará) e **Daniel Redondo** (Mani). Da turma de estrangeiros, estavam lá **Inaki Aizpitarte** (restaurante francês Le Chateaubriand), **Rodolfo**



O time de chefs da cozinheira Helena Rizzo e sua ajudante: Rodolfo Guzman, Leonardo Peireira, Daniel Redondo. À direita, Inaki Aizpitarte, Helena Rizzo e Thomas Troisgros finalizam um prato



FOTOS: JUAN GUERRA/DIVULGAÇÃO

Esquenta Walk With Us

Na noite anterior ao evento, o casal de chefs **Jefferson** e **Janaina Rueda** recepcionaram os outros cozinheiros participantes e organizadores para uma comemoração intimista entre amigos. Descontraída, a noite foi uma divertida atração à parte. Um encontro que poderia ser intitulado de “o evento dos chefs”. Porém, um convidado em especial chamou muito a atenção: um simpático urso de dois metros de altura com um buquê de flores em uma mão e um peixe selvagem do Alasca na outra – pescados que foi servido no coquetel da noite na casa dos anfitriões. Batizado de Nanook, o divertido display foi alvo de muitas fotos e risadas. A começar pelo próprio Andrea Petrini, que alegremente gritava, inclusive no jantar oficial: “Nanook, the bear”.



Acima, Jefferson Rueda, anfitrião da noite, recebe chefs e amigos para um coquetel pré *Walk with us*. Ao lado, Andrea Petrini, idealizador do evento, entre os chefs Rodolfo Guzman e Daniel Redondo; abaixo, as delícias selvagens do Alasca servidas no menu: temaki de salmão sockeye selvagem e tempurá de cod com ouriço grelhado ao molho teriyaki

FOTOS: JUAN GUERRA/DIVULGAÇÃO



À esquerda, o mascote da noite, o urso Nanook com o jornalista Petrini e a diretora criativa do evento, Alexandra Swenden. À direita, a atriz Sheron Menezes



Menu da noite

Várias releituras, em receitas apresentadas pelos chefs, dos conhecidos torresmo, da carne de sol, do sarapatel e da paçoca

Torresmo

Time Alex: torresmo de pirarucu, lula cria, coco e YuzuKosho

Time Helena: torresmo de tendão de porco com mousse de feijão de corda

Time Alberto: língua com pele de porco e mostarda preta

Carne de Sol

Time Alex: filhote cru curado no sal, tapioca com leite de tigre, abacate e nori caramelizado

Time Helena: bolinho de mandioca com carne de sol com pó de banana e cacau

Time Alberto: lombo curado com maionese feito com ervas e mandioca frita

Sarapatel

Time Alberto: “de tudo um porco”, mortadela de embutidos, pickles de cebola, arroz e molho de cacau

Time Alex: sarapatel de frutos do mar: camarão, mexilhão, moela de tainha e bottarga com caldo de galinha, garrão de boi, pé de porco e espinhas de peixe azul de mar aberto

Time Helena: osso de jabuticaba e maçã da Patagônia, sorvete de fígado com farofa crocante de chocolate branco queimado e especiarias e sopa de jabuticaba

Paçoca

Time Alberto: paçoca úmida, açaí e queijo de cabra

Time Helena: caju de sol com coalhada e paçoca de carne seca

Time Alex: sorbet de bacuri, paçoca de formiga, pó de iogurte, raspadinha de açaí

Guzman (do chileno Borago), **Mitsuharu Tsumura** (peruano Maido), **Virgilio Martinez** (do também peruano Central) e o chef português **Leonardo Peireira** (Areias do Seixo).

Tímidos, os chefs se dirigiam ao salão para explicar, após serem servidas, cada receita apresentada para os convidados – que não desgrudavam os olhos da agitação da cozinha ao vivo. Pannelas, facas, ingredientes e muitos cozinheiros famosos que preparavam todas as receitas sem nenhum atraso e serviço perfeito.

Alguns pratos, quando revelados, causavam reações de espanto, caso da língua com pele de porco e mostarda preta; e do sorbet de bacuri, paçoca de formiga, pó de iogurte e raspadinha de açaí, criado pelo time do Atala. Espantos à parte, era nítida a satisfação de todos. “Uma delícia abrir minha cozinha para tantos chefs amigos. Estamos envolvidos há muito tempo, foram muitas trocas de receitas até chegarmos nas oficialmente escolhidas”, diz Alex.

Para acompanhar os pratos, foram servidos os vinhos Prosecco Nino Franco Rustico, o tinto Palazzo Della Torre Allegrini e o espanhol Beronia Verdejo, além de uma cerveja com o rótulo Mocotó.

Encontros assim – um verdadeiro coletivo internacional de chefs dispostos a compartilhar conhecimento e suas linguagens gastronômicas – comprovam particularmente, cada vez mais, a força da gastronomia brasileira. Uma leva de talentosos chefs que unem criatividade, técnicas e raízes da nossa culinária.