

IDENTIDADE GASTRONÔMICA

FOTOS DIVULGAÇÃO



MAO NA MASSA – Chef Edson Puiati trabalhando receitas com farinha de jabuticaba

PROJETO COMO SABARÁ

RESTAURANTES, CRIAM NOVOS PRATOS COM OS INGREDIENTES TRADICIONAIS (BANANA, JABUTICABA E ORA-PRO-NÓBIS)

Mais um evento para valorização dos produtos e produtores regionais de Minas Gerais chegou para aquecer a cultura gastronômica mineira neste inverno.

Lançado esta semana, no tricentenário Teatrinho de Sabará, o Projeto “Como Sabará”, que promete muitas atrações ao público que aprecia as tradições associadas à contemporaneidade dos grandes chefs.

Através do projeto, realizado pelo ISEC e patrocinado pela AngloGold, dez restaurantes se uniram e formularam novas diretrizes para recepção de quem procura a cidade como destino.

O Projeto reuniu ainda dez dos mais importantes chefs da gastronomia mineira, para a criação de pratos com ingredientes tradicionais da cidade. Os produtos derivados da banana, da jabuticaba e do ora-pro-nobis, são todos artesanais e desenvolvidos por produtores locais.

Os chefs, André Santos (Adore) Edson Puiati (UNA), Flávio Trombino (Xapuri), Henrique Gilberto, Ivo Faria (Vecchio Sogno), Juliano Caldeira (Rima dos Sabores), Lucas Brandão (Agosto Butequim), Matuzalém (Matu-

zalém), Rosilene Campolina (UNA – Portal Chef a Chef) Vanessa Freitas (Calábria), participarão das gravações de uma web-série sobre história e gastronomia da cidade.

criações

Os pratos dos chefs serão a inspiração para os cardápios a serem preparados pelos restaurantes da cidade, para um concurso de receitas durante o Festival Gastronômico, que acontecerá em julho nas

comemorações do aniversário da cidade.

Além da criação dos pratos que terá a orientação da UNA, o projeto contará com a organização de um grupo de restaurantes, para gestão colaborativa do setor, o que possibilitará o aumento de oportunidades de negócios e o desenvolvimento de um plano de turismo que seja capaz de contribuir para o fortalecimento da economia local, através da criação de uma rede de produtores,

prestadores de serviço e agentes da gastronomia e do turismo.

Mais um projeto com a participação da publicitária Milsane de Paula, uma das idealizadoras do Jabuticaba Gourmet, que trouxe um novo olhar e grande visibilidade ao artesanato local e às artistas dos tachos e panelas que produzem doces, licores, geléias e outros sub-produtos da jabuticaba, símbolo principal da Identidade Gastronômica de Sabará.



Chef Rosilene Campolina na Cozinha Como Sabará gravando programa para o projeto



As cidades mineiras descobriram na gastronomia um forma de valorizar sua história

CHEF EDUARDO AVELAR

TERRITORIOS@HOJEMDIA.COM.BR

UM CAMINHO SEM VOLTA...

Olá amigo da cozinha, aberta a temporada de eventos gastronômicos em 2016, fica cada vez mais evidente a preocupação dos artistas e demais atores do segmento, com a sustentabilidade, com a utilização de produtos sazonais, frescos, saudáveis, e principalmente com a valorização de sua origem.

Outro aspecto interessante a se observar, é a valorização das culturas regionalizadas e o retorno às nossas raízes, através de hábitos, ingredientes e receitas simples que são impregnados dos melhores temperos de nossa história.

Mesmo que em algumas versões de chefs e profissionais, ingredientes e modos de preparo tradicionais têm recebido roupagens contemporâneas, o verdadeiro sabor de nossas tradições está cada vez mais evidenciado nas mesas de todos os mineiros. Exemplos não faltam pelo interior e pela capital.

Na última versão do “Festival de Quitandas de Congonhas”, que aconteceu este mês na cidade dos profetas, a melhor receita que saiu dos fornos foi o movimento pela certificação e reconhecimento das quitandas como patrimônio imaterial da cidade. O sucesso do evento mais uma vez comprovou a sua importância para o turismo e o desenvolvimento regional, demonstrado pelo grande volume de visitantes na cidade.

Em Sabará, o tradicional “Festival do Ora-pro-nobis” completa duas décadas, recheado de sabor e tradição, mantendo vivo este ícone da identidade gastronômica da cidade e dos mineiros. Outros movimentos têm exaltado a cultura local como as artistas do Jabuticaba Gourmet e os novos eventos como o festival “Como Sabará”, que está surgindo com essa premissa de valorização e exaltação da cultura alimentar local.

Igarapé, na mesma toada, realizará mais uma edição de seu evento já consagrado, “Igarapé Bem Temperado”, exaltando o que temos de mais autêntico, as cozinhas dos quintais. As mestras locais, vão para a praça com seus quitutes e quitandas, representando cada uma das milhares de cozinheiras anônimas que escrevem em seus fornos e fogões a história das mesas de Minas Gerais.

Muriaé, no Território da Mantiqueira, realizará no fim do mês mais uma edição do “Gastronomia na Serra, no distrito de Pirapanema, apresentando o trabalho de chefs internacionais e regionais, que estarão interagindo com a natureza da serra, ao som de blues e os produtos dos quintais, além das principais referências da gastronomia local, os peixes, os cafés especiais e o palmito brejaúba. Esta iguaria, começa a receber a atenção do poder público local, dos profissionais e das entidades conservacionistas, para um trabalho de preservação e manejo sustentável.

As cidades de Araxá e Paracatu, estarão realizando seus festivais ainda no primeiro semestre, e a grande preocupação com a utilização de produtos de origem e com as suas identidades gastronômicas regionais, conta com a importante parceria das prefeituras, associações comerciais e do Sebrae-MG, que está à frente destas iniciativas sustentáveis.

O crescimento deste entendimento, do papel da gastronomia na sustentabilidade global, especialmente pelos grandes chefs, está se difundindo pelo interior trazendo uma cozinha mais verdadeira, saudável e mais econômica aos apreciadores dos melhores sabores de Minas Gerais.

Chef escreve neste espaço aos domingos