

Gula

COMER BEM É A
MELHOR VINGANÇA



21 anos

WWW.GULA.COM.BR

Feijão trôpeiro

A JOIA DA COZINHA
MINEIRA, A COMIDA
DO BRASIL

26

BONS
ARGENTINOS
COM CABERNET
SAUVIGNON

SULTÃO
GOSTOU
O PRATO TURCO
MAIS FALADO
DE SALVE
JORGE

SANDUÍCHES
DO PERU
A GRANDE
MANIA DO PAÍS
DO CEVICHE

ÉCLAIR
EM CASA
COMO FAZER,
SEM MISTÉRIO

VINICIUS
DE MORAES
OS PRATOS QUE
INSPIRAVAM
O POETINHA

Prata
EXCLUSIVO DE
ASSINANTE



GRANDE DIA NO CAMPO

NOSSO REPÓRTER VAI AO EVENTO QUE PROMETE
CONECTAR O COMENSAL COM O TERROIR. LÁ, ENCONTRA
BEM MAIS DO QUE ISSO

CARLOS EDUARDO OLIVEIRA — HENRIQUE FERREIRA





Filet mignon curado com dados crocantes de abóbora japonesa: um dos destaques do Gastronômade Brasil, no interior de São Paulo

“**E**stá tudo fresquíssimo. Eu e meus irmãos colhemos os vegetais nesta madrugada”, explica Sílvia Calusme, da Calusme Farms, referindo-se ao figo ao forno com minicenouras em rama caramelizadas, minialhos-porós, minifunchos, redução de suco de laranja com especiarias, broto de mostarda roxa e mix de folhas orgânicas ao azeite de manjeriço, receita preparada pela chef Viviane Gonçalves, do premiado restaurante Chef Vivi, em São Paulo. De fato, poucas vezes se vê no prato vegetais tão frescos: não bastasse a cor exuberante e o estalar nos dentes de sua crocância, o cheiro de relva ainda parece estar ali, de forma muito presente.

Sílvia está à frente de uma empresa familiar, faz parte da terceira geração de produtores de figos e agora dedica-se também a brotos, flores comestíveis e verduras. Convenhamos que estabelecer um diálogo com os produtores falando sobre os produtos à mesa é algo raro.

Estamos no Haras Larissa, em Monte Mor, interior paulista, um mix de centro hípico, fazenda e hotel de altíssimo padrão (que abrigou o príncipe Harry, da Inglaterra, em sua passagem pelo País no ano passado). No local aconteceu mais uma edição (a segunda este ano)

do Gastronômade Brasil, evento inspirado no já famoso Outstanding in the Field, festival gastronômico surgido na Califórnia, em 1999. A proposta é montar restaurantes a céu aberto e longe dos grandes centros urbanos para servir comida sofisticada em grandes mesas coletivas e proporcionar aos comensais uma viagem nos sabores e conhecimentos sobre os produtos locais, alimentando assim as economias rurais. “O principal objetivo é reconectar as pessoas com a terra e a origem dos alimentos. Por isso ele acontece em vários cenários, como fazendas, vinícolas, jardins suspensos, etc.”, explica a produtora Renata Runge.

Com pequenas adaptações em relação à versão americana, serão realizadas mais algumas edições até o fim de 2013. Sempre com chefs talentosos assinando cada evento. Nesta, a chef Vivi demonstrou seu repertório para cerca de uma centena de privilegiados comensais, ansiosos pela brincadeira de “ficar nas mãos da chef”, já que o cardápio foi guardado a sete chaves. De saída, um coquetel delicado, com rolinhos vietnamitas (uma das especialidades de Vivi), aspargos ao moussé de queijo de cabra e gel de tomate com raspas de limão-siciliano acompanhados pelo brut rose 2011 da vinícola catarinense Villaggio Grando. A expectativa era ▶

O clima do evento, realizado em fazendas, vinícolas ou jardins suspensos, é elegante e descontraído como em um happening ao ar livre



A ideia do evento surgiu há mais de dez anos, no EUA, para que os comensais conheçam a origem dos alimentos e também quem os produz



Salada de figos ao forno com a fruta e os vegetais colhidos horas antes de ir para o prato e a galinha d'angola com arroz branco



SUSTENTÁVEL MESMO

LÁ FORA, OS COMENSAIS LEVAM SEUS PRÓPRIOS PRATOS

Em 2012, o evento (www.outstandinginthefield.com) somou 80 edições na América do Norte, Canadá incluído – alguns em lugares inusitados, como ilhas isoladas ou cumes de montanhas –, mobilizando mais de dez mil comensais. Lá, são eles que levam os pratos, para valorizar a questão da sustentabilidade. Aqui não. Para saber as próximas edições, acesse www.gastronomadebrasil.com. Os ingressos por pessoa custam entre R\$ 249 e R\$ 265.



Cozinhar com produtos fresquíssimos coloca a chef Viviane Gonçalves na sua zona de conforto. A carta do seu restaurante é moldada diariamente em função dos insumos disponíveis

como a chef Vivi driblaria os desafios logísticos de um restaurante open door. “É bom porque faz a gente pensar.” E como defende Roberta Sudbrack, responsável pela edição imediatamente anterior a esta do Gastronômade, cozinha é reflexão – e é dela que saem as grandes criações. Como dito, com produtos fresquíssimos, característica que coloca a chef na sua zona de conforto. A carta do seu restaurante é moldada diariamente em função dos insumos disponíveis. A situação empolga a profissional. “Consegui desbravar outros vegetais maravilhosos aqui da região de Monte Mor.”

Em clima elegante e descontraído, os convidados tomam seus lugares na imensa mesa disposta sob a copa das árvores. “Parece um daqueles almoços de casamento de famílias sicilianas”, brinca alguém. O espírito também é esse e já existe até uma “velha guarda”, um grupo de amigos que tem participado de todas as edições.

Depois da salada de figo que abriu os trabalhos, o prato seguinte é um fotogênico filé mignon com dados crocantes de abóbora, mais ervas e vegetais. O conjunto arrebatou os sentidos. Curada durante 48 horas, primeiro no sal grosso, depois em leite, antes de ir para cocção lenta, a carne é levemente selada e fica um primor de maciez, contraponto ideal aos dadinhos de abóbora,

crocantemente caramelizados em seu próprio açúcar.

“Agora, algo acaba de entrar para o cardápio do meu restaurante”, anuncia Vivi, referindo-se à galinha-d’angola com arroz negro – este vindo do já famoso terroir do Vale do Paraíba. “Essa é a mesma galinha da galinhada do Dalva e Dito, em São Paulo?”, indaga um comensal, sobre a procedência da ave – extremamente macia. Não, o produto vem da fazenda Carnes do Cerrado, especializada em cortes sustentáveis de animais silvestres. Sim, é ela, a mesma usada por Ana Luiza Trajano, Laurent Suaudeau, Edinho Engel e outros grandes cozinheiros. Ao lado do arroz negro e de endívias caramelizadas, o resultado da galinha de Vivi não poderia ser melhor, abrindo caminho para o gran finale: frutas ao forno, mais quenelle de baunilha e baba de moça com limão verde. Frutas igualmente fresquíssimas, colhidas na região, verdadeiros achados que valorizam a sobremesa de forma determinante.

Ao final da refeição, há quem se levante para aplaudir a chef. A latente empolgação dos comensais deixa claro que, num momento de extrema valorização (sustentável) da gastronomia de terroir, o Gastronômade cumpre o que promete. E vai além da sempre excitante experiência de comer ao ar livre.

FIGOS AO FORNO

(4 porções)

INGREDIENTES

- 4 figos frescos e maduros
- 12 minicenouras orgânicas em rama
- 8 minialhos-porós orgânicos
- 8 minifunchos orgânicos
- 150 g de mix de folhas orgânicas (lollo roxo, machê, capuzin, frissê, mizuna, miniagrião)
- 100 g de mix de brotos (repolho roxo, beterraba, rabanetes, cenoura)
- 50 g de mix de flores comestíveis
- 100 ml de redução de suco de laranja com especiarias
- 50 ml de azeite de manjeriço*
- 100 ml de melado de cana
- 1 limão-siciliano
- Azeite extravirgem a gosto
- Flor de sal

(redução de suco de laranja)

- 1 l de suco de laranja fresca
- 1 colher de sobremesa de mel
- 2 canelas em pau
- 3 cravos-da-índia
- 2 anises estrelados

PREPARO

- Higienizar todos os ingredientes separadamente. Enxugar delicadamente
- Cortar o figo ao meio e colocar em uma assadeira com a polpa para cima. Com um pincel de silicone, passar o melado de cana, pincelando todos os lados. Levar ao forno preaquecido a 200°C e deixar por 10 minutos, para caramelizar de leve, sem que a fruta desmanche. Reservar
- Branquear separadamente a cenoura inteira, o alho-poró inteiro e o funcho cortado ao meio, deixando-os bem crocantes. Reservar
- Saltear, separadamente, com um fio de azeite em uma frigideira bem quente (de preferência de fundo grosso e antiaderente) o minifuncho,

a cenoura e o alho-poró, tostando um pouco este último, mas sem queimar.

Reservar

- Pegar a frigideira da cenoura ainda quente, colocar uma colher de melado de cana e deixar dar uma caramelizada. Servir ainda quente

(redução de suco de laranja)

- Colocar todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso. Com o fogo bem baixo, reduzir o suco de laranja, até obter 20% do volume inicial ou até que vire um xarope grosso. Reservar (pode ser mantido em geladeira por até uma semana, em recipiente fechado hermeticamente)

MONTAGEM

- Em um prato (de preferência branco), colocar primeiro, utilizando uma colher, a redução de laranja. A seguir, em uma das extremidades, o figo caramelizado e, ao lado dele, três cenouras e 2 minialhos-porós. Por cima do figo, colocar o minifuncho. Ao lado, arrumar o mix de folhas e por cima dele, os brotos e flores. Finalizar com o azeite de manjeriço, a flor de sal e raspas de limão-siciliano

*AZEITE DE MANJERICÃO

- Separar as folhas de manjeriço e higienizá-las. Coloque-as em água fervente por alguns instantes, bem rápido, de forma a manter a cor verde vibrante da erva
- A seguir, pôr o manjeriço em água com gelo, para dar um choque térmico e interromper o cozimento
- Escorrer bem as folhas e secá-las com a ajuda de papel-toalha. Bater as folhas do manjeriço com o azeite extravirgem no liquidificador e depois passar a mistura por uma peneira e depois por um perex novo, para que não restem resíduos
- Guardar o azeite em um vidro esterilizado

FILE MIGNON CURADO, DADOS CROCANTES DE ABOBORA JAPONESA

(6 porções)

INGREDIENTES

- 1 peça de 1 kg de filé mignon limpa
- 1 pacote de sal grosso
- 2 l de leite integral
- Meia abóbora japonesa
- 150 g de vagem holandesa
- 1 bandeja de shiitake
- 1 bandeja de shimeji
- 1 bandeja de eringui
- 1 bandeja de cogumelo paris
- 2 dentes de alho
- 1 maço pequeno de salsa
- 1 maço de ciboulette
- Azeite extravirgem a gosto
- Flor de sal

PREPARO

- Colocar o filé inteiro em um recipiente, cobri-lo com sal grosso, envolvendo todos os lados da carne, e reservar por 24 horas em geladeira, com o recipiente fechado
- Passado esse tempo, tirar todo o sal, limpando o filé
- Colocar o filé em um novo recipiente, cobrir com o leite integral e deixar novamente por 24 horas na geladeira, com o recipiente fechado
- Após esse período, tirar o leite e embalar o filé com filme plástico, enrolando bem firme para que ele fique bem uniforme e apertando nas extremidades
- Depois de embalar com filme plástico, colocar no saco a vácuo e fechar com seladora ou máquina a vácuo
- Cozinhar em baixa temperatura por meia hora a 63°C. Se não tiver equipamento para isso, faça um banho-maria, coloque um termômetro lá dentro e vá temperando com água fria e quente. Só é possível usar esse recurso porque o tempo de cocção é baixo
- Tirar o filé da água e dar um choque térmico para parar o

cozimento. Reservar em geladeira

- Para finalizar, passar o filé inteiro na chapa, deixando todos os lados crocantes. Selar muito bem, tomando cuidado de não queimar
- Se não tiver como fazer em baixa temperatura, selar todos os lados e levar ao forno por 15 minutos
- Descascar a abóbora e cortar em pequenos quadrados o mais uniforme possível
- Importante: apenas passe a abóbora em uma frigideira quente com um fio de azeite, marcando todos os lados, deixando levemente queimados, assim ela ficará macia sem perder a crocância
- Cortar as extremidades da vagem holandesa e branquear, deixando-a bem crocante. Depois, tostar em uma frigideira com azeite e alho bem picadinho
- Picar muito bem todos os cogumelos e salteá-los em uma frigideira antiaderente, com um fio de azeite
- Deixar pegar cor sem queimar (não colocar todos os cogumelos ao mesmo tempo, para não juntar muita água)
- Depois, colocar os cogumelos em uma forma, espalhando-os muito bem para que esfriem rapidamente
- Picar mais uma vez muito bem, misturar e adicionar a salsa com picadinho e a ciboulette. Adicionar a flor de sal e o azeite extravirgem

MONTAGEM

- Fatiar o filé na espessura de 1,5 cm e colocar as fatias no centro do prato
- Na lateral, colocar os dados de abóbora e a vagem
- Por cima do filé, colocar uma quenelle de salsa e mix de cogumelos
- Finalizar com o azeite extravirgem

✦ Chef Vivi

Rua Girassol, 833,
Pinheiros, São Paulo – SP.
Tel.: (11) 3031-0079