

# Chef de Monte Verde mostra a reinvenção da gastronomia mineira na Alemanha

Convidado para evento em Frankfurt, Ari Kespers levará ervas e plantas não convencionais que fazem parte da culinária regional, mas ainda são desconhecidas do público

**19/10/2016 17:47:28**

Entre hoje (dia 19) e domingo (23 de outubro), o chef Ari Kespers, do Provence Pousada e Bistrô, em Monte Verde, levará sua releitura da gastronomia mineira para dois eventos gastronômicos da Feira do Livro de Frankfurt (Frankfurt Book Fair), na Alemanha, principal encontro de negócios editoriais do mundo.

Nos espaços Cozinhando com Palavras (Cooking with Words), que reúne no estande da Câmara Brasileira do Livro (CBL) aulas e palestras de chefs e gastrônomos, e Gourmet Gallery, onde chefs de todo o mundo mostram suas receitas ao público visitante, Kespers fará duas de suas novas criações: bochecha de porco com caponata de jiló e ervas da horta e a sobremesa maçã com emulsão de lírio do brejo e rapadura. “Quero mostrar para os chefs e para o público europeu que a culinária produzida hoje em Minas Gerais cresce em pesquisa e vai muito além do tutu, do feijão tropeiro e do frango com quiabo”, diz o chef.

Nos últimos anos, Kespers tem se dedicado a estudar ingredientes muito presentes na tradição mineira, mas ainda pouco explorados na alta gastronomia, como as plantas alimentícias não convencionais (Pancs). Uma delas, o lírio-do-brejo, faz parte da mesa dos antigos moradores do Sul de Minas, que usam a planta refogada com farinha de milho. “As folhas da flor são delicadas e têm um sabor de baunilha, que combina muito bem com ingredientes ácidos e doces”, explica. O chef também quer destacar nos eventos na Alemanha a variedade de ervas presentes em Minas. “Na caponata, que acompanhará a bochecha, vou combinar peixinho, poejo e taioba, que são muito adstringentes e conferem um sabor mais intenso às carnes em geral, além de possuírem texturas crocantes.”

Sobre Ari Kespers - Há cinco anos, o chef paulista Ari Kespers, 47 anos, escolheu as montanhas de Monte Verde, em Minas Gerais, como sua nova casa. Em uma área cercada de imensas araucárias montou (com seu sócio, Whitman Colerato) o Provence Cottage & Bistrô, que reúne pousada e restaurante, sendo eleito pelo Guia Quatro Rodas Brasil 2015 um dos 50 melhores restaurantes do país. A rica e bela região ao sul da França, terra dos avós paternos de Ari, está presente nos

detalhes da decoração, no serviço de chá da tarde e nos pés de lavanda dos jardins que cercam os chalés. Também na base da culinária de Ari, um chef autodidata que encontrou na Mantiqueira ainda mais inspiração para criar seus pratos. É na cozinha do Provence que acontece o encontro da França com o que de melhor a roça produz. O resultado é uma culinária contemporânea, de aromas e sabores que remetem às raízes da cozinha brasileira.

Sobre a pousada - Na Provence Cottage & Bistrô, a valorização da culinária artesanal fica expressa no café da manhã, onde pães e bolos são produzidos horas antes de chegar à mesa e o leite, fresco, vem de uma fazenda vizinha. Geleias e requeijão também são feitos na cozinha do Provence. O chá servido à tarde aos hóspedes apresenta outras delícias saídas da cozinha do bistrô, doces e salgadas. A Provence tem seis chalés, localizados em uma área de 10 mil metros quadrados, cercados de jardins com araucárias e pés de lavanda, que oferecem bastante privacidade. Com tamanhos que variam entre 50 m<sup>2</sup> e 130 m<sup>2</sup>, todos possuem hidromassagem, lareira, TV com assinatura SKY, camas queen-size, enxoval Trussardi e amenities L'Occitane. A decoração, inspirada na Provence, reúne mobiliário e peças garimpados em antiquários, além de objetos de família dos proprietários. No spa, com vista para a mata da Serra da Mantiqueira, o hóspede pode escolher entre massagem relaxante, shiatsu, pedras quentes, escalda-pés com reflexologia e banhos de imersão com lavanda, rosas ou ervas (poejo, hortelã, alecrim e sálvia) provenientes da horta mantida no local.

Foto: O chef Ari Kespers (Pallatta/Divulgação)

Site da Feira do Livro de Frankfurt: <http://www.buchmesse.de/en/fbf/>