

Roteiro diferente leva chefs brasileiros a Itália

Três chefs brasileiros criaram um programa inovador, que proporciona aos participantes a imersão em um tipo de culinária diferente, a das pequenas cidades italianas, através da utilização de produtos tipicamente locais da região do Vêneto, a fim de que os profissionais da gastronomia possam descobrir novos sabores, aprofundar seus estudos e ampliar seus conhecimentos.

11/11/2014 11:12:32 AM

Brasil e Itália, que há séculos já têm muito em comum, ganharam mais uma oportunidade de conectar seus laços culturais, através de um projeto pioneiro, que une turismo e cultura enogastronômica, criado em Niterói, Rio de Janeiro, por três chefs e professores de gastronomia, Claudio Guimarães, Criz Gonzales e Vicente Maia. O que no início eram apenas encontros para debater e explorar os sabores da culinária italiana e uma viagem de observação, se transformou em um grande projeto: o “Destino Cozinha”, que acaba de realizar seu primeiro roteiro, com a participação de 14 chefs brasileiros, alunos do curso de pós graduação em gastronomia de uma universidade de Niterói. Eles passaram 10 dias em cidades como Verona, Abano Terme, Padova, Veneza, Vicenza e Treviso, entre outras, literalmente colocando a mão na massa e vivenciando um tipo de culinária diferente do que já conheciam em termos de gastronomia italiana, a das pequenas cidades. O próximo roteiro já está pronto; será em abril de 2015 e inclui visitas a produtores da região do Vêneto, cursos de culinária em escolas renomadas, com chefs especializados na gastronomia regional e local, bem como degustação de vinhos e azeites, além de passeios a cidades históricas, centros comerciais, feiras e mercados típicos. No ano que vem, o Destino Cozinha também chegará a Espanha e a algumas cidades do Estado do Rio.

“Nosso objetivo, inicialmente, era divulgar e apreciar a cultura gastronômica italiana. Por isso, em 2011 criamos, em Niterói, o projeto Conoscendo a Itália, que incluía a realização de diversos encontros sobre o tema e nos quais os sabores da Itália eram explorados, através da elaboração de pratos clássicos, harmonizações com vinhos e demonstrações de técnicas culinárias, específicas daquele país. Através desses eventos, envolvidos por toda essa atmosfera enogastronômica, resolvemos formatar um conceito que permitisse uma imersão no cenário culinário italiano, a fim de que chefs brasileiros pudessem ter algo novo, descobrir novos produtos, novos sabores, e, assim, aprofundar seus estudos e ampliar seus conhecimentos. E foi dessa forma que nasceu o Destino Cozinha, um programa de viagem que consiste em levar grupos para conhecer e vivenciar a verdadeira cozinha italiana”, esclareceu o chef Claudio Guimarães, um dos idealizadores do programa e que mora na Itália.

No primeiro Destino Cozinha, realizado em outubro, o roteiro incluiu nove cidades, entre elas Padova, Verona, Treviso e Veneza, e teve a duração de dez dias. Os 14 participantes, coordenados por Claudio Guimarães, Cris Gonzales e Vicente Maia, tiveram a oportunidade de conhecer vinícolas, participar de degustações de produtos e vivenciar a culinária dos locais que visitaram, através de aulas e eventos com chefs italianos como Claudio Crivellaro, presidente da Associação dos Cozinheiros de Padova e Colli Euganea, e a presidente da Associação Estrada Del Vino Di Colli Euganea e proprietária da Vinícola Salvan, Francesca Salvan, entre outros.

O primeiro Destino Cozinha passou pelas cidades de Padova, Vicenza, Veneza, Verona, Abano Terme, Montagnana, Arquà Petrarca, Basano del Grappa e Teolo. Entre as atividades, os chefs participaram, ainda, de um tour ao Mercado Municipal de Padova, acompanhados pela proprietária da Trattoria Monticello e do Country House Il Bucaneve, a chef Annamaria Cristofanon; aprofundaram os conhecimentos no curso de cozinha da Universidade del Gusto de Vicenza, visitaram o Museu da Grapa e degustaram vinhos e azeites de produtores da região do Vêneto.

Denise Teixeira - jornalista
denisegui9@hotmail.com
+34 697326361