

COMO DRIBLAR O MOMENTO

Curso de gestão e capacitação do *Paladar* voltado para profissionais do ramo de gastronomia e ministrado por grandes profissionais da área será em 27, 28 e 29 de junho, no MIS. Os ingressos já estão à venda, programe-se.

2º Paladar Alta Performance traz receitas para crescer em tempo de crise

O desafio de gerir negócios em tempos de crise é o tema do *Paladar Alta Performance 2016*. A segunda edição do curso de capacitação e gestão voltado para profissionais e ministrado por grandes nomes do mercado com a curadoria do *Paladar* está marcada para os dias 27, 28 e 29 de Junho.

Durante três dias, oito grandes profissionais de diferentes áreas da gastronomia farão palestras e apresentações.

O objetivo é fornecer subsídios e mostrar soluções, por meio de exemplos de experiências bem sucedidas, para quem estão no ramo ou quer entrar nele. São duas palestras por dia, cada uma com três horas de duração e há espaço para perguntas e trocas de experiência.

Roberto Bielawski e Rodrigo Testa, do Grupo Rásal, falam sobre “Gestão a Longo Prazo: Conduzindo o Negócio de Alimentação Atra-

vés dos Anos”. Ricardo Garrido, da Companhia Tradicional de Comércio, empresa que nasceu quando um grupo de amigos resolveu abrir um bar e que hoje detém as marcas das Pizzarias Braz, dos bares Original, Asstor e Pirajá, da Lanchonete da Cidade, do Ici Brasserie e da Braz Trattoria, vai mostrar “Como construir marcas sólidas no mercado de restauração e se manter rentável até em tempos de crise”.

Com a experiência de quem trocou o mercado financeiro por um supermercado de bairro e acabou criando uma rede com 13 lojas, Bernardo Ouro Preto, sócio do Grupo St. Marché, vai mostrar as diferentes etapas da construção de um grande negócio: “Do Business Plan a uma rede em expansão: os passos da criação de um ícone no mercado gastronômico”.

Giovanna Baggio e Daniel Redondo, sócios

do Maní, escolheram o tema “Qualidade e consistência: os bons resultados da marca Maní em uma década”. Marcelo Carneiro, fundador da Cervejaria Colorado, apresenta a “Visão do cervejeiro que ajudou a criar a cena das cervejas artesanais no Brasil”. Adri Vicente Júnior, consultor especializado em gastronomia fala sobre “As oportunidades do

mercado de alimentos e bebidas no Brasil de hoje”.

O *Paladar Alta Performance 2016* será realizado no Museu de Imagem e do Som, MIS. O site do evento já está no ar: estado.com.br/cursopaladar. Confira a programação. Os ingressos podem ser adquiridos por dia de evento ou em pacote.

Quem comprar antes de 31 de maio tem 10% de desconto.



Estrelas. Daniel Redondo, Bernardo Ouro Preto, Adri Vicente Jr., Giovanna Baggio, Marcelo Carneiro, Roberto Bielawski, Rodrigo Testa e Ricardo Garrido

ESTREIA Nova temporada de *Chef's Table*, do Netflix, entra no ar no dia 27 com seis episódios sobre chefs, entre eles Alex Atala

Novos pratos e histórias no *Chef's Table*

Ana Paula Boni

Chef's Table não é uma série qualquer sobre comida. É uma série de arte sobre a arte de cozinhar cujos personagens são chefs renomados de diversas partes do mundo. A segunda temporada da série do Netflix, lançada no ano passado, tem estreia marcada para a sexta-feira da próxima semana, dia 27. São seis episódios de 45 minutos, cada um estrelando um chef.

Pela primeira vez a série idealizada pelo americano David Gelb traz um brasileiro como protagonista de um episódio. O trabalho e o universo de Alex Atala, chef-proprietário do D.O.M e do Dalva e Dito, são retratados com direito a viagens à Amazônia, cenas de pesca e bastidores na cozinha.

Além de Atala, também estão na segunda temporada o mexicano Enrique Olvera (do Pujol, Cidade do México), Grant Achatz (Alinea, Chicago), Ana Roš (Hiša Franko, Eslovênia), Dominique Crenn (Atelier Crenn, São Francisco) e Gaggan Anand (Gaggan, Bancoc) – os episódios, já vistos pelo *Paladar*, estarão disponíveis na próxima sexta-feira.

“Não é exatamente sobre comida, não é exatamente sobre restaurante. É sobre algo mais”, diz o chef americano Grant Achatz, resumindo o espírito da série em uma de suas cenas. Nos episódios, histórias de persistência, criatividade e fracassos pré-sucesso chegam ao espectador antes dos pratos deslumbrantes – e, imagina-se, saborosos. As receitas são resultado da beleza que esses chefs buscam à sua volta – na natureza, nas tradições de sua cultura e nas suas histórias pessoais.

Para capturar essa atmosfera,



Brasilidade. Arroz negro com vegetais e castanhas brasileiras, um dos pratos de Alex Atala no D.O.M.

ra, as equipes de filmagem passaram cerca de três semanas com cada cozinheiro – na cozinha, em casa, viajando com eles para descobrir de onde vem sua inspiração. Atala vai à Amazônia atrás de tucupi e de pimentas indígenas, caça peixe, degola um pato, volta ao litoral brasileiro para falar de abelhas nativas, visita plantação de arroz no Vale do Paraíba. Olvera mostra em Oaxaca a fabricação artesanal do mole (pasta apimentada mexicana), visita plantação de agave para fabricação de mezcal, mostra tacos e mais tacos.

A francesa Dominique Crenn, radicada nos Estados Unidos, mostra frutos do mar fresquíssimos numa baía perto

de São Francisco, enquanto Ana Roš visita uma fábrica de queijo esloveno, que ela amadurece no seu restaurante.

“Foram mais de 20 dias de filmagens, com viagens pelo Brasil, e me impressionou muito a pesquisa que eles fizeram, como estavam preparados. Participar do episódio foi um conforto”, contou Atala ao *Paladar*.

Olvera diz que as gravações o levaram a questionar seu processo criativo. “Ao fim, nos damos conta de quem somos. Cozinhar tem a natureza de compartilhar e, nesse sentido, o documentário não indaga muito – você compartilha o que você gosta, quem você é.” / **COLABOROU ISABELLE MOREIRA LIMA**



Alex Atala

(D.O.M., São Paulo)

As pimentas das índias baniwa, as formigas de dona Bazi, o mel de abelhas nativas de Jerônimo Villas-Bôas, o arroz de Francisco Ruzene, os vegetais da fazenda Coruputuba – vários produtos e produtores que ajudaram Atala a construir sua história na cozinha e que ele ajudou a fazer crescer como um ativista do alimento figuram no episódio da série dedicado ao chef brasileiro. “Um chef tem que ser um líder em busca de ingredientes, conectando pessoas. É o caminho para se construir uma melhor cadeia”, diz Alex Atala. No episódio, o chef brasileiro se embrenha pela floresta amazônica, navega por rios do Norte do País, pesca e até degola um pato na frente das câmeras.

Enrique Olvera

(Pujol, Cidade do México)

Um dia, Enrique provou chichatana, um tipo de formiga yoadora, em Oaxaca e caiu de amores por ela. É um desses ingredientes exóticos mexicanos, como insetos. “O México é extremamente rico em sua pobreza. Quando você não tem nada para comer, você tem qualquer coisa e tudo.” A ideia que motivou a abertura de seu restaurante Pujol, na Cidade do México, era ser autêntico levando a culinária típica para a alta gastronomia. E foi nesse contexto que a chichatana virou uma maionese servida com minímulos dentro de uma espécie de cabaça. Até a palha do milho o chef aproveita: ele a tosta e mói, para aproveitar num merengue com musse doce de milho. “Aqui, misturamos técnicas de vanguarda com a força das ruas, sem tentar replicar exatamente uma receita da rua”, disse ele em entrevista ao *Paladar*.



Rústico. Maionese de formiga, na cabaça



Grant Achatz

(Alinea, Chicago)

O norte-americano Grant Achatz tem uma história de superação. Eleito o melhor chef dos Estados Unidos pela James Beard Foundation, o dono do premiado Alinea, em Chicago, teve um câncer na língua. Por meses, ficou sem paladar e buscou na memória os sabores para criar seus pratos. No episódio, fica claro como a curiosidade e a inovação o fizeram seguir em frente. Atualmente o Alinea está fechado para reforma, reabre totalmente novo.



Dominique Crenn

(Atelier Crenn, São Francisco)

Francesa radicada nos EUA, Dominique soube por telefone da morte de seu pai, em 1999. A dor, a saudade e as lembranças a seu lado viraram o motor da sua vida – na cozinha, muitas de suas criações são homenagem a ele, como o prato Walk in the Forest (foto), inspirado num passeio que ela fez com o pai pela floresta da Bretanha quando criança. “Eu não estou servindo um menu, estou servindo uma história. A minha alma.”



Ana Roš

(Hiša Franko, Eslovênia)

Formada em relações internacionais, Ana entrou na cozinha para ficar ao lado do marido no restaurante herdado do sogro. Até aprender o que sabe fazer hoje, penou alguns anos, receitas e o silêncio do pai em troca de não aceitar um emprego em Bruxelas, perdeu clientes assíduos. Mas mudou a chave ao dar atenção aos produtos locais, como o queijo da cidade de Tolmin e a truta do rio Soča, quase extinta. “Tenho orgulho da minha audácia.”

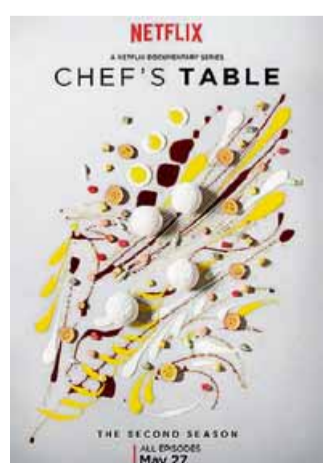


Gaggan Anand

(Gaggan, Bangoc)

O garoto pobre nascido e criado na Índia teve seu restaurante na Tailândia eleito o melhor pelo 50 Best Ásia em 2015. “Acredito que você, mesmo nascido na pobreza, pode ir aonde quiser”, diz Gaggan. Inspirado nas comidas de rua, ele estudou o livro do El Bulli, de Ferran Adrià, e partiu daí para suas criações – que usam técnicas da cozinha de vanguarda para embulhar sabores locais. Entre seus pratos famosos, esferificação de iogurte.

COZINHA EM SÉRIE



A série de documentários *Chef's Table*, focada no trabalho de chefs renomados, estreou no ano passado, produzida pelo Netflix e

idealizada pelo diretor David Gelb – que também dirigiu *O Sushi dos Sonhos de Jiro* (2001).

Na primeira temporada, os episódios foram estrelados por Massimo Bottura (Osteria Francescana, Módena), Niki Nakayama (N/Naka, Los Angeles), Magnus Nilsson (Fäviken, Suécia), Francis Mallmann (El Restaurante Patagonia, Argentina), Dan Barber (Blue Hill, Nova York) e Ben Shewry (Attica, Austrália).

Até o fim do ano, será lançada a terceira temporada, dedicada aos franceses: Alain Passard (L'Arpege, Paris), Michel Troisgros (Maison Troisgros, Roanne), Adeline Grattard (Yam'Tcha, Paris) e Alexandre Couillon (La Marine, Île de Noirmoutier). E vem mais por aí.