

O QUE É QUE 2015 TRARÁ

GASTRONOMIA É MUITO MAIS do que um prato saboroso em casa ou um jantar em um restaurante bacana. É a tradução da cultura e dos hábitos de um povo. Por isso, na virada do ano nos desafiamos a refletir sobre o que será tendência no que se refere à gastronomia. Para esta edição especial, a primeira de 2015, conversamos com especialistas, que nos indicaram suas apostas em culinária, bebidas, ingredientes, destinos gastronômicos e hábitos à mesa.

Nos últimos dois anos, por exemplo, a cerveja artesanal conquistou mais adeptos. Assim, começamos a beber menos e melhor. Agora, indo mais a fundo no conhecimento cervejeiro, parece estar na witbier a grande promessa de 2015. Esta é apenas uma das apostas. Nas próximas páginas, você verá outras fortes tendências, do mel nativo à culinária asiática.

Boa leitura e que neste ano possamos trocar mais ideias e experiências gastronômicas.

TATIANA TAVARES
EDITORA

tatiana@destemperados.com.br

CULINÁRIA



MAURO VIEIRA DO JARDIM/2015

P. 3

P. 6 E 7



BEBIDAS



FOTOS: FELIX ZUCCO

RECEITAS

P. 4 E 5

GASTRÔ

por **destemperados**

EXPEDIENTE

DIRETORES

Diego Fabris, Diogo Carvalho e Lela Zaniol

GERENTE DE NEGÓCIOS

Thais Dalcin

EDITORA

Tatiana Tavares

REPÓRTER

Juliana Palma

DESIGNER

Natália Gomes

FOTÓGRAFO

Félix Zucco

FALE COM A EDITORA:

tatiana@destemperados.com.br

NOSSO ENDEREÇO:

Rua Marquês do Herval, 82 - Moinhos de Vento

Porto Alegre - RS / CEP 90570-140

Tel: (51) 3907-3906 / 3218-4379

www.destemperados.com.br

facebook.com/destemperados

instagram.com/destemperados

twitter.com/destemperados

COUVERT

COM JEAN-BAPTISTE ANCELOT E LUDOVIC POLLET

Encabeçado por Jean-Baptiste Ancelet (E) e Ludovic Pollet (D), o projeto Wine Explorers pretende desbravar o mundo dos vinhos percorrendo países produtores da bebida. Em 2014, eles visitaram 26 países, incluindo o Brasil, mais especificamente o Rio Grande do Sul.



JULIANA PALMA

De qual país vocês gostaram mais?

De todos. Na Etiópia tivemos a chance de comer com as mãos. No Brasil nós amamos as pessoas e as paisagens. Todos os países têm algo especial e único.

Qual foi a vinícola mais exótica?

A principal foi no Zimbábue. Era realmente inacreditável, pois havia apenas uma vinícola exatamente no meio de um safári, com animais por todo lado, como girafas e zebras. São 12 hectares de vinhedos.

Vocês passaram por países pouco conhecidos pela produção de vinhos, como o Casaquistão. O que encontraram lá?

O Casaquistão é inacreditável: a maior vinícola de lá tem mais de mil hectares. Não conseguíamos acreditar que o Casaquistão tivesse uma produção massiva de vinhos. Foi tudo interessante.

Qual foi a maior surpresa?

A Etiópia. Lá eles produzem mais ou menos 11 milhões de garrafas por ano e vendem todas dentro do próprio país, para consumo interno. Nenhuma é exportada. Isso foi uma grande surpresa.

Quais são os países que vão se sobressair na produção de vinhos nos próximos anos?

Apostamos no México. Lá, nos surpreendemos de uma forma positiva. O país tem um potencial impressionante para os vinhos tintos. A Baja California, região que chamam de Valle de Guadalupe, tem os melhores vinhos da região central da América. O Quênia também tende a surpreender. As condições são muito boas, e as vinícolas estão localizadas a mais de 2 mil metros acima do mar, circundadas por montanhas. Porém, lá eles não sabem lidar muito bem com isso.



CRISTIANE MACHADO/UMA DÍG

PRÓXIMO PRATO

LUIZ AMÉRICO CAMARGO*

luiz.americo.camargo@gmail.com

UM EXCELENTE 2015

FOI UMA SURPRESA. Mas 2015 revelou-se um ano e tanto, em especial na gastronomia. Basta lembrar como estavam os ânimos no já distante dezembro de 2014. Diante de perspectivas pouco animadoras da economia, de uma atitude arredia dos consumidores e de uma postura desconfiada dos empreendedores, a temporada se encerra de forma brilhante.

Vamos relembrar. A primeira boa notícia foi em relação ao vinho. A produção nacional foi corajosamente desonerada, os impostos sobre os bons rótulos importados caíram à metade e, num pacto inédito, importadoras e restaurantes reduziram drasticamente seus preços. Que alegria ver que o consumo médio no país saiu dos imutáveis 2 litros/ano por cabeça para quase 10 litros/ano.

AGORA, RECAPITULEMOS ALGUNS FATOS LIGADOS ÀS MATÉRIAS-PRIMAS NACIONAIS. QUEIJS FEITOS DE LEITE CRU TORNARAM-SE MAIS ACESSÍVEIS ÀS FAMÍLIAS, EM TODO O TERRITÓRIO. PRODUTOS ARTESANAIS, ASSIM COMO OS ORGÂNICOS, CHEGARAM A MUITO MAIS CONSUMIDORES. E ATÉ INGREDIENTES-TABU, COMO O SANGUE, PASSARAM A SER PERMITIDOS NA COZINHA. TUDO DENTRO DAS NORMAS CÂBIVEIS (NÃO AS INCÂBIVEIS).

Na alimentação doméstica, foi ótimo constatar como o arroz com feijão, as moquecas, o barreado, o arroz carreteiro e outras especialidades sobrepuseram lasanhas e empanados industriais. Nos restaurantes, a guinada foi mais notável: muita comida fresca, barata e mais comensais do nunca. Para tanto, a redução geral de preços foi essencial. O aumento da diversidade de opções, idem: de quitutes de rua e food trucks a tradições de etnias menos conhecidas, de bares gastronômicos a novas casas de alta gastronomia. Sem falar na valorização crescente da nossa culinária no plano mundial. Até poucos anos, os estrangeiros só conheciam um ou outro chef nacional. Hoje, são mais de 30 estabelecimentos brilhando em guias e listas internacionais. O brasileiro está mais orgulhoso em cozinhar e não comer.

2016 promete, vocês não acham?

PS: Daqui a 12 meses, lembre-se do exercício de futurologia acima. Veja se o colunista delirou ou se alguma coisa, para felicidade geral, concretizou-se.

*Crítico gastronômico e autor do livro *Pão Nosso*