

Arena Gastronômica: rumo ao sucesso

A preocupação com a saúde nutricional, a conscientização do uso de alimentos orgânicos e a melhoria da qualidade dos produtos de food service, são os tópicos em voga na Arena Gastronômica, integrante do Equip Food&Drinks, evento simultâneo à Nova Equipotel (leia matéria).

Sob esse toldo, chefs renomados, proprietários de estabelecimentos gastronômicos, consultores e demais profissionais pertinentes à área, dividem seus conhecimentos com um seletto público. “É fundamental pensar nas diversas formas de sustentabilidade que a gastronomia pode suscitar, seja do ponto de vista do consumidor final, do trade ou dos produtores. Esse é o intuito da Arena”, declara Enio Pinto, sócio-diretor da Tyche Mkt Prod, empresa especializada em marketing e comunicação, responsável pela coordenação geral desse evento.

Segundo Enio, o mote escolhido, “Gastronomia e Equilíbrio”, pretende incentivar a responsabilidade social na atividade de cultivo e produção alimentar, além de reforçar a identidade cultural de cada ingrediente. “Esses são assuntos recorrentes nos dias atuais e que urge ser discutidos”, diz.

Maior que o Show de Gastronomia Equipotel 2006, tanto em metros quadrados quanto em investimentos, a Arena, que conta com o apoio da ABG (Academia Brasileira de Gastronomia), da Aregala (Asociación de Restauradores y Gastrónomos de las Americas) e da ABB (Associação

Atração incentiva melhoria da qualidade dos produtos de food service



Reinaldo Amendola, na aula-show, em 2006



Brasileira de Bartenders), já tem seu planejamento traçado para os próximos cinco anos. “Seu crescimento já é projetado. Desta forma conseguimos trabalhar com mais harmonia as necessidades que surgem ano a ano”, esclarece Enio. “Pretendemos consolidá-la como um evento de gastronomia que gera conceitos e conteúdo de qualidade para a projeção futura deste mercado no Brasil”.

Programação eclética

A programação é intensa e inclui atividades em diferentes formatos, tais como Seminários Técnicos e Gerenciais, Degustações & Workshops, Aula e Drink-show, Debates e Tendências, Oficina de Esculturas em Alimentos, Mostra de Sustentabilidade e ainda Lounge VIP.

Nos seminários, profissionais discorrem sobre questões que en-

globam desde a potencialização dos resultados em A&B, a forma de lidar com os alimentos da aquisição até o momento de servi-los ao cliente. Gestão hospitalar e de recursos humanos em serviços de alimentação também estão no programa. À frente desses temas estão grandes nomes, a exemplo de Fernando Brasil da Silva, consultor sênior e autor de diversos títulos, Silvestre Braguini Filho, coordenador dos cursos de pós-graduação de hotelaria e gastronomia do Senac-SP e Selma Culturati Vasquez, Débora Dayeh Heide e Irene Álvaro Pinheiro, coordenadoras dos cursos livres de gastronomia da Faap (Fundação Armando Álvares Penteado).

Paralelas às palestras, acontecem as oficinas de esculturas em alimentos, ministradas por ilustres chefs internacionais da República Tcheca. São eles: Ludek Procházka - proprietário da empresa Czech Carving Studio, premiado com uma série de medalhas de ouro em competições de gastronomia e exposições com legumes e frutas entalhadas, e Charlie - experiente chef cujas habilidades foram adquiridas em vários continentes e que irá inaugurar nos próximos meses, em São Paulo, a Carving Studio Brazil, uma escola adepta à filosofia artística asiática, marcada pela precisão e riqueza de detalhes. Durante duas horas, os anfitriões ensinam as principais técnicas de ornamento de frutas e vegetais de forma prática e esclarecedora, com foco nos temas: ornamento de frutas e de vegetais, flores de vegetais e melancias.

Para acalantar o paladar dos participantes, há uma sala especial de degustações de vinhos, queijos, azeites, cafês, frutas, caipirinhas, charutos e doces, além de workshops com chefs especializados em diversas diretrizes da gastronomia.



Show de Gastronomia 2006

Já os aficionados por bebidas têm uma atração de dar água na boca, o Drink-show. Nesse palco, bartenders vencedores de campeonatos e colaboradores dos grandes bares paulistanos fazem apresentações especiais de coquetelaria. E por falar em show, um dedicado à cozinha também se faz presente. Em um palco aberto ao público, 20 chefs promovem aulas-show, revelando receitas e dicas culinárias (*leia matéria*).

Também há uma sala de debates e tendências onde jornalistas, diretores de mídia, acadêmicos, empresários e líderes do setor têm a oportunidade de discutir a respeito de tópicos pertinentes ao segmento de alimentos e bebidas, sob a curadoria do crítico de gastronomia da Folha de São Paulo, Josimar Melo. Além de jornalista, professor de história da gastronomia na Universidade Anhembi Morumbi (São Paulo) e sócio-diretor do portal gastronômico "Basilico", Josimar foi criador de eventos importantes para a gastronomia brasileira, como o Boa Mesa, o Mais. Paladar e, agora, o Prêmio Brasil Gastronomia. Ele é também o presidente do Júri da América Latina da eleição dos 50 melhores restaurantes do mundo (World's 50 Best Restaurants), realizada anualmente pela revista Res-



Escultura de Ludek Procházka

taurant Magazine, de Londres (Grã Bretanha).

Por fim, o evento traz uma mostra de sustentabilidade destinada à exposição e divulgação de produtos típicos de regiões brasileiras, de altíssimo valor cultural, social e gustativo, cultivados e produzidos por pequenos produtores. É provar e aprovar. □