

[BLOG DO PCO](#)

[CONEXÃO EMPRESARIAL](#)

[JORNAL TUDO BH](#)

[REVISTA VIVER BRASIL](#)

[REVISTA VIVER CASA](#)

[REVISTA VIVER FASHION](#)

[REVISTA VIVER GOURMET](#)

Edição 50
[Assine a Revista](#)

[AUTOMÓVEL](#)

[VIAGEM](#)

[RELÓGIO](#)

[EVENTOS](#)

[GOURMET](#)

[FRONT RUNNERS](#)



PIQUENIQUE ESTRELADO

12 DE MAIO DE 2014



Em sua primeira visita ao Brasil, o *chef* italiano Michelino Gioia recebeu um convite inusitado: o desafio de mostrar ao ar livre, na capital paulista, um pouco de sua cozinha consagrada com uma estrela Michelin em um piquenique de luxo.

Gioia é um renomado interprete da gastronomia mediterrânea regional, fã da filosofia *Slow Food* que imprime com maestria no restaurante **The Cesar** – do cinco estrelas **La Posta Vecchia** –, considerado um dos mais refinados hotéis dos arredores de Roma.

Simpático, o *chef* visitou o mercado da Cantareira (zona norte da cidade) em busca de ingredientes para compor o descontraído piquenique que acontece até o final da semana no Ibirapuera.

A descolada proposta foi pensada pela agência de destinos exclusivos **TL Portfólio**, em comemoração a **Travel Week**, a principal feira de turismo de luxo do país.

Após conhecer dezenas de frutas tropicais e iguarias sul-americanas, Michelino ficou surpreso com a falta de valorização de ingredientes e da gastronomia brasileira. “Vocês possuem tanta diversidade, mas falta promovê-la internacionalmente e fortalecer a cultura gastronômica nacional”, comenta o chef, que sentiu falta de não encontrar embutidos e queijos de qualidade mediterrânea.

O **Hotel La Posta Vecchia** mantém um pomar e uma extensa horta que responde por cerca de 70% da demanda do restaurante. Já os pescados, carnes e embutidos vêm de pequenos produtores locais com filosofias pouco intervencionistas. Ter acesso a ingredientes frescos e regionais em São Paulo é um desafio bem mais complexo do que no interior de Roma.

No menu do piquenique estrelado, Gioia propôs pratos simples, distintos do que pratica no The Cesar, mas que harmonizassem com a proposta ‘pé descalço’ do encontro. Serão servidos à sombra de árvores torteletes de atum com abacate e cebola roxa e um tartar de filé-mignon elaborado com ovo cozido e limão siciliano.

No último fim de semana, o chef passou pela paradisíaca Ponta dos Ganchos (SC) onde comandou dois jantares de gala em um dos únicos hotéis **Relais Chateaux** do Brasil, mostrando suas influências galgadas em passagens por cozinhas de luxuosos hotéis italianos como o **Four Seasons de Milão**, **Eden de Roma** e **Il Pelicano** em Porto Ercole.

Por: Carlos Marcondes

Fotos: Suzan Kruszynski