

SP Gastronomia terá turismo culinário no Parque Villa-Lobos

Festival nos dois primeiros fins de semana de novembro unirá sabores dos bairros paulistanos com a boa mesa global

MARIANA ROSÁRIO
mrosario@globo.com
SÃO PAULO

A segunda edição do SP Gastronomia, nos dias 1º, 2, 3, 8, 9 e 10 de novembro, na Ilha Musical do Parque Villa-Lobos, terá dois passeios por sabores a serem percorridos: uma por bairros da capital paulista e outra por uma seleção de sabores da culinária global. Em seis dias, o festival vai apresentar a gastronomia de lugares como Pinheiros, Jardins, Itaim Bibi e Centro, além de temperos e receitas de França, Peru e Itália. O cardápio inclui ainda o fino da culinária brasileira e uma afiada agenda musical. Os ingressos estão disponíveis em <https://ingresso.com/sp-gastronomia-2024/>.
O chef franco-brasileiro Ricardo Lapeyre apresentará receitas criadas para seu novíssimo restaurante, o Le Bulô, no Itaim Bibi, e também toda a sua experiência adquirida em uma série de edições do celebrado Rio Gastronomia.
— Queremos repetir no evento as duas estações que temos no restaurante, um

de frios e outro de pratos quentes, que saem da brasa — adianta. — Vamos conseguir levar o nosso restaurante, bem autoral, para dentro do festival.
Vizinho de Lapeyre, a única unidade brasileira do Oso, criação do chef peruano Renzo Garibaldi, levará o sotaque do país em uma receita inédita: um hambúrguer especial que faz parte do novo menu degustação da casa.
— O hambúrguer leva um molho chamado “salsa animal”. Lembra de certa forma nosso molho rosé, mas não é igual. É mesmo uma receita peruana. Vai um pouco de pi-

menta, embora não seja verdadeiramente apimentado, é parte do sabor — explica o CEO do restaurante no Brasil, Guilherme Mora. — A carne do hamburger é maturada por 15 dias, o que é perfeito para esse tipo de receita.
VARIEDADE
No Grupo Fasano, que conta com casas em regiões como os Jardins, entre outros endereços Brasil afora, a experiência se dará na própria operação da marca. Serão servidas juntas criações feitas para o Bistrot Parigi, de alma francesa, ao lado de pratos do italiano Gero.
— Embora o Gero e o Bistrot Parigi tenham origens distintas, a união dessas identidades acontece por meio de um elemento em comum, que é a origem do Grupo na gastronomia italiana e o respeito pelas tradições culinárias. Ao oferecer uma experiência conjunta, buscamos destacar essas particularidades — adianta a chef Vanessa Silva.
O SP Gastronomia também contará com restaurantes que exaltam a cozinha brasileira. A Casa do Porco, localizado



Local e global. Público no SP Gastronomia de 2023: ingressos da edição deste ano do festival já estão à venda

no Centro de São Paulo, levará ao evento criações que se tornaram quase incontornáveis na rotina do restaurante.
— Vamos levar algumas inovações do restaurante que hoje já são clássicos da casa, como o Torresmo de Pancetta com Goiabada, o Hot Pork e a Porcopoca (um tipo de pururuca especial). Com esses itens, podemos mostrar a essência do restaurante mesmo as pessoas não estando nele — antecipa o chef Jefferson Rueda.
Shows.
Xande de Pilares será atração

A variedade de tratamento das carnes dividirá espaço com a criatividade da comida vegetariana contemporânea. O Quincho, instalado desde 2018 na Vila Madalena, vai ser representado por receitas sofisticadas, com versões de pratos que já fazem sucesso e nos quais só são usados vegetais.
— Vamos apresentar no SP Gastronomia um mix de opções. Queremos, por exemplo, oferecer o nosso bolovo especial, que muitos pedem e, entre outras opções, a canjiquinha bem brasileira, mas que terá nossa cara e identidade — adianta a chef Mari Sciotti. — A ideia é apresentar todos os nossos ingredientes de maneira atrativa e desejada, inclusive, para quem está acostumado a somente comer pratos com carne.
Além do line-up de peso de restaurantes, o SP Gastronomia ainda contará

com uma série de shows para embalar as atividades no Parque Villa-Lobos. Xande de Pilares, Paulo Ricardo, Luiza Martins, Paula Lima, Fat Family e mais artistas formam a escalação das apresentações musicais.
O SP Gastronomia é uma realização O Globo, CBN e Valor Econômico e tem a Prefeitura da Cidade de São Paulo como Cidade Anfitriã. O evento conta ainda com patrocínio máster da Vivo; patrocínio de Cerveja Petra e Maturatta; apoio educacional do Senac São Paulo; apoio de Guaraná Antarctica, Evino, Espumantes Muum e BYD; PicPay como meio de pagamento oficial; participação de Hellmann's, Águas Prata, Juçai, Granado, Frescatto, Cachaça Espírito de Minas, Kalassi, Licor 43, Visite São Paulo e BMW Motorrad; Grand Hyatt São Paulo como hotel oficial e o Parque Villa-Lobos como local oficial.

QUITO MORETO/19-09-2024

Clube
O GLOBO

COM O CLUBE, DANÇA E PAIXÃO
SE ENCONTRAM NO PALCO!

EXCLUSIVO
PARA
ASSINANTES

EIFMAN BALLET
ANNA KARENINA

Inspirado no clássico de Tolstói, a companhia apresenta um espetáculo arrebatador que combina emoção, técnica e arte.



Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e saiba como resgatar o seu cupom.



19 E 20
DE OUT

50%
OFF

CIDADE DAS ARTES

A performance intensa e visceral, dirigida por Boris Eifman, encanta o público com um grandioso ballet contemporâneo.