

# Festa para os sentidos

Na 4ª edição, o festival Gastrô Mix Rio reúne gastronomia a preço baixo, obras de arte e incentivo à produção agrícola

CLARISSA PAINS  
clarissa.pains@oglobo.com.br

**D**urante 14 dias, restaurantes da Zona Oeste oferecerão a seus frequentadores muito mais do que boa comida. De segunda-feira até o dia 28, 11 casas da região participarão do Gastrô Mix Rio 2013, festival em que cada uma delas incluirá no cardápio uma entrada, um prato principal e uma sobremesa a preços bem mais baratos do que os regularmente praticados. No total, os três pratos reunidos sairão pelo preço fixo de R\$ 33 no almoço e R\$ 38 no jantar, no caso de o estabelecimento também oferecer refeição à noite. Em cada restaurante, haverá ainda uma minixposição de quadros de artistas locais e cestas de produtos naturais e orgânicos cultivados por agricultores da região. Tanto as telas como as cestas poderão ser compradas ou encomendadas no próprio local por quem se interessar.

— O Gastrô Mix tem a proposta de mostrar a cultura da Zona Oeste por meio da gastronomia e das artes, passando pela agricultura, que é uma atividade econômica muito forte para a região — explica a organizadora do festival, Sílvia Gadelha.

Elaboradas com a missão de encantar os amantes da gastronomia mais exigentes, as opções de pratos são di-

versificadas. Das berinjelas assadas e recheadas com tomate seco e amêndoas do Espaço Don, em Vargem Grande, ao aligot de abóboras com coros de camarão e redução de manjeriço do Nomangue, na Barra. Receitas que misturam simplicidade e sofisticação. Não à toa a primeira é assinada pela chef Rogenia Schulz; e a segunda, pelo chef Diogo Brasil.

— A abóbora e o manjeriço são orgânicos, cultivados pelo próprio Nomangue. Normalmente, este prato, somado à entrada e à sobremesa que vamos servir (duo de bruschettas e surpresa de maracujá), saíria por cerca de R\$ 90 — afirma Brasil.

Em sua 4ª edição, o Gastrô Mix traz opções de Vargem Grande, Vargem Pequena, Barra da Tijuca, Recreio, Campo Grande e Barra de Guaratiba. Oferece iguarias presentes nas cozinhas brasileira e italiana, além de sugestões para os vegetarianos. Todos os pratos servidos durante o festival foram criados especialmente para o evento e exibem as especialidades de cada estabelecimento.

Ao mesmo tempo em que dá maior visibilidade à gastronomia local, o festival incentiva a agricultura familiar por meio de seu braço social, a ONG Árvore da Vida. Um dos projetos da organização, o Agricultura Viva, que reúne produtores de Vargem Grande, Barra de Guaratiba e

Campo Grande, está associada ao Gastrô Mix desde sua primeira edição, em 2009.

— O Agricultura Viva fomenta o uso de orgânicos e oferece a estes agricultores algumas tecnologias para recuperar o solo — conta o coordenador, o engenheiro agrônomo Ingo Harbele.

Segundo ele, que está à frente do projeto há cinco anos e é membro da Agenda 21 do município — documento da ONU sobre meio ambiente e desenvolvimento humano —, o grande mérito do festival é aproximar produtores e restaurantes.

— É importante que os donos de restaurantes vejam a possibilidade real de comprar de pequenos produtores, que geralmente vivem em sistema de agricultura familiar e colaborativa — acredita o engenheiro.

Para a agricultora Vania Marques, de 67 anos, que faz parte de projeto, os agricultores locais precisam mesmo de incentivo:

— Toda a minha família, desde meus tataravós, trabalha com agricultura. Tudo o que possa nos dar base para continuar tirando nosso sustento daí é bem-vindo.

Até o final do ano, a ONG Árvore da Vida organizará aulas de capacitação para pequenos produtores sobre a nova legislação de orgânicos e modelos de produção. ●

Continua na página seguinte



Bom para os olhos. João Baptista terá obras de arte e telas expostas nos salões do Espaço O



Resistir não é preciso. O Don servirá o gelado limão-siciliano com farofinha de champanhe



Prato leve. A chef Rogenia Schulz preparou berinjelas assadas servidas com salada orgâ



**Os organizadores do festival.** De pé (à esquerda), o pintor João Baptista, o subchef Carlos Silva, a chef Rogenia Schulz e a organizadora do evento, Silvia Gadelha; sentados, o engenheiro agrônomo Ingo Harbele e a agricultora Vania Marques posam no Don, um dos restaurantes participantes do evento