

Edição brasileira do Guia Micheli n é lançada hoje em São Paulo

A primeira edição local do Guia Michelin, publicação pioneira na categorização de circuitos turísticos, hotéis e restaurantes, foi lançada nesta quarta-feira no Brasil, com um capítulo inaugural sobre as recomendações gastronômicas para Rio de Janeiro e São Paulo. A primeira edição, apresentada no Museu Brasileiro da Escultura (MuBE) em São Paulo, que chegará ao público na próxima sexta-feira, incluiu 42 espaços gastronômicos das duas capitais, divididos em várias categorias.

A primeira edição foi lançada na França em 1900, e 115 anos depois o Guia Michelin chegou à América Latina. “No caso do Brasil promove a gastronomia como “um acervo cultural” do país”, afirmou o chef Alex Atala, que teve dois restaurantes com estrelas na publicação. “É importante para a gastronomia brasileira ser contemplada no âmbito das poucas cidades que têm o Guia. Hoje, São Paulo e Rio de Janeiro são cidades latino-americanas reconhecidas pela diversidade e qualidade gastronômica propostas pelo Michelin e o Brasil tem que levar isso a sério”, disse Atala à Agência Efe. O renomado cozinheiro brasileiro aproveitou para enfatizar a necessidade de os brasileiros darem importância à gastronomia nacional e genuína. “Peru e México, por exemplo, que reconhecem sua gastronomia como acervo cultural, esperavam ser escolhidos para ter o Guia Michelin, mas foi o Brasil, que precisa ter mais cuidado nisso, o escolhido”, comentou.

O restaurante D.O.M, que leva a assinatura do chef, foi o único a receber duas estrelas na primeira classificação brasileira, e o Dalva e Dito, seu outro espaço com um menu mais caseiro e familiar, entrou no grupo dos 16 que receberam uma estrela. Na classificação, duas estrelas significam “cozinha excelente, que vale a visita” e uma é traduzida como “uma cozinha muito boa em sua categoria”. Os critérios de classificação avaliados são qualidade dos produtos utilizados, técnicas de preparo, regularidade, personalidade do chef e relação preço-qualidade. A publicação dá até três estrelas, a mais alta para “cozinha excepcional, vale a viagem”, mas nenhum restaurante brasileiro conseguiu a pontuação máxima para alcançá-la, o que, para Atala, não significa falta de qualidade. “O Brasil é ansioso”, brincou Atala, ao lembrar que isso é normal em uma publicação centenária como é o Guia.

Os chamados “inspetores Michelin”, além de classificarem os restaurantes, deram a 25 restaurantes paulistas e cariocas o selo “Bib Gourmand”, que indica comida de qualidade com preços moderados. O diretor internacional do Guia, Michel Ellis, comentou que a gastronomia brasileira “vem se desenvolvendo de maneira significativa e ganhando relevância internacional, e por isso o Michelin quis acompanhar esse movimento”. Dez restaurantes em São Paulo e seis no Rio de Janeiro ganharam uma estrela, incluindo Epice, Fasano e Maní, este da chef Helena Rizzo; Roberta Sudbrack e Olympe, os dois últimos no Rio. EFE ic/cd

R7 (08/04/2015)