

Piquenique de luxo na lagoa

Evento. Criadores do Gastronomia na Praça celebram a fundação da empresa Foodie Brasil com festa para público VIP em Alphaville; em clima de lounge, chefs estrelados servem pratos especiais na próxima semana

■ **LYGIA CALIL**

Responsáveis pela criação do Gastronomia na Praça, que reuniu mais de 30 mil pessoas na praça do Papa neste ano, os empresários Christiano Rocco, Jordane Macedo e Marcelo Wanderley fundaram uma empresa especializada em eventos de gastronomia, a Foodie Brasil. Na próxima semana, na comemoração da abertura da marca, eles apostam alto no mercado de luxo com o evento Foodie Experience.

A começar pela locação, no condomínio Alphaville, à beira da Lagoa dos Ingleses, a celebração é voltada para um público endinheirado e cobra ingresso, ao contrário dos outros eventos capitaneados pelo trio.

Marcelo Wanderley reconhece a intenção, sem modéstia. "O evento é mesmo customizado para um público especial, também por isso foi pensado em um formato

menor, para até 2.000 pessoas", afirma o empresário.

Formatado como um grande lounge, o evento contempla nomes da alta gastronomia do Estado, desde comandantes de restaurantes da capital, como Ivo Faria (do Vecchio Sogno, que leva um osso-buco com nhoque de inhame) e Leonardo Paixão (do Glouton, que participa com camarão no papillote de arroz e chutney de manga), até chefs que participam do "cook show", de cozinha ao vivo, como Rodrigo Zarife e sua clássica paella gigante e Luiz Nery, que vem preparar a leitoa à pururuca famosa em Tiradentes.

Especialmente para o Foodie Experience, ainda foram criados pratos como a lasanha aberta de bacalhau, do chef Américo Piacenza, e o Preguento do Bento, arroz com frango e quiabo do chef Flávio Trombino (Xapuri).

A intenção dos empresários é criar um ambiente mul-



GUSTAVO BALLESTEROS / DIVULGAÇÃO

Pratos. Brasato Sertanejo com gnocchi, de Ivo Faria, e Preguento do Bento, de Flávio Trombino

tissensorial, com estímulos que incluem um jardim comestível, música (a mineira Marina Machado está escalada), serviços (spa e salão) e artes plásticas, (com Rogério Fernandes). "Será um grande laboratório, para testarmos formatos que ainda não foram colocados em prática em Belo Horizonte", explica Wanderley.

Outras plagas. O próximo

objetivo, diz, é levar o formato para outros lugares, ultrapassando as fronteiras mineiras. "A gastronomia é um vetor em desenvolvimento no Brasil inteiro. Já fomos procurados por pessoas ligadas ao setor em São Paulo e Rio de Janeiro que querem estar por dentro do evento e levá-lo para fora. Há uma demanda nacional", acredita o empresário.

O primeiro passo foi dado no Brazilian Day deste ano, em setembro, quando os chefs de Minas serviram tropeiro e mexido mineiro a quem foi conferir a festa brasileira em Nova York.

➤ **SERVIÇO:** Foodie Experience, dia 8 de novembro, a partir das 12h, na Lagoa dos Ingleses. Ingressos por R\$50 (primeiro lote), à venda em www.centraldo-seventos.com.br.