



NATURAL DA

TERRA

ANO III - Nº 18

R\$ 10

hortifruti

Viagem

Um roteiro pela América do Sul revela os melhores vinhos para sua adega

Exclusivo

Um bate-papo com Washington Olivetto, eleito O Publicitário do Século



Novidade

Receitas com assinatura de chef:
descubra o Natural da Terra Gourmand



desfrute São Paulo

Seja chef em casa

VOCÊ É APAIXONADO POR COZINHA? SIGA ESTE ROTEIRO COM AS PRINCIPAIS ESCOLAS NA CAPITAL PAULISTA

Fazer um risoto para os amigos, preparar um jantarzinho romântico ou uma fornada de pão em casa. Seja pelo prazer em receber, seja para extravasar a criatividade pelo mundo dos aromas e sabores, o universo da cozinha atrai cada vez mais novos e inventivos pilotos de fogão. Neste guia, uma seleção de escolas para você lapidar sua arte e brincar de chef, nem que seja só no fim de semana.

Accademia Gastronômica

Descendente de uma grande família italiana, o chef Giuseppe Gerundino aprendeu a arte da cozinha em casa, claro. Depois, formou-se na Scuola della Cucina Italiana, em Milão. Desde 2003 no Brasil, ele dirige essa escola prática, que ganha destaque pela proposta personalizada. Os alunos trabalham em bancadas individuais com pia, fogão, utensílios e ingredientes necessários para a perfeita execução das receitas propostas. As aulas variam de *workshops* com temas específicos a cursos mais completos e longos. Em cada aula o aluno aprende técnicas especiais para manipular ingredientes e executar receitas com demonstrações teóricas e práticas. Ao final de cada aula há degustação dos pratos propostos, acompanhados de um bom vinho e de limoncello artesanal.

Rua Inhambu, 1126, Moema, tel. (11) 5041-3277;
www.agastronomica.com.br

Álvaro Rodrigues

Grande conhecido dos programas de televisão, o chef multimídia Álvaro Rodrigues se dedica há mais de 20 anos ao mundo da cozinha. Ele ganha atenção por saber ensinar receitas como ninguém, de forma clara e sem mistérios. Sua escola, uma das mais modernas e bem equipadas do país, ministra cerca de 120 cursos por ano, num total de mais de 1.000 preparações no período. Dinâmico, Rodrigues chega a ensinar cerca de dez pratos em uma única aula.

Rua Xiró, 198, Casa Verde, tel. (11) 3857-7103 ou
3857-1863; www.alvarorodrigues.com.br



As melhores
escolas
de culinária
da cidade

Ateliê Gourmand

A escola apostou num conceito que deu certo: aulas interativas, trabalho personalizado. Cada aluno prepara o tema do dia em estações de trabalho individuais, numa área de 70 metros quadrados, e, no final, os alunos ainda levam suas criações para casa. A fórmula deu tão certo que até hoje foram ministrados mais de 4.000 *workshops*, 12.000 receitas e 900 eventos. Tudo isso graças a uma parceria da dupla Ana Paula de Moraes Rizkallah com cerca de 250 dos melhores chefs da culinária nacional e internacional.

Rua Bela Cintra, 1783, Jardins, tel. (11) 3060-9547;
www.ateliêgourmand.com.br

Beth Soares Paladar & Requite

A escola nasceu de um desejo antigo de Beth Soares, que capacitava pessoas em ONGs para trabalhos domésticos, o que incluía obrigatoriamente o uso de forno e fogão. Hoje, além de oferecer esse tipo de treinamento, o espaço oferece aulas de culinária para personal chefs e sobre a arte de receber.

Calçada das Gloxinias, 7, Alphaville, tel. (11) 2175-2384; www.bspaladarerequite.com.br

Escola das Artes Culinárias Laurent

O francês Laurent Suaudeau é uma das referências da culinária francesa no Brasil. Depois de liberar restaurantes de sucesso, o chef decidiu apostar em sua escola de gastronomia, que visa aperfeiçoar os cozinheiros tanto na técnica como na reflexão que envolve a criação de um prato. São sempre cursos avançados, divididos em módulos de quatro dias, que abordam temas como carnes, peixes e frutos do mar, entre outros.

Rua Groenlândia, 372, tel. (11) 3887-0170; www.laurent.com.br

Escola de Culinária e Gastronomia Nicolau Rosa

Chef há mais de 17 anos, Nicolau Rosa abriu a própria escola em 2003, na qual ele faz questão de ministrar todos os cursos. O tema preferido e que ele promete lançar em livro é sopa. Há também curso básico de cozinha, em que, além de um menu completo, o aluno adquire noções básicas da cozinha pelo mundo, desde o cerimonial até a montagem de mesas.

Alameda dos Anapurus, 1664, Moema, tel. (11) 5094-0414; www.nicolaurosa.com.br

Escola Wilma Kövesi de Cozinha

A saudosa Wilma Kövesi foi pioneira no ensino de gastronomia no Brasil. Ela abriu uma escola, que leva seu nome, no início dos anos 1980 e, hoje, a instituição referência na cidade é dirigida pela filha Betty. Para revelar os grandes segredos de uma receita, passou por seu fogão um time de primeira, como o chef Alex Atala e o *restaurateur* Belarmino Iglesias Filho. Na sala de aula, os alunos têm o privilégio de se tornar assistentes dos chefs, que ensinam pratos e truques num grande e central fogão industrial. O curso básico, com seis aulas e que ensina o trivial do dia a dia, é até hoje o mais procurado.

Rua Cristiano Viana, 224, Cerqueira César, tel. (11) 3082-9151; www.wkcozinha.com.br



João Belezia:
preparos
de altíssima
qualidade e clima
descontraído

Escolas das Artes:
aulas concorridas,
e exclusivas, com
um dos melhores
chefs do país



João Belezia

Banqueteiro de primeira, é em volta de um fogão que o chef João Belezia promove encontros gastronômicos que vão muito além da aula propriamente dita. O experiente chef não tem a intenção de reproduzir uma dinâmica de aula convencional, mas quer que seus convidados se sintam mais à vontade para participar, sem ter de necessariamente cozinhar. Quem não quiser colocar a mão na massa não precisa fazê-lo e, mesmo assim, pode aprender um pouco mais de gastronomia. No final da aula, todos se sentam à mesa para saborear o jantar.

Rua Capitão Otávio Machado, 667,
Chácara Santo Antônio, tel. (11) 5183-7159;
www.joaobelezia.com





Helô Centro de Culinária

Crianças a partir dos 7 anos e adolescentes encontram nessa escola o ponto de partida para as primeiras descobertas gastronômicas. Em fogões para uso de até quatro pessoas, são ensinados diversos pratos e guloseimas preferidos pelo público infantil, num modelo que faz sucesso há anos.

Rua Lira, 75, Vila Madalena, tel. (11) 3814-4854;

www.helodoces.com.br

Madame Aubergine

Inaugurada no fim de 2006, a Madame Aubergine segue a tendência do movimento Slow-Food. Localizada numa charmosa casa em São Paulo, que lembra mais uma residência da Provence francesa, a escola mescla aulas de gastronomia com um espaço para quem quer receber amigos (*ou clientes*) à volta de uma apetitosa mesa.

Rua Carla, 25, Itaim Bibi, tel. (11) 3168-7389;

www.madameaubergine.com.br

Marcela Maragliano Culinária e Buffet

Depois de uma década de trabalhos gastronômicos entre Brasil e Europa, Marcela Maragliano decidiu parar e investir em um projeto pessoal. Em sua escola, a proposta é oferecer cursos para quem quer ter contato com uma cozinha moderna, sofisticada, saudável e, claro, saborosa.

Rua Maddock Lobo, 1285, Jardins, tel. (11) 3082-2145;

www.marcelamaragliano.com.br



Madame Aubergine: uma das escolas mais charmosas da cidade

Orbacco Espaço Gastronômico

"A tavola non si invecchia", ou "À mesa não se envelhece", é o lema dessa escola paulistana. A proposta é aprender a cozinhar num ambiente descontraído, com classes de até 30 pessoas. Carlos Ribeiro, Elis Cavalcante e Álvaro Galvão são alguns dos professores.

Rua Cuxiponês, 125, Sumarezinho, tel. (11) 3873-0098;

www.orbacco.com.br

Studio do Sabor

Aberto em 2002, esse estúdio é um espaço aconchegante para pessoas de todas as idades aprenderem a cozinhar e, depois, provar suas delícias. Mas o destaque da escola da chef Mônica Sky é um espaço para a criançada, que pode preparar a própria festa de aniversário de uma maneira diferente, entre panelas e fogões.

Rua Gustavo Teixeira, 362, Pacaembu,

tel. (11) 3673-1973; www.studiososabor.com.br

Tia Marlene: antes dos programas de culinária na televisão



Tia Marlene

A escola é uma das pioneiras a ensinar o preparo de bolos e demais delícias para quem quer montar um pequeno negócio. Aberta em 1990, seu forte são as aulas de confeitaria para datas festivas, tais como ovos de chocolate e sobremesas de Natal. Turmas de até 40 pessoas.

Rua Martinho Claro, 730, Butantã, tel. (11) 3721-8066;

www.tiamarlene.com.br

Viandier Casa de Gastronomia

Le Viandier, um dos primeiros livros de receitas da Idade Média, é a inspiração para este espaço, formado por uma escola de gastronomia, um empório, uma biblioteca com mais de 250 títulos e um café. Localizada numa charmosa casa no bairro paulistano dos Jardins, a escola realiza aulas de forma interativa nas quais ninguém fica parado. A palavra de ordem é ajudar o chef ao redor do fogão.

Al. Lorena, 558, Jardins, tel. (11) 3057-2987;

www.viandier.com.br

