

ALTA GASTRONOMIA

Como definir um estilo de cozinha? Bom, a alta gastronomia é por definição uma cozinha de preparações e apresentações elaboradas, servida geralmente em pequenas e variadas porções utilizando tanto técnicas tradicionais como contemporâneas. É impossível falar da alta gastronomia sem antes mencionarmos a cozinha clássica e a Nouvelle Cuisine.

A cozinha clássica é a reformulação, refinamento, simplificação e compilação de receitas das cozinhas medievais europeias, baseada no trabalho do Auguste Escoffier, que por sua vez baseou-se nos trabalhos de Antoine Carême, Jules Gouffé e François Dubois, La Varenne. É um estilo de cozinha com seus primórdios no início do século XVII, começando com a codificação da cozinha francesa e durando até os dias atuais, com grande ênfase durante grande parte do século XX.

A Nouvelle Cuisine, ou a “nova cozinha” é um termo caracterizado por proporcionar maior leveza e delicadeza aos pratos, enfatizando a apresentação, otimizando ainda mais a cozinha clássica. Representada por seus criadores Paul Bocuse, Alain Chapel, Jean e Pierre Troisgros, Michel Guérard, Roger Vergé e Raymond Oliver, a nouvelle cuisine é uma mistura da cozinha clássica com a culinária oriental. Pega-se todo o sabor das preparações clássicas e adiciona-se a leveza e a visualização da culinária asiática, grande agente influenciador na concepção dos criadores deste “tipo de cozinha”.

Na Nouvelle Cuisine, abandonou-se quase que por completo os tradicionais, pesados e antigos processos de elaboração de molhos. Trocou-se o espessamento dos líquidos com roux pelo slurry (amido) ou pelas reduções e Jus (sucos ou molhos mais líquidos), tornando os pratos mais elegantes e simples. Assim passou-se a preservar mais as características individuais de cada componente do prato ao invés do prato como um todo. Quem viu o filme Ratatouille? É bem naquela hora em que o ratinho está explicando ao seu irmão a mistura dos sabores. Isso é nouvelle cuisine. Cada um tem seu sabor, mas combinados são completamente diferentes.

Assim é a alta gastronomia, a evolução, ou simplesmente sequência dos trabalhos de grandes mestres que resolveram estudar e ousar nas preparações de suas receitas e transmitir, não só um pouco de conhecimento mais acima de tudo cultura e respeito pelas técnicas e tradições da cozinha assim como observando atentamente as restrições alimentares de cada um.

Importante também é lembrar que a alta gastronomia é também representada no serviço prestado. Não só a apresentação dos pratos, mas todo o serviço do

restaurante é de extrema importância para a “realização” da alta gastronomia. Enfim eis a formula secreta da alta gastronomia, de acordo com Gault e Millau:

- Rejeição de maiores complicações durante o processo de cozimento.
- Tempo de cocção para a maioria dos peixes, fruto do mar, aves, caça, vegetais e massas foram reduzidos para preservar a textura e os sabores naturais dos alimentos. Cozinhar sob vapor é um importante método usado.
- Utilização de ingredientes o mais frescos possível.
- Troca de menus muitos extensos por menores e mais funcionais.
- Praticamente a utilização de marinados muito fortes para aves e carnes, foi abandonada.
- Menor utilização de molhos clássicos pesados, como o Espanhol e o Béchamel (ambos espessados com roux) em favor de molhos utilizando mais ervas, sucos e menos espessos.
- Utilização de receitas regionais para inspirar os pratos.
- Utilização de novas técnicas e equipamentos na elaboração das receitas e preparações.
- Os chefs observam mais as restrições alimentares e dietéticas de seus clientes na elaboração dos pratos.
- Os chefs ficaram extremamente inventivo e criam cada vez mais novas combinações.

Assim é definida a Alta Gastronomia, um tipo de cozinha que se importa não somente com o sabor dos alimentos em si, mas também com sua apresentação, quantidade, qualidade e serviço. Algo essencial para fazer de uma simples refeição uma grande experiência.