

Louça em forma de folha serve formigas no D.O.M.; abaixo, prato do Vito com embutidos, verduras e legumes



comer com os OLHOS

NATALIA HORITA
COLABORAÇÃO PARA A FOLHA

“Você tem que olhar o prato como uma tela em branco. Você está pintando o prato e suas cores são o que você preparou”, disse a chef Paola Carosella na eliminação de um participante na última edição do reality show “MasterChef”.

As críticas que os jurados faziam ao aspecto visual das criações dos competidores e a influência de apps como o Instagram ajudam a chamar a atenção para um elemento central da gastronomia: a apresentação dos pratos.

E como diz a expressão “comer com os olhos”: se você pensa em algo que tem vontade de comer, são grandes as chances de os ingredientes estarem dispostos, ainda que só na sua imaginação, de forma organizada — não só viçosos e suculentos, mas também bonitos e atraentes.

Esse aspecto é abordado na exposição “Tapas: Design Espanhol para a Gastronomia”, em cartaz no **Museu da Casa Brasileira**, em São Paulo (leia mais em folha.com/no1682154).

A mostra aborda, por meio de utensílios, objetos e pratos, a interação entre o design e a gastronomia, que andam lado a lado.

“Costumo testar até quatro desenhos antes de bater o martelo na forma de servir um novo prato”, conta a chef Renata Vanzetto, do Ema e do Marakuthai (e suas filiais).

Treino e dedicação são os primeiros passos para conseguir elaborar melhor a apresentação de um prato (veja no quadro ao lado algumas di-

Sucesso de **reality shows** e de perfis de **Instagram** reforça valor da ligação entre **comida e design**

cas). Mas criar repertório estético também é importante.

“Eu pesquisei sobre design e me interessei por arquitetura e outras artes visuais, que servem de estímulo”, conta o chef Alberto Landgraf, do Epice.

“Brinco com meus funcionários que, se eles não assistirem a algo além de futebol, não vão conseguir montar um prato bonito.”

Não à toa, a febre de compartilhar fotos de comida nas redes sociais fez com que ganhassem popularidade perfis dedicados só a imagens de pratos com apresentação contemporânea ou inusitada, que ajudam a popularizar referências; dois dos mais famosos no Instagram são o The Art of Plating (@theartofplating; 192 mil seguidores) e o Gastro Art (@gastroart; 185

mil seguidores).

Os chefs Gabriel Matteucci e Guilherme Vinha, do Tête-a-Tête, observam um aumento expressivo nos pedidos de pratos retratados por perfis na rede social. “O impacto é muito rápido, as fotos que aparecem no Instagram têm muita força”, comenta Vinha.

Além da disposição dos ingredientes, pesquisas visuais de louças e outros suportes para acomodar receitas podem incrementar.

“Quando o Alex Atala estava procurando pratos para servir receitas com formigas, lembramos que elas carregam folhas e desenhamos um neste formato”, diz Gabi Neves, sócia do StudioNeves, que já criou louças, além do D.O.M., para o Lasai (no Rio), o Epice e o Tuju, entre outras casas.

Ela explica que, além do design, os materiais usados podem fazer a diferença.

“A argila que resulta na cerâmica e na porcelana, tem propriedades refratárias, retêm bem o calor”, afirma. É a forma ajudando o conteúdo.

OLHOS QUE ENGANAM

No restaurante Soeta, de Vitória (ES) — que usa 30 louças distintas no maior menu degustação da casa, com 30 pratos —, a ideia é que o visual ajude a criar experiências “multissensoriais”, segundo o chef Pablo Pavón.

Uma das etapas é o drinque chamado de “falso chope”, que leva, em um copo americano, caldo de cana, cachaça, limão e espuma de cerveja. “A brincadeira mexe com os sentidos: o visual anuncia chope e o gosto remonta à caipirinha.”



BOM E BONITO

Dicas para um prato bem apresentado

- 1 Menos é mais**
Manter a simplicidade para ressaltar os ingredientes é a melhor maneira de tornar um prato bonito
- 2 Prato é de comida**
Só use o que for comestível; esqueça elementos meramente decorativos como casca de abacaxi e algumas flores
- 3 Ferramentas de cozinha**
Recorra a utensílios na hora da montagem: uma bsnagna pode dispor molhos e outros líquidos — em gotas, eles dão senso de organização ao prato
- 4 Visualize a garfada**
Ao colocar no prato, pense no ato de comer e tente misturar texturas e sabores; mas evite encher as bordas, que podem dar aspecto sujo