

Festival no Rio traz protagonismo preto na gastronomia

O Festival Gastronomia Preta será realizado neste final de semana no Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB), e na Praça da Pira Olímpica, no centro do Rio.

No evento gratuito, o público vai poder aproveitar as barraquinhas de profissionais de restaurantes e expositores de artesanato. Tudo feito por pessoas pretas, pardas ou afro-indígenas.

Uma das novidades será a entrega do Prêmio Gastronomia Preta, criado em 2022. No ano passado, a premiação foi restrita ao Rio de Janeiro. Este ano tornou-se nacional e será entregue a 27 profissionais de diversos estados, como São Paulo, Minas Gerais, Bahia, Sergipe, Santa Catarina e o Distrito Federal. Serão premiados merendeiros, confeitadores e empreendedores sociais.

Festival no Rio traz protagonismo preto na gastronomia



Breno Cruz, idealizador do Festival Gastronomia Preta. Foto: Lipe Borges/Divulgação

O pesquisador e idealizador do festival, Breno Cruz, conhecido como Preto Gourmet, explicou

que o evento vai celebrar a potência e sucesso do povo preto na gastronomia.

“As pessoas acham que é sobre comida de África, sobre comida diaspórica, não. Infelizmente, a mídia especializada até o ano passado não olhava para a gente. Quando eu comecei com o prêmio em 2022, a gente começou a ser notado. Este ano, com a proposta de tornar a ideia de movimento da gastronomia preta mais plural e que também abarcasse o todo, pensei no Festival de Gastronomia Preta”, disse Breno Cruz em entrevista à **Agência Brasil**.

Mineiro de Viçosa, ele chegou ao Rio, em 2004, para um mestrado em Administração Pública na Escola Brasileira de Administração Pública e de Empresas (Ebape). Breno decidiu mudar a trajetória profissional.

Com pós-doutorado em Comunicação pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ) e professor do bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Breno Cruz tem nos seus horizontes transformar a vida de pessoas pretas e pardas na gastronomia. Cruz realiza pesquisas sobre avaliação de restaurantes e processos de gestão socialmente responsáveis.

Homenagens

Um dos homenageados no evento será o *sommelier* José Honorato, na categoria Minha História.

Honorato perdeu a visão aos 19 anos, momento em que começou a se interessar por vinhos. “Como ele não podia ver, desenvolveu os outros sentidos. Depois, conseguiu fazer um transplante e voltou a enxergar”, conta Breno Cruz.

Outra homenagem será na categoria Nossa História.

Pretonomia

No estande Pretonomia, serão apresentados pratos e comidas feitas pelos alunos do curso de

extensão na UFRJ.

Coordenado por Cruz, 21 alunos participaram das aulas entre 19 de setembro e 5 de outubro. Todo o dinheiro arrecadado com as vendas será repassado para os estudantes. “Como eu componho minorias também, sei da importância do processo de educação na transformação de um ser humano”, disse o coordenador.

Segundo Cruz, dois participantes foram contratados após o curso.

Cozinha de Benê Ricardo

Em uma cozinha montada no CCBB, chefs e cozinheiros irão fazer preparações na Cozinha show Benê Ricardo, uma homenagem à pioneira da gastronomia brasileira e primeira mulher brasileira e preta a receber diploma de chef de cozinha no Brasil em 1981, tornando-se sinônimo de resistência e inspiração. Ela morreu em 2018.

“A gente está falando agora de insumos e alimentos orgânicos na gastronomia e Benê Ricardo, desde a década de 80, falava sobre a importância do produto nacional e da nossa diversidade”, contou Breno Cruz.



Benê Ricardo foi a primeira mulher negra com formação profissional em gastronomia no Brasil Foto: **Festival**

Gastronomia/Divulgação

Os inscritos poderão participar de oito aulas, com direito a degustar os pratos dos profissionais, como os do chef Paulo Rocha, especialista em alta confeitaria francesa e um dos grandes nomes da confeitaria brasileira. Neste sábado (25), o chef vai preparar rabanada com creme inglês e sorvete de creme.

Nascido em quilombo em Chapada do Norte, em Minas Gerais, Paulo Rocha chegou aos 13 anos em São Paulo. O primeiro emprego, aos 16 anos, foi em uma confeitaria, quando decidiu seguir a carreira. Hoje, é chef confeito no restaurante do francês Erick Jacquin, além de ter recebido vários prêmios. A confeitaria de Paulo Rocha traz os saberes culinários da avó, da mãe e das tias.

“Depois que eu saí da Chapada, no Vale do Jequitinhonha, e vim para cá, sei a realidade que os jovens de lá enfrentam e a falta de perspectiva que têm. Eu posso ser a referência e mostrar para eles que mesmo sendo de lá é possível sair e conseguir sucesso”, disse Paulo Rocha.

Debates

A programação traz ainda o Ciclo de debates Mussum, para discussão de raça, diversidade e gastronomia. O encontro faz também uma homenagem ao artista, que foi resistência e vanguarda na TV brasileira nas décadas de 80 e 90.

Festival no Rio traz protagonismo preto na gastronomia



Edson Leite, chef que desenvolve o projeto Gastronomia Periférica Foto: Festival Gastronomia/Divulgação

Haverá ainda debate sobre questões ambientais, sociais e de governança. “A ideia é que a gente provoque o setor de mercado gastronômico para falar o que a gente já faz ancestralmente inclusive no ambiental, social e na governança”, afirmou Edson Leite, citando projetos de restaurantes escolas para a formação de profissionais nas periferias.

Já o espaço Qmø, montado na área interna do CCBB, oferecerá diversão às crianças por meio do resgate de jogos africanos. Estão previstas apresentações musicais, no palco montado na Praça da Pira Olímpica, de integrantes da escola de samba Beija Flor de Nilópolis, do Grupo Arruda e da cantora, compositora, cantora e poetiza Jéssica Ayô.

Edição: Carolina Pimentel