

Poteria

EMPRATAMENTO E ENCANTAMENTO



P R E F Á C I O

Este e.book é resultado da ideia de oferecermos a estudantes ou simplesmente amantes da gastronomia algumas noções muito gerais sobre empratamento. Ele contém uma compilação de fotos de nossos clientes e de textos espetaculares do André Bezerra, do Prof. Paulo Henrique Machado de Sousa e do Beto Madalosso que oferecem suas impressões pessoais sobre o tema.

Durante o processo de gestação da ideia, acabamos por ver que o e.book poderia ser, também, uma forma de comemorar os 04 anos da Poteria Oficina Cerâmica, que foi registrada em 14 de fevereiro de 2018. Foram anos muito bem vividos e por isso é importante agradecer a todos aqueles que acreditaram no nosso potencial e homenagear o trabalho espetacular que é feito pelos chefs e fotógrafos que usam as nossas peças.

Que as próximas páginas possam saciar seus olhos e servirem como fontes de inspiração.

As imagens neste livro retratam receitas montadas sobre cerâmicas da Poteria em tempos que variam em meses, até anos. Portanto, não trazem qualquer relação de comprometimento com a atual existência das receitas ou mesmo dos restaurantes e Casas nas circunstâncias dos registros.



@obst.lugar

Chef **Lênin Palhano**

Foto: **Munir Bucair Filho**

Poteria

OFICINA CERÂMICA

I N T R O D U Ç Ã O

Fora do útero, nosso primeiro contato com a alimentação é através do peito materno. Então vem a mamadeira e, findo o período da amamentação, um novo horizonte se materializa para nós, jovens comensais.

O prato físico surge praticamente junto com o desenvolvimento dos nossos sentidos: visão, audição, paladar, tato e olfato.

Arrisco registrar que o surgimento do prato está embaralhado ao advento das sensações mais precoces, quando somos ainda bebezinhos sentados no nosso “cadeirão.”

Muito do desenvolvimento dos sentidos acontece durante as refeições, tão natural quanto instintivamente. É nesta fase que tocamos os alimentos com as mãos, levamos até os olhos e atingimos o nariz e as orelhas quase tanto quanto acertamos a boca. Esfregamos a papinha no rosto, atiramos os legumes cozidos no chão, damos com o prato sobre a mesa.

É que, já nesta fase, atraem-nos as cores, as texturas e os volumes dos alimentos.

Só depois passamos a explorar e conhecer os sabores: salgado, doce, azedo. Passamos a distinguir temperaturas e outras texturas: quente, frio, pastoso, sólido, líquido. Sempre, diante de nós, o prato.

Me chama atenção o esmero que a mãe e os adultos preparam o prato do bebê. O cuidado é evidente e o resultado visual, normalmente, muito atraente. São pratos singelos, mas coloridos, equilibrados, bem arranjados. Está estabelecida, desde então e para muitos de nós, adultos, a nossa relação com o ato de comer.

No resto de vida que nos cabe, seguimos buscando a alimentação ideal em pratos bem apresentados.

Com o passar dos anos, assimilamos os modos à mesa. Aprendemos a usar os talheres, a dobrar guardanapos ou deitá-los sobre o colo. Se tivermos sorte, conheceremos diferentes tipos de serviços nos salões e restaurantes.

Participaremos de almoços e jantares servidos à russa, à inglesa e à francesa. Conheceremos chefs virtuosos que mandarão pratos extraordinários. Voltaremos a ser crianças quando for colocada, diante de nós, uma refeição bem empratada.

Ela chegará sobre uma louça branca ou numa cerâmica rústica, feita manualmente por algum artesão ou artesã. E nenhuma refeição pode ser extraordinária se não houver o cuidado na hora de emprar.

O empratamento é decisivo no momento de valorizar ou, ao contrário, depreciar uma receita. Porque começamos a “comer” com os olhos e com o olfato, às vezes até com o tato.

A finalização e empratamento perfeitos são o portal de entrada para a refeição perfeita. Nós aprendemos isso desde muito cedo, quando os nossos pais se esmeravam em nos servir, ainda bebês. Desde aquela época eles queriam nos distrair a partir das formas, cores e dos sabores dos alimentos. Desde então o objetivo do serviço disposto sobre a mesa, diante de nós, segue sendo o mesmo: encantar.

Este livro retrata as obras de vários chefs profissionais no momento de a receita pousar diante do cliente.

São retratos de entradas, pratos principais e sobremesas. Registros aleatórios e atemporais do trabalho de equipes inteiras na cozinha. Porque finalização e empratamento, muitas vezes, são feitos a quatro, seis, oito mãos.

Embora muitas vezes comparadas, não são obras de arte se pensarmos na perenidade de um quadro, por exemplo. Mas aproximam-se da arte na busca da harmonia ou, ao contrário, no sentido provocatório de uma apresentação “desconstruída”.

Eis uma virtude notória dos pratos, travessas e bowls que estão contidos nas imagens deste registro: foram feitos artesanalmente, sob inspiração às vezes da música, de MPB, do Fado. Outras vezes sob o efeito inspirador de uma garrafa de vinho de ótima safra, das sensações remanescentes da leitura de um bom livro.

A ceramista que os produziu traz referências cosmopolitas, atemporais, de países e experiências visitados ao longo de uma vida. E talvez seja nesta miríade que a entrega dela se afine perfeitamente aos anseios e expectativas de grandes chefs. São peças imperfeitas na sua beleza, impossíveis de serem copiadas fielmente. Produtos com a digital da artista que os concebeu, cuidadosamente criados para servirem de berços para as criações dos chefs.

As cerâmicas aqui retratadas são veículos, verdadeiras arcas que carregam tesouros inimagináveis até o momento único e especial de pousarem sobre a mesa. Cerâmicas para empratamento. Ficam ainda mais belas quando trazem uma receita finalizada sobre elas. Este livro trata disto.

De empratamento e de puro encantamento.

André Bezerra

Escritor, cronista de gastronomia

@andrebezerraoficial

Potéria

OFICINA CERÂMICA



@asurestaurante
Chef **Danilo Takigawa**
Foto: **Letícia Akemi**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@nomaahotel

Chef **Luan Honorato**

Foto: **Gero Hoffmann**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@beeoemporio
Foto: **Guto Souza**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@restaurantemanu
Chef **Manu Buffara**
Foto: **Jimena Agois**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@asurestaurante
Chef **Danilo Takigawa**
Foto: **Letícia Akemi**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@curry.pasta
Chef **Rafael Lafraia**
Foto: **Hana LÍdia**

Poteria

OFICINA CERÂMICA

EMPRATAMENTO

O empratamento nasce com a escolha da louça ou suporte que melhor se adequam àquela comida, possibilitando um perfeito equilíbrio entre as cores, as texturas, as formas e a altura dos elementos que serão servidos.

A louça não se apresenta mais como uma simples moldura ou enfeite. Ela passa a integrar a comida, sendo capaz de alterar inclusive o sabor da comida, além da valorização dos elementos visuais.

A arte da gastronomia e da cerâmica devem fazer uma harmonia perfeita, tornando-se única para o comensal no momento da experiência gastronômica.

Apesar do avanço da tecnologia, nem há necessidade de apresentações com elementos altamente futuristas. Isso é comprovado pela força que as peças de cerâmicas vêm tomando em restaurantes do mundo todo.

Apesar do reconhecimento do trabalho de arte aplicado nas louças ou utensílios que recebem a comida, a comida sempre será o parâmetro de adequação, o que significa dizer que a louça será escolhida de acordo com a comida. Portanto, deve haver uma cumplicidade entre o ceramista e o chef de cozinha para um empratamento perfeito, para representarem a ideia que querem passar.

Dentre as características mais importantes, as cores das louças exercem forte influência na percepção das pessoas sobre a comida, indo além de um caráter decorativo, impactando no apetite e até mesmo no sabor do alimento que é servido.

A influência da louça na percepção da cor do alimento ocorre por meio do fenômeno chamado contraste simultâneo de cor. Um objeto visto em primeiro plano aparenta ter uma cor, ou contraste, diferente dependendo da cor do fundo no qual esse objeto se encontra.

Por exemplo, o amarelo de ovos mexidos em um prato amarelo ficaria mais pálido por causa do contraste, afetando a sua real percepção.

A outra questão é a influência da forma, textura e das disposições dos elementos no prato. O tamanho e a forma da louça devem ser escolhidos de acordo com a distribuição da comida no mesmo. As pessoas gostam de uma comida montada de forma organizada e que se consiga identificar a maioria dos elementos de forma visual.

A textura da louça também pode afetar a percepção dos sabores e texturas do alimento, seja somente pela observação visual ou mesmo pelo toque dos talheres ou mãos dos comensais nas louças.

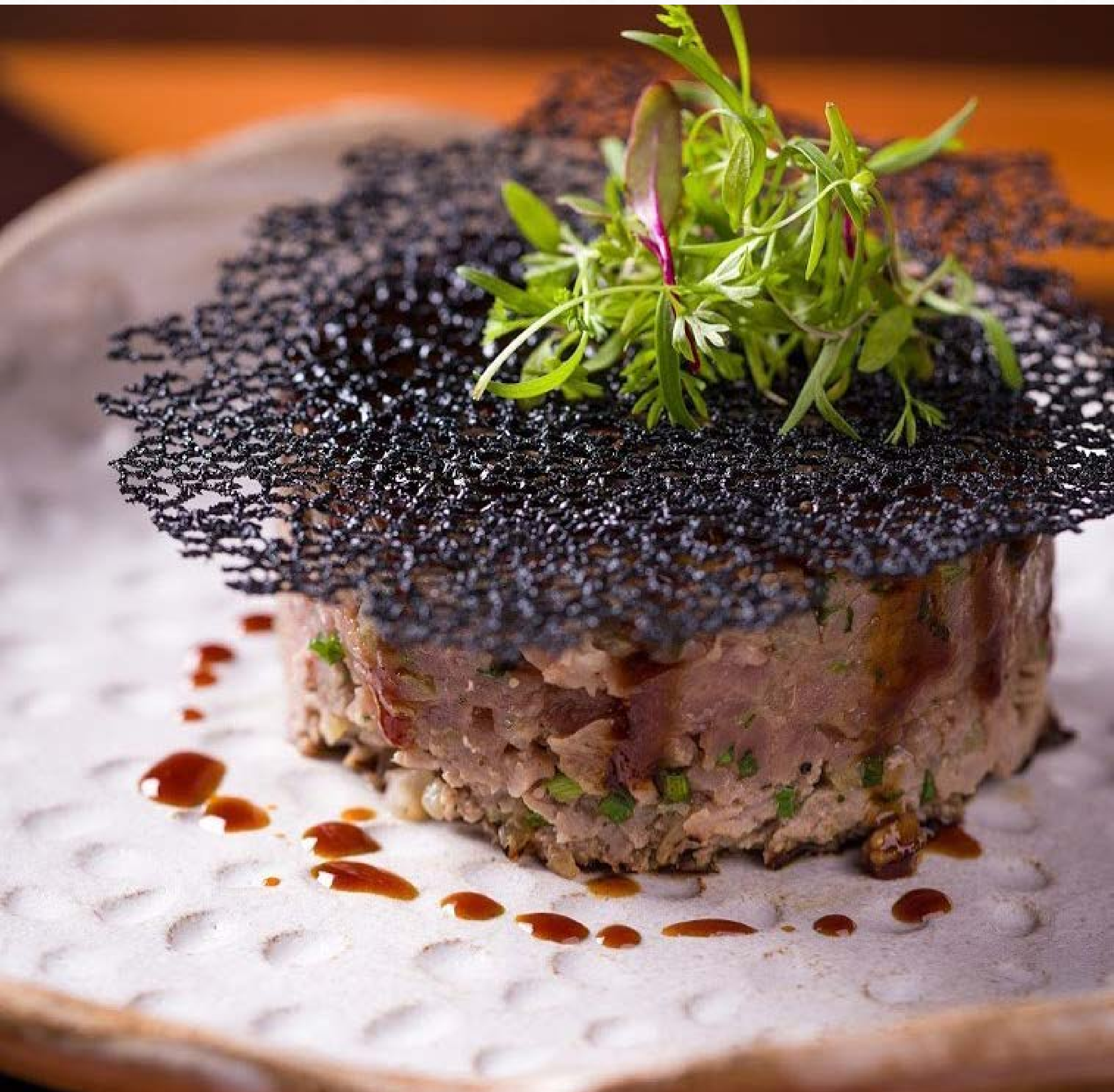
PAULO HENRIQUE MACHADO DE SOUSA

Curso de Gastronomia

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@beeoemporio

Chef **Regis Shiguematsu**

Foto: **Guto Souza**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@bobardi

Chef **Jean Vriesman**

Foto: **Jeniffer Klinger**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@bobardi

Chef **Jean Vriesman**

Foto: **Jeniffer Klinger**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@restaurantemanu
Chef **Manu Buffara**
Foto: **Jimena Agois**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@armazemsantoantoniooficial
Chef **Giuliano Hahn**
Foto: **Rodrigo Pierrot**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@carloristorante
Chef **Beto Madalosso**
Foto: **Guto Souza**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@carloristorante
Chef **Beto Madalosso**
Foto: **Guto Souza**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@combraygastronomia
Chef **Jonathan Thomas**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@partagewine
Chef **Miron de Carvalho**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@con.cozinha

Chef **Regis Shiguematsu**

Foto: **Guto Souza**

Poteria

OFICINA CERÂMICA

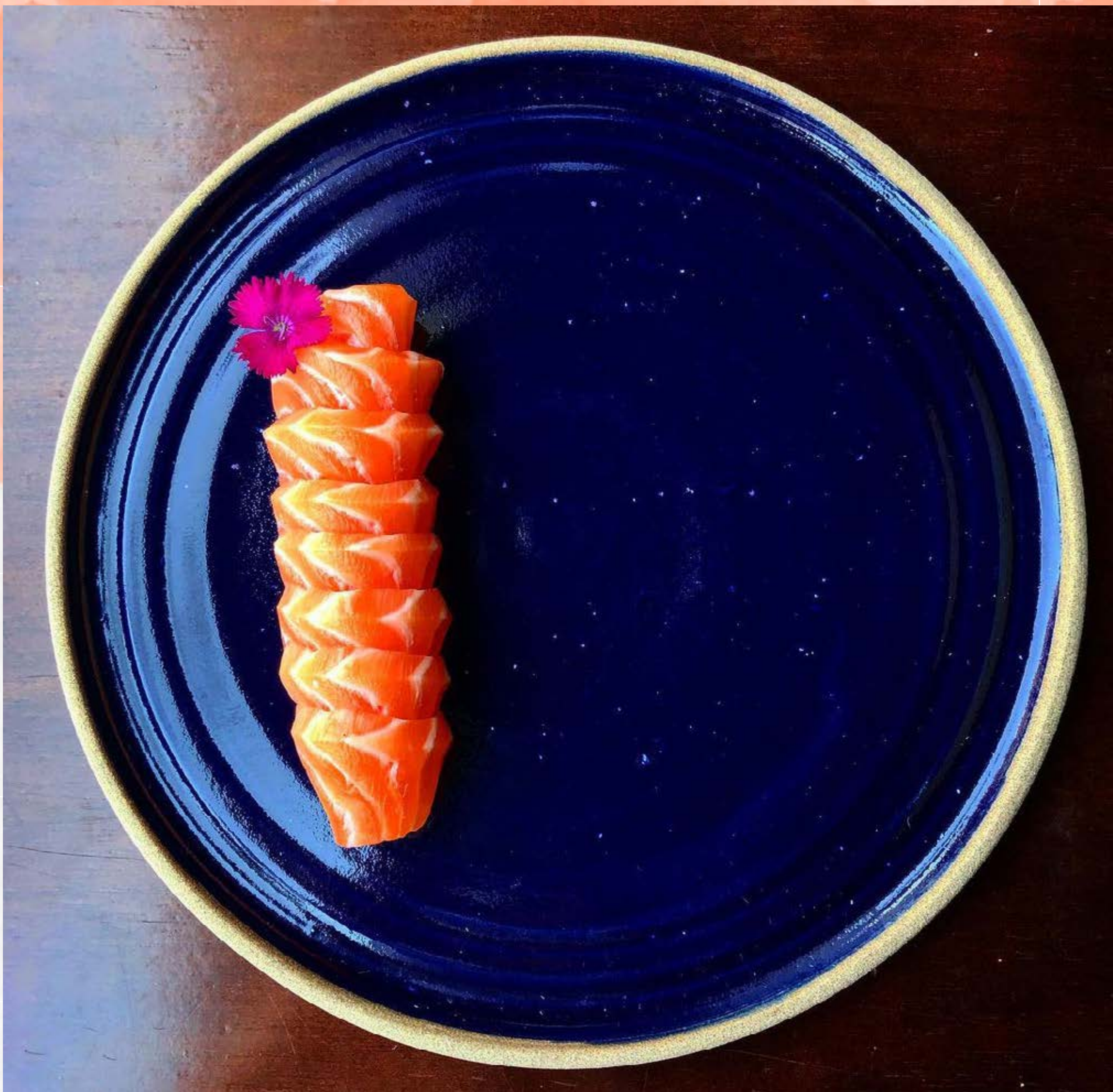


@jhonlimacwb

Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@gustalvarez

Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@jardinscafe

Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@beeoemporio
Foto: **Guto Souza**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@kaesemodelgastronomia
Chef **Guile Kaesemodel**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@kikamardergastronomia
Chef **Kika Marder**
Foto: **Rodrigo Pierrot**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@koisushibc

Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@kombinafelice
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@mochisushilounge
Foto: **Bruno França**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@fulljazzbar

Chef **Johnny Fagundes**

Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@liberigastronomia
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA

PRATO NOSSO DE CADA DIA

@betomadalousso

Costuma ser branco. Redondo. Côncavo no meio. É simples e discreto. Nem sempre. Mas é essencial. O prato. Divide o dia em manhã, tarde e noite. Ovos mexidos, arroz com feijão, sopa. Felicidade é prato cheio. Tristeza é prato vazio. Alegria mesmo é domingo, quando a mesa tá cheia de pratos.

Na casa da tia Amélia os pratos têm desenhos de flores. No tio Alcino é tudo prato de vidro. E lá no tio João tá escrito Viva o Churrasco! bem no meio do prato. Meio dia. Uma da tarde. Cada um tem seu jeito de montar o prato. Salada num canto, bife no outro, arroz por baixo, feijão por cima. Eita! Faltou espaço pro macarrão! Come tudo. Enche de novo o prato. Leva bronca porque tem o olho maior que a barriga.

Chato mesmo é ter que levantar pra lavar o prato. Vamos combinar! Enquanto um lava o outro seca. É a hora da fofoca. “Você soube da Verinha? Não deixa o tio Alcino saber, senão vai voar prato”. A semana começa. Você liga a TV: o tomate subiu, a batata subiu. Começa o corre-corre. Enfrenta a rotina. Enfrenta o patrão. Tudo pra colocar comida no prato.

Beto Madalosso
Restaurateur



OFICINA CERÂMICA



@madapizzavinho
Foto: **Guto Souza**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@fulljazzbar
Chef **Johnny Fagundes**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@kaesemodelgastronomia
Chef **Guile Kaesemodel**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@maliechaes
Chef **Pedro Caetano**
Foto: **Fred Kendi**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@origensgastronomia
Chef **Miron de Carvalho**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@lets.kuk

Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@nuunikkei

Foto: **Jennifer França**

Poteria

OFICINA CERÂMICA

POTERIA OFICINA CERÂMICA



@ravellotrattoria

Foto: **Jennifer França**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@liberigastromia
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@nomaahotel
Chef **Luan Honorato**
Foto: **Kato78**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@nomaahotel
Chef **Luan Honorato**
Foto: **Kato78**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@nuunikkei

Foto: **Jennifer França**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@swadishtcozinhaindiana
Foto: **Drops Studio**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@obst.lugar
Chef **Lênin Palhano**
Foto: **Kato78**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@obst.lugar

Chef **Lênin Palhano**

Foto: **Munir Bucair Filho**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@obst.lugar

Chef **Lênin Palhano**

Foto: **Munir Bucair Filho**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@origensgastronomia
Chef **Miron de Carvalho**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@partagewine
Chef **Miron de Carvalho**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@pastabastacwb
Chef **Eric Zelazowski**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@ravellotrattoria
Foto: **Jennifer França**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@restaurante.drummond
Chef **Zé Abranches**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@restaurante.drummond
Chef **Zé Abranches**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@kaesemodelgastronomia
Chef **Guile Kaesemodel**
Foto: **Guile Kaesemodel**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@spot105eventos
Chef **Johnny Fagundes**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@swadishtcozinhaindiana
Foto: **Drops Studio**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@tamboogastronomia
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@grésgastronomia
Chef **Simone Matoso**
Foto: **Gaby Schroeder**

Poteria

OFICINA CERÂMICA



Chef **Diego Mello**

Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@combraygastromia
Chef **Jonathan M Thomaz**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



@combraygastronomia
Chef **Jonathan M Thomaz**
Foto: Acervo pessoal



Restaurante Koné
Chef **Jaime Spazzini**
Foto: Acervo pessoal

Poteria

OFICINA CERÂMICA



Poteria

EMPRATAMENTO E ENCANTAMENTO

poteria.com.br