


**TOP GOURMET**


A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience



### UM SONHO DE FAZENDA

Desde pequena sonhava em morar em uma casa de fazenda histórica, daquelas que a maioria de nós conhece mais por filmes e novelas de época do que na vida real. O barulho das botas batendo no chão de madeira, os vestidos longos das damas que ali moravam, o contato com os animais, o convívio calmo e cotidiano, os piqueniques embaixo das árvores, as fascinantes cozinhas enormes, fartas, com gamelas e bacias cheias de produtos colhidos ali mesmo no entorno cultivavam o nosso imaginário de uma vida mais simples e ao mesmo tempo cheia de sofisticação. Quem não tem na memória esse acolhimento que apenas lugares assim poderiam nos proporcionar? Só de pensar

podemos nos imaginar colhendo uma fruta do pé ou sentindo o cheiro do bolo quente, do pão de queijo, dos doces caseiros que iriam direto do fogão a lenha para as mesas robustas de madeira, que eram servidos em delicadas louças antigas. Uma vivência na fazenda pode nos transportar para um período diferente de nosso tempo, onde as pessoas eram mais intimamente ligadas à natureza e à simplicidade.

No século 16 surgiram as fazendas de cana-de-açúcar em Pernambuco, e no 19, as de café entre São Paulo e Rio de Janeiro. Algumas foram preservadas mantendo o estilo colonial. Entre elas está a Fazenda Catuçaba, na Mata Atlântica, que foi transformada em um charmoso e aconchegante hotel. Sua sede é um casarão original colonial

construído em 1850. O convite aqui é para experimentarmos as peculiaridades locais e suas histórias, valorizando o modo rudimentar e simples do homem do campo que se deu por meio da preservação dos aspectos próprios do vilarejo, de um povo simples e acolhedor que valoriza e protege suas raízes.

A preservação da arquitetura, a decoração, o modo de cultivar e preparar os alimentos e a valorização da cultura local são atitudes e valores impressos na identidade dessa charmosa fazenda de 450 hectares. Tudo que é consumido ali por hóspedes ou funcionários é produzido no entorno: café, cachaça, feijão, verduras, ervas, frutas, legumes, carne e queijo. A vista é para lagos e montanhas, e os passeios podem ser a cavalo pelas proximidades do Parque Estadual da Serra do Mar. Os piqueniques ao pôr do sol completam os momentos de descanso, contemplação e de reconexão do homem da cidade com a natureza.

A fazenda proporciona uma vivência de bom gosto, de preservação cultural, consciência ambiental e social. Cultivam sua horta sem agrotóxicos, cuidam dos resíduos fazendo compostagem e utilizam produtos biodegradáveis. Produzem seu próprio alimento e empregam na totalidade moradores locais. O local recebe com frequência artistas brasileiros e do mundo, que ali deixam seus trabalhos interagindo com a natureza. Na fazenda, as

vivências variam de acordo com o grau de desejo de cada um, podendo ser um fim de semana de descanso, um fim de semana de práticas específicas ou até mesmo uma vivência mais intensa. A partir de abril de 2016 será possível, com conforto e estrutura de apoio, fazer uma travessia por dentro da mata até Picinguaba, onde está localizada a propriedade irmã. E para quem quiser fazer dessa fazenda seu lar, uma eco villa, com casas autossustentáveis próximas dali, foi projetada

e está sendo construída pelo renomado arquiteto Marcio Kogan, totalmente integrada com a natureza e com os valores da propriedade. É ou não é um sonho de casa de fazenda? Escrevam para se juntar a todas essas vivências.



Gouté – Gourmet  
Travel Experience:  
goute.com.br  
Contato:  
danihispagnol@goute.  
com.br