


**TOP GOURMET**


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



### TOSCANA BRASILEIRA: A DESCOBERTA DE UMA REGIÃO DE BOA GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE

São três horas de viagem de carro por estradas de pista dupla de São Paulo até Mococa. O percurso é tranquilo e seguro, e nos transporta da intensidade da grande metrópole para um outro mundo, no qual uma pequena revolução encontra-se em processo. A paisagem nos remete a um dia de sol na Toscana, campo, matas e montanhas. Em Mococa, um conjunto de fazendas centenárias reescreve suas histórias e propõe um novo estilo de vida e

de relação com a natureza. Grandes fazendas produtoras de café e cana ressurgem focadas na qualidade dos produtos, na recuperação das matas e nascentes, na proposição de uma nova relação de produção, na sustentabilidade, ou, como resume um dos precursores desta revolução, João Neto Pereira Lima, da Fazenda Santo Antônio da Água Limpa, a “agricultura da grande mãe natureza”. São três as fazendas que lideram esse processo: a Fazenda Ambiental Fortaleza, a Casa do Engenho Fazenda Morro Azul e a Fazenda Santo Antônio da Água Limpa. Cada uma delas repleta de histórias nos seus quase 200

anos de existência. Seus casarios, suas matas, seus proprietários se unem na criação de produtos únicos. A Fazenda Ambiental Fortaleza, FAF, está com a família Baretto desde 1850, e na última década foi assumida por sua atual proprietária, Silvia Baretto, e seu marido, Marcos Croce, que, junto com o filho do casal, Felipe Croce, transformaram a fazenda em uma referência global de excelência em café, produção orgânica e sustentabilidade. Criaram uma fazenda viva: dos currais vêm o leite, o queijo; dos campos, o mel, o café, frutas; da cozinha, doces, geleias e uma alimentação saudável. As casas de colonos foram transformadas em centros de educação,

casas para hóspedes, laboratórios de pesquisa e um centro de torra e prova de café, a grande estrela da fazenda. O trabalho consistente da família com especial dedicação do filho do casal, Felipe, possibilitou a obtenção de cafés reconhecidos em todo o mundo. Por meio de parcerias com diversos pequenos produtores da região e muito, muito trabalho e pesquisa, são produzidos microlotes de cafés especiais com altíssimas pontuações. Estes cafés podem ser experimentados em grandes restaurantes e cafeterias em diversos países; em São Paulo, no Isso é Café e no Mirante 9 de Julho; e na fazenda, onde os hóspedes podem ter uma imersão no processo de produção, colheita e torra.

Ao lado a Fazenda Santo Antônio da Água Limpa, da família Pereira Lima, fundada em 1822, se transformou, nas últimas décadas, em uma fazenda absolutamente revolucionária. A grande plantação de café cedeu espaço para um sistema de integração entre agricultura, floresta e pecuária. Na fazenda, a natureza, e em especial os animais, são os grandes protagonistas. No lugar das pastagens tradicionais ou das granjas de porcos, os animais são criados soltos, se alimentado de frutas, árvores e vegetação nativa, e nesse processo vão auxiliando na recomposição da mata. Dos mirantes da fazenda é possível ver o impacto desse trabalho: de um lado áreas de antigas pastagens, de outro a floresta que ressurgiu e garante não só o alimento do gado, mas do homem também, além de produzir mel e café sombreado.

A hospedagem na fazenda é feita em confortáveis chalés cheios de tradição, a alimentação com produtos da fazenda e com plantas alimentares não tradicionais é uma agradável descoberta. Coração de banana, folhas de bambu, urtiga, pau d’alho, entre outras são plantas que nunca imaginamos ver em nosso prato e lamentamos por ter demorado tanto a descobrir essas belezas.

Mococa foi uma grata descoberta para esta coluna. No último ano, fizemos uma série de viagens à região, e ainda nos surpreendemos, descobrimos novidades que alimentariam muito mais páginas. É um Brasil, próximo a São Paulo, rico em diversidade e história. Com pessoas que pretendem fazer um novo capítulo na história do Brasil e vêm obtendo sucesso nesta jornada. Uma visita de dois ou três dias ali é uma experiência renovadora. Infos: [goute@goute.com.br](mailto:goute@goute.com.br)



Gouté – Gourmet  
Travel Experience:  
[goute.com.br](http://goute.com.br)  
Contato:  
[danihispagnol@goute.com.br](mailto:danihispagnol@goute.com.br)