

Da terra ao prato

O deleite de viver todas as etapas da gastronomia

Visitar produções orgânicas, sustentáveis e artesanais ou caminhar por florestas identificando plantas e cogumelos comestíveis nos transforma. Nossas escolhas se tornam mais conscientes — aos poucos, começamos a escolher ingredientes saborosos, frescos, intensos e, principalmente, provenientes do cultivo em harmonia com o meio ambiente. Foi em busca dos sabores que percebi a importância da natureza e encontrei uma nova forma de experimentar o mundo, embarcando na minha maior viagem: a de viver no campo preparando pratos com produtos do nosso quintal agroecológico. Na minha cozinha, encontro o sabor e a essência, e enxergo também uma nova gastronomia acontecendo na cidade.

Uma coisa que me chamou a atenção foi o recém-inaugurado restaurante Corrutela, em São



em restaurantes referência no assunto. O chef, de 27 anos, confia no potencial de ingredientes orgânicos, no pico de seu frescor, para oferecer uma comida calcada no sabor original dos alimentos. Sua cozinha é elogiada, e pode vir a ser uma influência positiva para a nova geração de chefs do Brasil. Vale virar frequentador!
@corrutela ou corrutela.com.br



Paulo, que obteve três estrelas pela Sustainable Restaurants Association. Ali o chef Cesar Costa produz quase todos os ingredientes do zero. Compra amêndoas de cacau orgânico e transforma em chocolate, e em um moinho de pedra consegue moer o milho crioulo e o trigo biodinâmico. Grande parte dos hortifrúteis vem de uma associação de produtores orgânicos e familiares. Cesar cresceu em Piracicaba, onde teve seu primeiro contato com a terra, e viajou pelo mundo trabalhando



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté – Viagens e Vivências Gastronômicas.
+ info: goute.com.br