

Fazenda Bananal

Produção e utilização dos alimentos integradas

Em meados de 2016, estive na Pousada Literária, em Paraty. Naquela época, boa parte dos produtos utilizados na cozinha vinha da produção da Fazenda Bananal, que ainda estava tomando forma. Recentemente, voltei e encontrei um projeto amadurecido. A horta, que foi o centro da minha primeira visita, cresceu e hoje faz parte de um centro de preservação e educação. Junto a ela, há um casarão do século 17 restaurado com uma linda cozinha, cuja decoração é inspirada no mesmo período.

O restaurante da fazenda utiliza ingredientes produzidos localmente e o novo cardápio, que está sendo finalizado, contempla opções veganas. No dia da mi-



nha segunda visita, mesmo antes de o cardápio vegano estar disponível, além de uma opção sem produtos de origem animal, foram servidos um gaspacho e uma trouxinha de couve com caruru, como símbolo do cuidado e da gentileza da equipe da cozinha comigo.

A crescente integração entre a produção e a utilização dos alimentos — pela proximidade física, a possibilidade de conhecer os alimentos em seu estado natural e suas diversas formas — amplia a dimensão da experiência de uma refeição. Além de texturas, cores, sabores e aromas, o comensal conhece sobre o ciclo de produção, tempo de cultivo, trabalho envolvido e particularidades da natureza. Foi pensando nisso que criamos juntos uma nova experiência. Além da conhecer a fazenda, os visitantes terão uma aula de cozinha preparada com os

produtos da horta e da natureza. O especialista em plantas alimentícias não convencionais, as queridinhas Pancs, Jorge Ferreira, fará a identificação de cada ingrediente. Uma experiência supercompleta.

Participem! goute@goute.com.br



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté – Viagens e Vivências Gastronômicas.

+ info: goute.com.br