

Da Califórnia para o mundo

Chef conhecido por inovar na culinária à base de plantas chega ao Brasil

Matthew Kenney é um caçador do prazer, sua comida é vibrante, deliciosa ao paladar e na aparência. "Ao contrário do que muitos imaginam, a ideia da culinária baseada em plantas não é evitar prazeres, e sim reforçá-los", diz o chef. Por meio de técnicas desenvolvidas nos últimos 20 anos, ele surpreende ao recriar texturas e camadas de sabores semelhantes aos da gastronomia tradicional. Sua transição para esse tipo de alimentação começou no mesmo período em que ganhava notoriedade como chef revelação. Ao perceber os benefícios em seu corpo, decidiu que iria transformá-la em algo desejável, e conseguiu. Aos 54 anos, com mais de 22 casas espalhadas pelo mundo, dez livros publicados, produtos de prateleira, e um legado de estudantes formados pela Plant Lab, escola que dirigiu na Califórnia, ele acredita

ser esse o futuro da alimentação. "Não é um modismo, e sim uma nova direção", reforça.

Aberto recentemente em São Paulo, mais especificamente no bairro de Higienópolis, o Plant-Made (plantmade.com.br) se tornou sucesso imediato. Os aromas e sabores remetem aos cafés e bistrôs americanos, além da consistência das receitas. Bolo de chocolate cremoso, cookies, tartine com creme inglês e frutas vermelhas,



muffin de framboesa, queijos, iogurtes, pães de fermentação natural, bowls com grãos coloridos, massas artesanais, sanduíches, e como não poderia faltar o pão sem queijo com requeijão de castanhas, estão entre as opções reconfortantes do cardápio. A empreitada nacional foi idea-



lizada junto ao casal Daniele e Fábio Zukerman, que trarão mais novidades desse segmento para o mercado em 2020, como uma nova linha de queijos, pizzas e hambúrgueres, e quem sabe uma escola. Queremos! Bom apetite! matthewkenneycuisine.com



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

