

Revolução queijeira

Queijos vegetais são o novo desejo gastronômico

O veganismo têm ampliado cada vez mais caminhos. Pouco tempo atrás não poderíamos imaginar seu potencial criativo. Os queijos vegetais por exemplo, estavam longe de atender as expectativas. Esse cenário mudou e, hoje algumas propostas surpreendem.

O trabalho da chef Cynthia Brant, uma das pioneiras da culinária Raw no país tem atraído a atenção não só do público vegano, mas de chefs renomados da cozinha contemporânea brasileira, como a chef Carla Pernambuco, do restaurante Carlota. "Como cozinheira, pesquisadora, especialista e eterna curiosa, não paro de buscar novos repertórios que cada vez façam mais sentido,



que complementem tudo que fiz e aprendi. Que não seja uma busca somente de tendências e sim uma busca por um gosto novo, saudável e que surpreenda. Fiquei encantada com a técnica aliada às sutilezas que a Cynthia pratica nesse universo. Os queijos do suíço ao camembert são realmente delicados e fantásticos, seja para uma refeição frugal em uma tábua de queijos para degustar com vinhos naturais ou compondo uma salada no restaurante", conta Carla.



Cynthia é formada em culinária Plant Based na Califórnia, coordenou o projeto Terrapia e criou a marca de queijos vegetais *Le Fromagerie*. "Decidi deixar a publicidade para me dedicar a algo mais significativo para mim. Mas continuo promovendo muitas coisas, levando minha

experiência às pessoas com quem convivo e as que frequentam minhas aulas. Divulgo "produtos" em que acredito: saúde, bem-estar, respeito ao planeta, às pessoas e aos animais, eu espero que essa mensagem possa chegar ao coração de todos que entrarem em contato comigo", diz Cynthia.



Seus queijos são comercializados em diversos pontos do Rio de Janeiro, e seus cursos são oferecidos por todos o Brasil. Esse ano o de São Paulo será no ateliê de cozinha do Carlota. lafromagerievegan.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

