

Caça aos cogumelos

Fazenda Lila, na Serra da Mantiqueira, promove experiência ao lado da chef Bel Coelho e do especialista em cogumelos e PANCs da Mata Atlântica, Jorge Ferreira

Alguns anos atrás, participei de uma caça aos cogumelos e PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) ao lado do pesquisador Jorge Ferreira. Encontrei ali um universo pouco conhecido, porém diverso, muito interessante em termos de texturas, cores e possibilidades. De lá para cá, muita coisa mudou, as buscas estão mais avançadas e o turismo mais estruturado nesse sentido. A caça aos cogumelos

tem ganhado novos territórios e descobertas no Brasil. Estima-se que duas mil espécies já foram identificadas, sendo aproximadamente 100 os cogumelos silvestres e comestíveis. É preciso ter conhecimento avançado para identificá-los antes de colocá-los na panela, algumas espécies são alucinógenas ou medicinais, porém, outras podem ser venenosas e até fatais. Vale a pena assistir ao documentário *Fungos Fantásticos*, que explica um pouco sobre eles, desde seu uso até sobre uma rede embaixo da terra



espécies são utilizadas por chefs de cozinha que exaltam seus potenciais e curiosidades na criação de seus pratos.

Para compreender um pouco desse universo, a Fazenda Lila, Jorge Ferreira e Bel Coelho, criaram uma experiência aberta ao público. Jorge é pesquisador, filho de raizeiro e curandeira. Foi criado aos pés da Serra da Bocaina em Paraty, tem a mata como refúgio, escola e santuário desde pequeno. Aprendeu a apreciar o silêncio e a mergulhar com a alma e os cinco sentidos em cada ecossistema, dos grandes biomas aos minúsculos fungos, se especializando principalmente em plantas e cogumelos com potencial gastronômico e medicinal. Bel Coelho é paulistana, chef de cozinha e apresentadora de TV. Ao longo de 20 anos de

formada por *mycelium*, que é extremamente importante para a manutenção da vida. Já as PANCs estão por toda parte, crescem de forma espontânea na mata, nos jardins e às vezes até em calçadas. Temos aproximadamente 25 mil espécies no mundo, sendo por volta de dez mil no Brasil, porém conhecemos apenas 300 de forma geral. Seu uso é mais comum entre os povos tradicionais, tanto na culinária como na medicina, e algumas



carreira, trabalhou ao lado de grandes mestres, passou por casas de renome, recebeu prêmios e, hoje, comanda o Clandestino e o Cuia Café, em São Paulo, apresenta o programa *Food Connections*, no canal Sabor e Arte, é defensora da gastronomia sem veneno e pesquisadora cultural de alimentos.

O encontro, que acontecerá na própria Fazenda Lila, em março de 2022, será a primeira edição do "PANCs e Cogumelos da Mantiqueira", uma imersão no

universo fantástico das Plantas Alimentícias Não Convencionais. Serão três dias de experiências práticas em campo para aprender a identificar e coletar as plantas comestíveis e cogumelos da Mantiqueira, conhecendo também suas características nutricionais, propriedades terapêuticas e benefícios. Com a colheita do dia, a chef Bel Coelho criará um menu especial vegetariano para a ocasião.

Reservas: fazendalila@gmail.com



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté - Experiências Gastronômicas.

+ **infos:** goute.com.br