



Cozinha verde

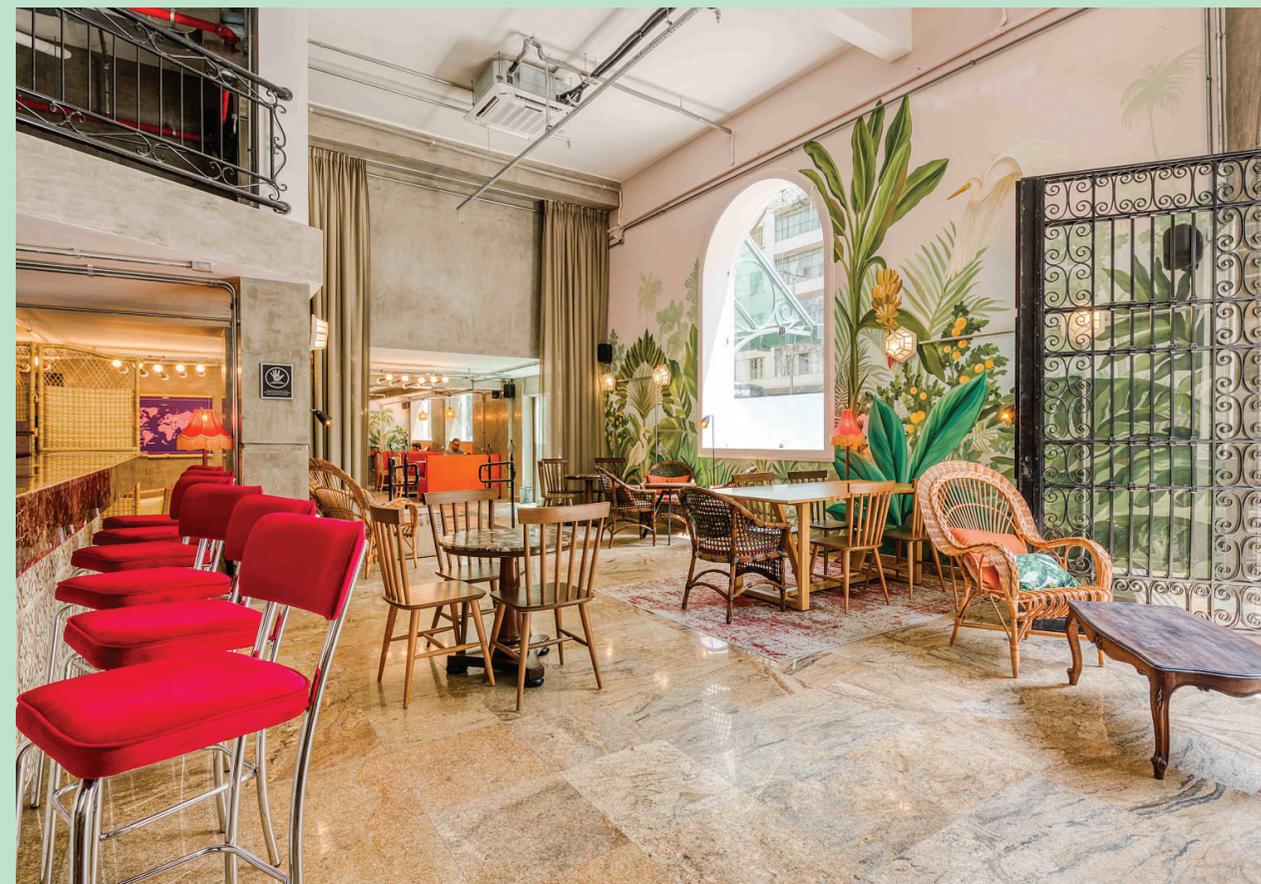
Daniele e Fábio Zukerman apresentam uma visão vanguardista na gastronomia, expandindo os formatos e as técnicas da cozinha à base de plantas no Brasil

As receitas e produtos representados pelo Grupo Planta são surpreendentemente deliciosos e impactantes. Lembro-me quando a primeira casa foi aberta em São Paulo, o Plant Made: eu passava alguns dias seguidos experimentando tudo e o salão tinha o cheiro de cookies, brownies e cinnamon rolls das cafeterias norte-americanas, que remetiam aos aromas da faculdade de gastronomia que eu cursei na Califórnia. Além disso, as receitas brasileiras, como pão de queijo e requeijão, são as melhores que já provei

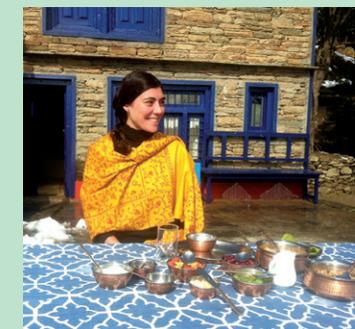
até hoje. Um sonho! Receitas veganas que realmente lembram muito as originais e, sem exagero, ainda melhores. A primeira parceria de Daniele e Fábio Zukerman foi com o chefe californiano Matthew Kenney, na abertura do Plant Made São Paulo. A partir daí, os projetos do casal expandiram, sendo hoje o Grupo Planta ligado a marcas como Green Kitchen, Gerônimo Foods, BasiCo Plant Food, Plant Food, Plant Made, Plant Burguer, Plant Pizza, Açogue de Plantas e a Back to BBQ. O portfólio de produtos inclui laticínios, uma linha para churrasco, entre outros.



"A verdade é que não sabemos o que não dá para ser replicado na versão de plantas", afirma Fábio Zukerman. Os produtos são feitos do zero, utilizando técnicas milenares como fermentação, desidratação e de molho para melhor aporte nutricional, mas também técnicas de vanguarda, como a extrusão úmida de proteínas isoladas, procedimento que confere fibras longas e proteicas para as carnes vegetais. Além dos dois endereços da Green Kitchen, que concentram todas as marcas, o grupo abriu recentemente um restaurante no hotel Selina, que fica no centro de São Paulo. É uma festa para os sentidos e onde são servidos café da manhã, lanches, pratos quentes, doces e comidinhas para levar, além de alguns itens de empório. O hotel atende uma clientela jovem, descolada e



de olho em novas formas de se alimentar. O restaurante é aberto ao público, o que torna a experiência plural e divertida. O GK é, sem dúvida, uma cozinha do futuro, que atende um marco histórico, em que a comida é protagonista de um pensar mais profundo, unindo o prazer a uma visão mais ampla de mundo. Aproveite!
@greenkitchenbr
@grupoplanta



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