



Tudo verde

Uma incrível seleção de hotéis pelo mundo que oferecem a nova e promissora gastronomia à base de plantas

A gastronomia à base de plantas e agroecológica representa modos de vida contemporâneos, está no radar de grandes chefs, é revolucionária e promissora. A cada dia podemos encontrar mais restaurantes gastronômicos repensando seus cardápios, assim como novos conceitos de

hospedagem.

Venho escrevendo sobre chefs, restaurantes, produtores, viagens de conhecimento e experimentação desde que fundei a Gouté, há 15 anos. Nesse caminho pelo sabor, modos de plantio e o estudo da relação dos alimentos com o corpo, mente, emoções, meio ambiente e ecossistemas, compreendi a gastronomia de uma forma mais ampla, seus impactos e alcances individuais, sociais e ambientais. Alguns anos atrás, quando estava imersa em viagens da

terra ao prato, me mudei para o campo, passei a plantar alimentos, reflorestar e, a partir daí, desenvolvi uma culinária inteiramente à base de plantas – minha escrita e todos os trabalhos na gastronomia passaram a se relacionar com esse tema. Desde então, venho buscando a mesma satisfação e o máximo de possibilidades, tendo encontrado nesse caminho o que poderia chamar de a nova gastronomia global, pautada em temas atuais que unem a ciência, a consciência, o

conhecimento da biodiversidade e o aprimoramento das técnicas. Eu já mencionei por aqui alguns hotéis e restaurantes com propostas à base de plantas, desde os que nasceram com essa proposta até os que se transformaram. E ainda tem muito por vir, a lista não para de crescer. Recentemente, descobri um novo universo na área de hospedagem.

A Veggie Hotels foi criada por escritores de viagens que encontravam dificuldade em serem bem servidos com cardápios vegetarianos. O site engloba de acampamentos de surfe a hotel cinco estrelas, de luxuosos retiros ayurvédicos a



livro homônimo que está à venda no Brasil.

Já o site Vegan Welcome, que faz parte do mesmo grupo, seleciona hospedagens com opções à base de plantas, mesmo dentro de um

estabelecimento convencional. Os estilos são bastante variados e atendem a públicos diversos, dos mais rústicos aos sofisticados. Alguns hotéis fazem parte oficialmente do portfólio, outros

são apenas indicados e podem ser solicitados por e-mail. Vale a pena experimentar e perceber toda a beleza envolvida nessa gastronomia, a infinidade

de cores, de ingredientes e de sabores dentro de novas possibilidades que beneficiam a todos. Desfrute!
veggie-hotels.com
@veggiehotels



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