

Comer e se transformar

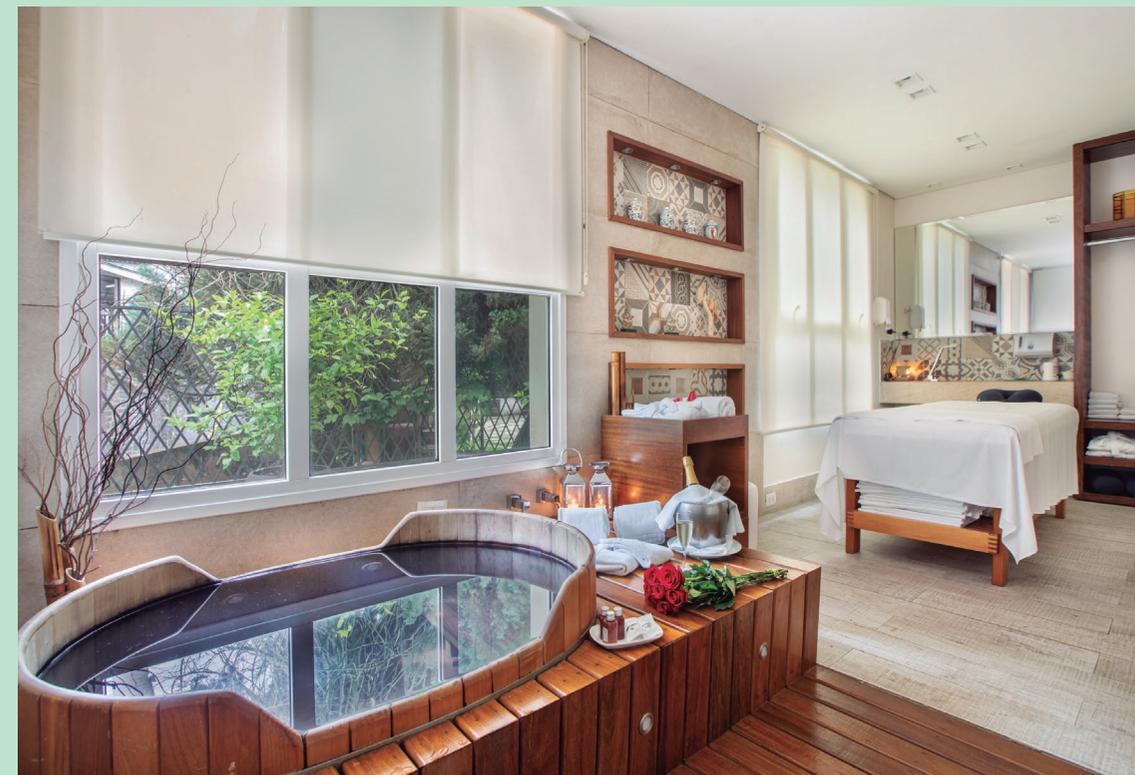
O Restaurante Alquimia em Campos do Jordão renova menu e conceito, reforçando a experiência proposta por Denise Bernardino, do Comer Transforma

No Brasil, alguns hotéis buscam se atualizar incluindo opções em seus cardápios, seja internamente em suas cozinhas, ou mesmo contratando consultorias especializadas para melhorar as ofertas e atender esse nicho de mercado. Outros estabelecimentos apostam na gastronomia vegetal de forma integral, como é o caso do Hotel Serra da Estrela em Campos do Jordão, que dez anos atrás fez essa escolha e vem se aprimorando. Segundo Denise Bernardino, proprietária do hotel, ao se tornar

vegetariana estrita iniciou o processo de modificação na proposta do restaurante Alquimia. Revisitei o hotel a convite de Denise, depois de já ter estado por lá em sua primeira fase vegetariana, quando o serviço ainda era no estilo buffet. Na última visita pude provar um novo cardápio, completamente renovado pelas mãos do chef Thiago Medeiros, consultor na área hoteleira, especialista na gastronomia vegetal e idealizador do Respiro™. O menu proposto pelo chef trouxe delicadeza e maturidade aos pratos. Dividido em



entradas, principais, sobremesas, pizzas, sanduíches e fondues. A implementação de pratos familiares e aconchegantes combinando com o clima da região fizeram toda a diferença. Entre as entradas, vale destacar o bolinho de arroz negro com aioli e o delicioso musseline de mandioca com cogumelos portobelo. Já entre os principais provei o risoto de beterraba e o de funghi, ambos al dente e cremosos, já o nhoque de batata doce e o baião de dois estavam leves e equilibrados. Sem contar o quibe de abóbora com especiarias, que trouxe alegria



e os caldos de tomate e ervilha muito conforto. As sobremesas remetem de forma feliz a crema catalana, o banoffee, o tiramisú e o cream cheese de goiaba. Re-

centemente o café da manhã foi reformulado e conta com opções, como tapiocas, fritadas de grão de bico, pães, bolos e pudins. O Alquimia renovado representa o momento atual da gastron-



mia de plantas, que nos oferece inúmeras possibilidades técnicas, criativas, saudáveis e conscientes. Vale a pena conferir!



Dani Hispagnol conecta pessoas, lugares e encontros por meio dos alimentos. Gouté - Experiências Gastronômicas.

+infos: goute.com.br