



Gastronomia vegetal

Os destaques e as novidades da cozinha de plantas em São Paulo

A cozinha vegetal evoluiu ao longo da última década, a cada dia novas técnicas e o cuidado com as camadas de sabores vêm sendo aprimoradas. Quando ganhei o livro do restaurante Moinho de Pedra, percebi que havia um caminho a ser experimentado, as receitas eram simples, coloridas, saborosas e com texturas interessantes. Mas a percepção para o público de que a culinária vegetal poderia ser interessante aconteceu a partir do programa de TV de Bela Gil; seu carisma,

histórico familiar e envolvimento sócio político ambiental cativaram e convidaram as pessoas a abrir novas possibilidades de escolhas. Outra propagadora da cozinha vegetal é Alana Rox, que por anos ensinou receitas básicas em seu programa de TV, o Diário de uma Vegana, e depois montou o cardápio do café Purana. E foi a partir da abertura do Plant Made, que a cozinha de plantas mostra mais profundidade. Inicialmente a parceria com Matthew Kenney, um dos precursores da culinária vegetal na Califórnia trouxe pratos familiares e lembranças memoráveis, e mais tarde os sócios criaram a Green Kitchen. Em outro estilo, temos a cozinha de Pati Helu e Thaina Andrade que recentemente abriram



o Caracolla, as chefs brilham com pratos reconfortantes, trabalhando como ninguém as marinadas, os cinco sabores e as especiarias. Outra boa novidade é a reabertura do Tavares, com o cardápio 90% vegetal e consultoria de Thiago Medeiros que tem feito um trabalho importante nesse sentido em restaurantes e hotéis pelo Brasil. Por fim, conto aqui sobre um trio (vide fotos) que vem se dedicando a uma cozinha autoral, que repre-



senta corajosamente uma nova fase da gastronomia de plantas em São Paulo, os três se uniram em um evento apresentando um cardápio fora do lugar comum.



Começo falando de Mari Sciotti fundadora do Quincho, que significa quintal em espanhol, era uma casa pequenina que já expressava um DNA interessante com carta de drinks e opções de pratos bem trabalhadas. Anos depois em uma casa bem maior e o mesmo estilo com novos pratos, demonstrando uma fase mais madura. A contratação de Rafael Aoki, chef confeitoiro, foi um acerto, e as sobremesas sem o uso de leite e ovos fogem da releitura dos clássicos, são autorais e muito bem executadas. Elas impactam pelas cores, texturas e combinações de sabores. O terceiro integrante do trio é Rafael Vieira, fundador do 31. O conceito

ali é uma cozinha de autor em sua integridade. Em sua pequena cozinha, logo na entrada do salão, os experimentos acontecem. Rafael busca ingredientes pouco conhecidos baseados no locavatismo, como azeitona do mar, cogumelo yanomami e carvão. Ele apresenta pratos em pequenas porções, louças inusitadas, construções ousadas, buscando sabor em fermentações e garuns. Provei o menu degustação de sete passos e, a cada passo, havia alguma curiosidade e algo a ser descoberto. O trio fez parte também dos chefs convidados para os workshops da primeira turma Plant Based da escola Le Cordon Bleu em São Paulo, que iniciou as atividades no ano passado. Vale a pena experimentar cada uma dessas cozinhas, que ampliam a visão e o paladar com notas de prazer. @31restaurante



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

+infos: goute.com.br