

SOBRE A MESA



@ana_guimma



sobreamesa@omaringa.com.br

Por Ana Guimarães *

Assinatura gastronômica oferece produtos coloniais do Brasil

Plano idealizado por paranaense nasceu de um sonho de infância e contempla insumos oriundos de pequenos produtores locais

Assinatura gastronômica é um projeto voltado a uma experiência pessoal - mais consumidores interessados em culturas regionais diferentes: essa é a soma que resulta no retorno ao alimento de origem. Pensando nisso, empresários paranaenses vendem mais do que

A viagem de Kombi que virou negócio

Após trabalhar em várias empresas de comunicação, o jornalista paranaense Jeferson Jess retornou às suas origens dando novo sentido à sorte de ter vivido em um sítio na região metropolitana de Curitiba junto à sua família. Cresceu apreciando alimentos plantados ou produzidos no local: pães caseiros, compotas, geleias, conservas, frutas e hortaliças vindas diretamente do quintal.

O retorno a essas vivências, em parceria com a esposa Andréa Sígolo, deram asas a um sonho de infância: customizar uma Kombi e cair na estrada pelo interior do Brasil em busca de produtos únicos que revelassem a tradição dos homens do campo.

Uma viagem de descobertas e a vontade de fazer chegar a todos as delícias feitas por colonos - foi assim que nasceu a Caixa Colonial, clube de produtos regionais que vende kits mensais com insumos de todo o Brasil. A cada mês são enviados aos assinantes produtos de uma região, mostrando a diversidade dos aromas e sabores da cozinha feita com simplicidade, mas repleta de significado.

"Queríamos descobrir quem faz o melhor queijo, salame, doces, biscoitos, receitas e tradições que o morador do campo

produtos, história.

Já não é mais preciso viajar para experimentar a riqueza dos produtos feitos por colonos espalhados por esse "Brasilão" imenso. São aproximadamente 5.570 municípios com insumos, costumes, culturas e manias



cultiva de geração em geração. Alimentos que lembrassem aquela comida de vó, de antigamente, com matéria-prima local, não industrializada - respeitando o meio ambiente e a cultura em que o produtor estava inserido", conta Jeferson.

Em 2017, após abandonar a comunicação nas grandes empresas, Jeferson e a esposa percorreram 5 mil quilômetros rodados numa "kombosa", e, a aventura resultou no lançamento de um clube de produtos regionais e artesanais por assinatura (com o intuito de conectar novos consumidores ao que é vindo do campo). Além dos produtos, cada um dos kits contém encarte com informações e dicas sobre os atrativos da região escolhida.

A Caixa Colonial, que logo completará quatro anos, já gerou



na cozinha completamente diferentes até quando advindos de mesma colonização. E esse fato transforma a culinária brasileira do interior em um grande celeiro de preciosidades. O mais interessante disso tudo é poder experimentar o que antes parecia estar longe demais.



renda para mais de 300 produtores e entregou mais de 20 mil kits de produtos artesanais - fomentando a economia local e levando aos consumidores uma importante informação: a de que as mais diferentes culturas alimentares devem ser consumidas com prazer. E o bom disso tudo é desfrutar um pouquinho de vários lugares a cada mês.

Consoma também o conteúdo do blog do projeto: <https://caixacolonial.club/blog> - com receitas e textos sobre insumos brasileiros.

No Facebook e Instagram @caixacolonial acompanhe as aventuras e histórias dos mais de 10 mil km percorridos até 2020 por Jeferson e Andreia em todas as suas viagens. Kits por assinatura a partir de R\$ 139.

The Feminist Tea

Se você é antenado e curte a onda de produtos que priorizam a utilização de mão de obra feminina em todo o processo da cadeia - a The Feminist Tea pode ser uma boa dica para presentear e/ou enaltecer mulheres poderosas - as famosas "donas de si". A marca trabalha



com chás, cafés e produtos ecológicos em sua grife com o intuito de oferecer não só empoderamento, mas autoestima. Todos os chás têm nome de mulheres e as frases de cada pacotinho também é delas. Para consumir junto: um blog com conteúdo desenvolvido especialmente para "as minas" - www.thefeministtea.com/blogs. Isso sem contar a identidade visual que é outro atrativo à parte e faz com que o momento daquele chazinho seja bem mais legal. www.thefeministtea.com.br

O que é que a baiana tem?

Janaina Leal Storto (ex-coordenadora dos cursos de gastronomia da Unicesumar) e o marido Armando Storto Netto estão à frente do empreendimento Salve Gastronomia. Sob a guarda do já velho conhecido dos maringaenses, Banzé Lanches, os dois funcionam ali na Avenida Laguna, 2464. As marmitas são recheadas de afeto e produzidas com o comprometimento de quem não apenas sabe elaborar belos pratos, mas entende dos ingredientes e suas funções em cada preparo. Insumos naturais que dão à comidinha do dia a dia todo aquele toque especial. A Salve também atende a eventos e prepara menus para qualquer ocasião. Destaque para as massas e molhos que podem ser feitos por encomenda. Quem quiser conferir "o que é que a baiana tem", no Instagram (@salve_gastronomia).

Mulher na charcutaria

Paula Labaki é um dos nomes mais conhecidos quando se fala em catering paulistano. A chef que em quase 20 anos de profissão já cozinhou para grandes estrelas como André Rieu, Julio Iglesias, Ozzy Osbourne, The Cranberrys e o grupo Iron Maiden - produz muito conteúdo e posta sempre receitas maravilhosas em seu perfil do Instagram (@plabaki). Mas, para os amantes da carne saberem mais sobre os segredos da charcutaria perfeita, ela ministra em meados de março um curso on-line e ao vivo com conceitos, técnicas, tendências, curas, defumação, embutidos e conservas. Serão seis dias (quatro de aula e dois de sala de dúvidas e bate papo). Para demais informações e inscrições: www.paulalabaki.com.br/aulas



RECEITA

Pizza de Abobrinha

INGREDIENTES DA MASSA

500g de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar
1,5 xícara de água
15g de fermento biológico
1 colher de chá de sal
4 colheres de sopa de azeite

PREPARO

Em uma tigela, dissolva o fermento e o açúcar em um pouco de água. Deixe descansar por cinco minutos. Misture a farinha e o sal em uma bacia. Faça um buraco no centro e coloque o azeite em fio e a água morna aos poucos. Misture tudo até formar uma massa lisa. Se

for preciso, acrescente mais farinha. Trabalhe a massa por aproximadamente 15 minutos. Deixe descansar em uma vasilha coberta até que dobre de volume. Dica para saber quando a massa cresceu o suficiente: coloque uma bolinha de 2cm dentro de um copo d'água. Quando subir à superfície - está pronta para a próxima etapa. Em seguida, trabalhe a massa vigorosamente por mais 10 minutos. Divida-a em duas bolas iguais e deixe crescer por mais uma hora. Para o recheio de abobrinha: use 1 copo de molho de



tomate + 500g de mussarela + 1 abobrinha italiana + orégano + parmesão ralado, e azeite, o quanto baste. Preaqueça o forno em temperatura média/alta. Abra a massa em dois discos. Adicione o molho de tomate, polvilhe com orégano, distribua uma camada uniforme de queijo, acres-

cente rodela de abobrinha italiana levemente cozidas em sal. Polvilhe com o parmesão para gratinar. Regue com azeite. Asse até a massa ficar bem sequinha.

P.S.: Essa receita já é bem antiga no meu caderninho, cedida pela Bendita Hora (SP).

Ana Guimarães é apaixonada por gastronomia, antigos, rock n' roll, Fórmula 1, aviação, tattoos, plantas e flores. Produtora de conteúdo na vida e por profissão. Viciada em cultura: ainda sonha em abrir um pequeno café, viver de confeitaria e da escrita em uma Remington - assim como num filme deliciosamente clichê!