

# SOBRE A MESA



@ana\_guimma



sobreamesa@omaringa.com.br

Por Ana Guimarães \*

## Pesquisador de biomas brasileiros mostra a riqueza tupiniquim por meio da culinária

Brasilidades: como a paixão e estudos de um jovem pesquisador pelas coisas do país mudam a vida de pequenos produtores

Enquanto a maioria das pessoas olha para fora quando o assunto é gastronomia, - a cozinha e produtores locais brasileiros encontram voz por meio de jovens chefs pesquisadores - que tem por objetivo mostrar "o que é que o Brasil tem" para o mundo e o próprio brasileiro.

Cozinheiro, pesquisador de alimentos, entusiasta da cultura e culinária nacionais - Luiz Camargo está à frente de empreendimentos incríveis que se baseiam na valorização de insumos e produtos garimpados pelo país.

Os projetos do pesquisador brasileiro levam os consumidores finais a vivenciar experiências únicas com produtos típicos da culinária regional e proporcionam além do fomento da agricultura familiar, a sustentabilidade e a proteção ambiental dos biomas nas regiões onde os pequenos produtores estão inseridos.

Eles mostram a diversidade regional, o que é produzido, a riqueza da agricultura, modos e costumes ao oferecer à consumidores uma experiência gustativa e sensorial de produtos que contam sobre a cultura dos mais longínquos cantos dessa terra varonil. Abraçam fortemente o homem do campo e do interior, dão valor a quem de fato merece (por garra, determinação e por não deixar morrer o passado da cozinha!)...

Cuidam de como são feitas cada



uma das etapas do processo de produção nos mais mínimos detalhes; transformam e fazem girar a cadeia econômica local (por menor que seja) com o simples fato de garantir a visibilidade a milhares de pessoas que não teriam a oportunidade de conhecer e/ou experimentar alimentos diversos.

Tudo isso com a magia de deixar de lado "problemas de geografia" num país imenso - que são facilmente resolvidos com boa logística de distribuição - e, - no final, esses negócios entregarem numa caixa ou em produtos, todo o cuidado com o pequeno.

Já parece muito, mas junte a isso - horas e mais horas, anos de estudo, dedicação e entrega a marcas que

levam por missão transformar a vida de pequenos produtores do país. Olhando para esse quadro é possível ter esperança de que a culinária regional jamais irá esmorecer enquanto cabeças pensantes de corações brasileiroíssimos estiverem ativas.

Visionário, um chef empreendedor - toca e articula vários negócios ao mesmo tempo - e todos girando em torno da cozinha, com a premissa básica da valorização do pequeno produtor e seus insumos. Numa negociata interessantíssima não só para Luiz enquanto empreendedor - mas para produtores que se tornam participantes de um "fundo social" destinado ao seu reconhecimento e crescimento - tendo assim, participação nos lucros das vendas.

"Incentivar o cultivo familiar desde a agricultura à produção - criando dessa forma uma verdadeira conexão com quem produz. E fazer do meu parceiro - um sócio, já que está inserido no negócio não apenas enquanto fornecedor, mas recebendo uma percentagem do lucro. Uma sociedade onde se acredita na valorização em todas as etapas do processo - esse é meu papel enquanto coadjuvante da disseminação dessa rica cultura gastronômica do nosso país. Crio conexões que garantirão às gerações futuras o conhecimento do que temos de melhor interior à dentro", conclui Camargo.

### PARA APRECIAR Brasil na Caixa



Clube de assinaturas e loja online de produtos tipicamente brasileiros. Todos os meses são disponibilizados aos assinantes produtos + brindes especiais.

O Brasil na Caixa tem o aval de outro grande chef pesquisador da culinária e seus costumes - Guga Rocha, que é embaixador e curador do projeto que busca valorizar a sazonalidade dos produtos brasileiros. As caixas também podem ser temáticas de modo que o cliente possa escolher em qual gostosura vai se aventurar: chocolates, mel, café, castanhas, doces br, vegana, especiaria, queijos, sorvetes. Socorro, que tarefa difícil essa escolha - já quero todas!

## Novo conceito em escola de gastronomia

Maringá conta agora com a mais nova unidade da franquia catarinense Chef Gourmet - uma escola de gastronomia voltada à uma formação completa e com didática 100% mão na massa. A inauguração virtual (devido ao momento em que vivemos da pandemia na cidade) aconteceu no último final de semana e contou com lives especiais e abertas ao público.

Ao final dos cursos - os profissionais são preparados para enfrentar o mercado de trabalho já com experiência prática, visto que vivenciam desde o início da formação a lida da cozinha. Este é o grande diferencial do método de ensino que abrange teoria e prática aliados a formação generalizada.

O centro de ensino oferece infraestrutura de primeira, e, inclusive para aulas presenciais dentro das normas de segurança estabelecidas pelos órgãos de saúde e de acordo com os decretos do

município.

A sede (Avenida Humaitá, 572) conta com três cozinhas e salas de aula destinadas à aprendizagem de cursos profissionais, rápidos e também workshops.

São diversas as especialidades oferecidas pela franquia de propriedade dos chefs André Stein e Bruno Marangoni. O corpo docente conta com os sócios que além de administradores são professores (ambos formados pela Unicesumar), e, também nomes conhecidos no cenário gastronômico maringense como Mario Henrique Scheidt e Sebastian Rufino.

De acordo com André Stein, o diferencial está na prática desde o início da formação, dando a possibilidade ao aluno de desenvolver suas habilidades.

"A metodologia aplicada na Chef Gourmet é a menina dos olhos da escola - somos voltados à prática trabalhada pelos alunos do início até a



finalização dos pratos, fazendo com que ele participe de todas as etapas de execução no processo de aprendizagem. É como se fôssemos o maestro de uma orquestra onde os alunos são músicos empenhados em apresentar um resultado final primoroso. Um espetáculo completo", conclui Stein.

Dentre os destaques - um curso pioneiro no interior do Paraná - o Chef Boucherie (mestre de carnes), voltado ao conhecimento de cortes, aproveitamento e preparo dos mais diferentes tipos de

carne, desde os mais apreciados pelos brasileiros às tendências internacionais que figuram nas melhores casas de carne.

Outras apostas diferentes são os cursos de Sommelier, Chef Junior (para crianças a partir de 8 anos) e também Bartender. Fazem parte da grade de cursos, além dos destaques - Chef de Cuisine - Patisserie e Boulangerie, Cozinha, Panificação e Confeitaria, Sommelier, entre outros, - atendendo de iniciantes à profissionais que queiram aprimorar suas técnicas.

### Baunilhas

Conhecimento, comércio, consultoria e collabs numa empresa especializada em pesquisa de baunilha e seus derivados. Favas dos biomas brasileiros e de mais de dez países em processos de cura, beneficiamento e desenvolvimento de novos produtos. Venda de favas, açúcar, pastas e mais - tudo oriundo de pequenos produtores ou cooperativas. Isso sem contar um laboratório técnico e consultivo para desenvolvimento de produtos artesanais que levem baunilha em sua composição (alimentação e cosméticos naturais).

### Kuya Sorvetes Brasileiros

A marca é resultado de mais de quatro anos de estudo para a produção de sorvetes 100% feitos com insumos do Brasil. São sabores brasileiros num produto artesanal que tem por lema o respeito a biodiversidade de nosso país. Para ser mais legal ainda, são feitos com leite A2A2 e leite de coco orgânico. Para quem não sabe o que significa - um pequeno resumo: mais fáceis de digerir, os leites provenientes de vacas que produzem naturalmente a proteína A2 - são um alívio para quem tem desconfortos com a ingestão de leite e derivados. Para coroar, estão em andamento, mais dois empreendimentos de Camargo - a Escola da Baunilha - que é uma "universidade" para quem é apaixonado pelo tema, e, também - O Mercado BR (espaço físico em Brasília) destinado à gastronomia, artesanato e moda do Brasil.

Pra conferir toda essa brasilidade no Instagram @brasilnacaixa @kuyasorvetes @baunilhas.com.br @escoladabaunilha

## RECEITA

### Salada de folhas verdes, pêra caramelizada, gorgonzola e nozes

#### Ingredientes

50g Alface americana  
50g Alface roxa  
50g Mini rúcula  
25g Queijo gorgonzola em cubos pequenos  
30g Nozes tostadas  
20 ml Molho picante vinagrete de licor de curaçu blue

#### \*Para a pera caramelizada\*

1 pera  
100g de açúcar  
20 ml de vinho branco  
Descasque a pera e corte em

fatias média. Faça um caramelo com o açúcar. Junte as peras com o vinho. Cozinhe um pouco, retire do fogo e esfrie. moreninho, após dourem estarão prontos.

#### Molho Picante Vinagrete de Curaçu Blue

100 ml de licor de curaçu  
Azeite de oliva extravirgem  
20 ml de vinagre de maçã ou de vinho branco  
20g de pimenta de cheiro  
20g de pimenta biquinho  
5g de pimenta branca moída  
Sal a gosto

#### Preparo

Em uma panela aqueça o licor até evaporar o álcool. Esfrie e leve para o liquidificador, junte o vinagre e bata adicionando o azeite de oliva aos poucos até obter uma emulsão. Adicione as pimentas e bata por mais 1 minuto. Corrija o sal, acerte os sabores como desejar.

#### Finalização

Higienize e seque bem as folhas. Rasgue a alface com as mãos em peças menores. Disponha as folhas no prato. Adicione o restante dos ingredientes reservados. Regue com o vinagrete.



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!