

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Revolução começa na cozinha

LIXO ZERO, o projeto nascido em Brasília, foi apresentado no congresso internacional Mesa Tendências, como uma revolução na área ambiental. Implantado pelo Instituto Ecozinha, há dois anos, o programa começa na cozinha com o aproveitamento total de sobras e reduz a emissão de carbono na atmosfera, além de “contribuir para um mundo mais limpo e saudável”, nas palavras do seu idealizador Paulo Mello (foto).

Único brasileiro a se apresentar individualmente no congresso promovido pela revista *Prazeres da mesa*, o empresário e chef de cozinha Paulo Mello promoveu profunda interação do assunto com o público, a ponto de receber inúmeras perguntas da plateia. (Outros dois chefs Lui Veronese e André Castro cozinham no Mesa ao Vivo, outra vertente do evento.)

“Estamos servindo o prato perfeito, sob o ponto de vista am-



FOTOS: LIANASABO/CB/DAPRESS

biental?”. Foi a primeira questão levada ao público formado de chefs, restaurateurs, pesquisadores e estudantes de gastronomia. Para Paulo Mello, prato perfeito é aquele que pode garantir o próximo peixe, a próxima colheita.

Essa reflexão surgiu depois de o chef de cozinha, que há 21 anos comanda o Dona Lenha, hoje uma rede com quatro endereços, ter examinado por quatro dias, com luvas nas mãos o lixo do restaurante. O resultado apontou 65% do lixo de origem orgânica, composto de comida e nutrientes. Mello compartilhou a preocupação com colegas e no fim de 2014 ele e mais 15 donos de restaurantes fundaram o Instituto Ecozinha, que hoje reúne 64 associados.

Plano de ação

A entidade defende um plano de ação baseado em quatro pilares: educação e conscientização para o problema ambiental; redução do desperdício; separação dos resíduos e destinação das sobras. Para a

última etapa, existem hoje no DF quatro pátios que transformam as sobras em compostagem reutilizada na agricultura. Para tanto, a iniciativa privada da área de alimentação contou com o apoio do Sebrae.

Rafael Facundo,
Ana Paula Jacques,
Leandro Nunes,
Gil Guimarães,
Mara Alcamim e
Ana Rita Suassuna
prezam pelo
sabor do bioma

O queijo do Marajó

Outra brasileira presente ao evento foi a queijeira Rosanna Tarsitano, integrante da associação de comerciantes de queijo artesanal brasileiro Comer Queijo, que reúne 22 pessoas e, desde 2014, elege os melhores do Brasil. “Durante dois dias provamos 479 amostras e nos surpreendemos muito não só com a qualidade, mas também com a complexidade de um queijo de leite de búfala produzido na ilha de Marajó que, pela primeira vez, conquista o super ouro”, afirma Rosanna, que acaba de abrir o Sabor de Origem, espaço para comercialização do produto no Bloco E da 412 Norte.

Chama-se São Victor a queijaria marajoara de propriedade de Cecília e Marcus Pinheiro, que produzem, por dia, em média 80 quilos de queijo. O produto exótico e inusitado tem certificação artesanal do Sebrae. “Trabalho com esse queijo há 10 anos e tenho um orgulho danado dessa terra e dessa gente”, disse a chef Joana Martins, do restaurante Lá em Casa, de Belém do Pará.

Chocolate indígena

Uma das riquezas alimentares do Brasil, talvez a mais desconhecida é o cacau silvestre que pode ser encontrado na floresta amazônica e é identificado por cacau yanomami. Trata-se de um fruto nativo, “plantado por Deus”, no dizer do especialista César de Mendes, segundo o qual existem 31 mil variedades de cacau no mundo.

Parece uma “bola de Natal” e prolifera numa região quase inacessível do território indígena, demarcado no norte do país, fronteira com Venezuela, num espaço de 23 milhões de hectares, do tamanho de Portugal, lembra o chocolatier, dono da marca De Mendes, premiada na França, que desenvolve o produto no Pará. Quanto ao chocolate yanomami, ainda está em testes e as pesquisas e treinamento de pessoal estão sendo bancados pelo Instituto Sócio Ambiental da Amazônia (ISA), ONG com sede em São Paulo e sub sedes em Manaus e Brasília.

Quatro estrelas

Tendo como tema a cozinha que emociona, o que mais emocionou a plateia na 15ª edição do Mesa Tendências foi a presença dos chefs franceses Laurent Suaudeau, Claude Troisgros, Emmanuel Bassoleil e Erick Jacquin — pela primeira vez juntos. Cada um elaborou um prato em meio a muitas brincadeiras.

Apenas Jacquin não vestiu dólma, motivo de provocação dos colegas que a

ele se referiram como “artista”. O que o fez comentar que quando era chef brigava e discutia na cozinha, era despedido. “Agora, quando brigo e digo palavra, a tevê me paga”, zombou.

Para Laurent, que anunciou novo livro em 2019, o melhor prato brasileiro é o vatapá com camarão seco; já Troisgros, é jabá com gerimum e manteiga de garrafa. Emmanuel gosta de jiló e maxixe.

