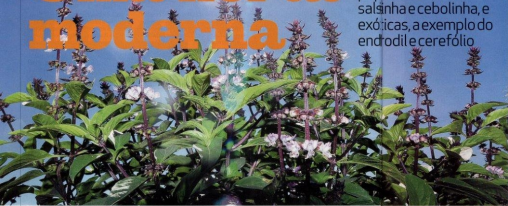


Especial

Uma horta moderna

Do chão:

agricultor abastece restaurantes com ervas populares, como salsinha e cebolinha, e exóticas, a exemplo do endrotil e cerefólio



Josiane Giacomini Alves

jozagardens.com.br

O confiólio tem cheiro e gosto de anis. Visualmente, o endrotil assemelha-se a um pé de erva-doce. O estragão faz, às vezes do famoso tempero francês mas, em geral, é "recomendado" por outra razão: enfeitar os pratos com suas flores amarelas e delicadas. A lista tem ainda a menta mexicana (travada dos EUA), a salsa crespa (fruto usada na culinária japonesa, onde é conhecida por baseli), a sálvia (recolhida por dez entre dez chefs de cozinha) e o sweet thai, que lembra, no sabor, o príppilo e é muito aplicado na culinária tailandesa. "Não tenho todos os temperos, porque alguns não têm mercado para a culinária", diz Sérgio Ricardo Donofrio, produtor da Cabane Farms, em Campinas. Mas hoje, argumenta, tem seguramente 90% dos

tempos usados no dia-a-dia - salsinha e cebolinha, por exemplo -, até os mais voltados para a alta gastronomia. "Tem que semear todo dia".

A rotina parece leve, mas está longe disso. As segundas-feiras, duas da manhã, Donofrio já está de pé para condensar os pratos de entrega. Em geral, o processo de lavar, secar e embalar os pedidos tem que terminar antes do almoço. Vários profissionais se revezam na tarefa. Quando vai se aproximando o final de semana, período em que os restaurantes da região normalmente ficam lotados, o trabalho é de 12 horas: dias quatro da manhã às quatro da tarde.

O cultivo e o processamento dos temperos começam a pedido de alguns chefs, há pouco mais de oito anos. No rol de seus clientes estão restaurantes de hotéis como o The Royal Palm Plaza e

Meliá, o buffé D'Elise, bistrôs, carrinas e pizzarias, que vão de Ilhaçca e Lagardira a Vito Panini e Italc. Diariamente, fornece para 45 clientes fijos temperos e folhas verdes diversas. A lista de compradores estrangeiros, no entanto, chega fácil a 70. Por sorte, uma de suas três áreas mora nos Estados Unidos, o que lhe facilita receber revistas sobre o tema, aprimorar equipamentos e ter acesso a sementes, o que adianta, não é coisa fácil. Foi o caso do estragão, da menta mexicana e do próprio sweet thai. O último, diz, "consegui multiplicá-lo aqui".

E com os restaurantes ligadas para saber se a Cabane Farms tem alguma novidade americana, para receber receitas em ocasiões especiais. Donofrio começou a plantar marjorica italiana, também conhecido como basilico, em função dos pedidos das pizzarias. "Consegui a

semente no Rio Grande do Sul", lembra. O tempero normalmente é utilizado para fazer o molho pesto e é parte essencial de uma das receitas mais tradicionais de pizza, a margherita. Na composição de uma calpitrina, garante, a bebida fica "muito gostosa" com o acréscimo do ingrediente.

No caso das folhas de verduras, faz misturas específicas para vários endereços, já higienizados e com o peso exato para um prato de salada, como o do Kilimanjaro, entre outros. "Estou sempre procurando me modernizar". Entenda-se por isso, o sistema de lavagem das folhas com solúcio e não mais com cloro, "que deixa resíduos, leva tempo e gasta muita água". Com os temperos, o processo utiliza basicamente água, já que a maioria deles é fervida no preparo e penhoras características no método normal de higienização.

Do jardim: flores comestíveis, como minirosa, capuchinha e amor-perfeito são saborosas e tornam os pratos mais bonitos



Sálvia, pimenta-biquinho e outras especialidades cultivadas em quatro hectares por Sérgio Donofrio vão para restaurantes, bistrês e casinhas

Beleza se põe na mesa com classe

Antes de ensordecer por essa fama, Sérgio Donofrio Donofrio conta que desde sempre sua família esteve ligada às coisas da terra. O avô, Pedro Caluste, administrava uma fazenda e foi um dos primeiros a se inscrever na primeira Reforma Agrária do Estado de São Paulo, nome do bairro onde estão instalados, il nesse lugar que concentra a produção de temperos. "Eu nasci aqui". Ao todo, são quatro hectares. Mas em outros sítios, na região, também plantam hortaliças e outros insumos.

Veja por outra Donofrio planta, sob encomenda, folhas bem particulares, como mache. Pode-se dizer que ela parece uma chicória, só que bem mais tenra. A diferença: o preço, que chega facilmente a R\$ 20,00 o quilo. Em São Paulo, o valor é ainda mais alto: R\$ 42,00, em média. Mas é delicadão só se produzir no Brasil. Então é preciso criar uma arribentação para que se desenvolva. "Faço bem pouquinho, para alguns clientes, pois é muito caro", reconhece. No mesmo segmento da delicadeza ainda tem as flores comestíveis (minirosa, capuchinha e amor-perfeito). Está tentando desenvolver ainda duas ervas bicolores: a homêlia e a sálvia. Ambas têm a mesma finalidade: a decoração de pratos. Mas hoje, disparado, os dois campeões na cozinha são os conhecidos hortelã e manjerico italiano, respectivamente. São as ervas mais vendidas.



A produção na Caluste Farms, em Campinas, desenvolvimento de ervas especiais e de plantas que têm a finalidade de enfeitar os pratos





Sempre frescas, as ervas são higienizadas com ozônio, embaladas no peso exato e distribuídas: atividade consome 12 horas de trabalho

