

# Gastronomia

# Cozinha

# perfumada

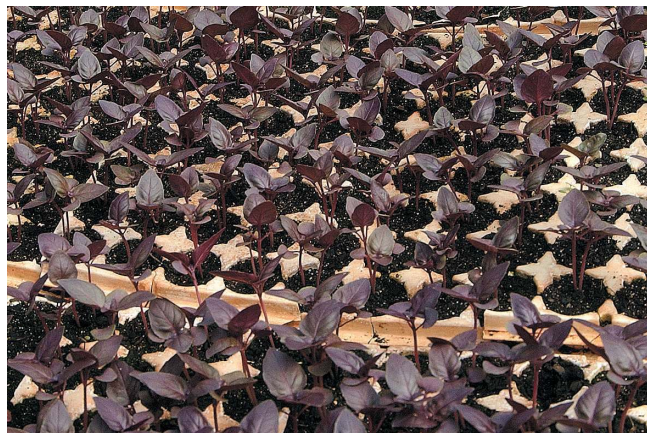
**Da terra:** chácara em Indaiatuba cultiva ervas finas e raras para abastecer dezenas de restaurantes da região

Rodrigo Maia  
rodrigom@rac.com.br

**N**a história da humanidade, provavelmente nenhum elemento gastronômico foi tão importante quanto as especiarias. Por elas, travaram-se guerras, desenvolveram-se nações e novas rotas comerciais foram estabelecidas. Hoje, mais de 500 anos depois do descobrimento do Brasil, acontecimento associado à busca de rotas para o comércio de especiarias, os temperos continuam fundamentais, tanto na gastronomia mais sofisticada quanto nas refeições do dia-a-dia. Em Indaiatuba, a Chácara Bom Jesus é responsável pela produção de aproximadamente 30 ervas, que dão personalidade aos pratos servidos em restaurantes finos de Campinas e região.

Ervas aromáticas valorizadas em todas as culinárias, como manjeriço, hortelã, sálvia e tomilho, são cultivadas com cuidados especiais. “Temos plantações em vários estágios”, explica Sérgio Ricardo Donófrío, proprietário da chácara, referindo-se à possibilidade de algum fenômeno natural, como chuvas prolongadas ou de granizo, ameaçar a produção. As plantas são colhidas num período médio de 50 dias de cultivo.

Donófrío só comercializa as ervas com o consumidor final. Assim, apenas os restaurantes têm o privilégio de adquirir essas especiarias. Porém, a oferta é grande. São mais



**Manjeriço-roxo:**

erva aromática é usada em vários molhos e para enfeitar pratos. Ao lado, uma amostra da variedade de plantas que podem compor uma boa cozinha

de 60 casas que temperam os pratos com as iguarias da Chácara Bom Jesus.

Muitas das ervas produzidas também são utilizadas para a decoração dos pratos. “Seguem a mesma linha das flores comestíveis, que podem ser usadas como enfeites”, diz. O manjeriço e a hortelã são os campeões de procura, já que ambas aparecem em vários tipos de molho. A segunda ainda entra na receita de sucos. As outras ervas possuem maior intensidade de sabor. “Num molho que leva 100 gramas de manjeriço, por exemplo, usa-se apenas 30 gramas de sálvia, tomilho ou estragão”, diz.

As sementes de algumas ervas, muitas vezes não são encontradas no Brasil. Assim, o

agricultor é obrigado a importá-las. É o caso do manjeriço tailandês e da menta mexicana. Após um tempo de cultivo, Donófrío tenta a reprodução por estaquia, método que consiste na retirada de um galho maduro, que se transforma numa muda. “Além disso, faço testes e pesquisas na chácara”, diz.

Todas as ervas são vendidas em embalagens de 100 gramas. “Essa quantidade, se usada para enfeite, rende muitos pratos. Em média, diariamente, um restaurante utiliza um quilo de ervas, de todos os tipos”, calcula. “O prazo de validade é muito pequeno, no máximo três dias. Assim, trabalhamos sete dias por semana para abastecer as cozinhas.”





**Trabalho duro:** manter uma horta exige muita dedicação e respeito aos ciclos da natureza

### Três gerações

Sérgio Ricardo Donófrío é a terceira geração dos Calusne, que mantém a tradição da agricultura na família. Tudo começou com o avô materno, Pedro Calusne, na década de 60, que recebeu um lote de terra em um programa de reforma agrária, em Indaiatuba. Desde então, passou a plantar figo, cultivo que prosseguiu nas mãos de seus filhos. Há 20 anos, o neto Donófrío iniciou a plantação de aspargos, paralelamente à de figos.

Uma década depois, um dono de pizzaria pediu para que ele plantasse manjerição italiano para abastecê-lo. O agricultor, então, resolveu redirecionar os negócios da família, abandonando o cultivo de figos, que considerava desgastante, e dando início ao plantio

da erva.

Em seguida, Donófrío pesquisou sobre outras espécies e percebeu a enorme variedade de plantas que poderiam ser cultivadas. Aos poucos, as novas culturas foram desenvolvidas nos dez hectares de terra. Muitas delas foram plantadas a pedido dos clientes. "Entro em contato com os chefs para saber de suas necessidades gastronômicas", explica.

Cada espécie precisa de um manejo específico. Algumas gostam de calor, outras se desenvolvem no frio. Por isso, o agricultor conta com estufas, telas de proteção e outros equipamentos que permitem que a plantação cresça no clima propício. "Temos que ter sorte. É torcer para não chover forte, para que

a produção não seja devastada, como correu em fevereiro deste ano."

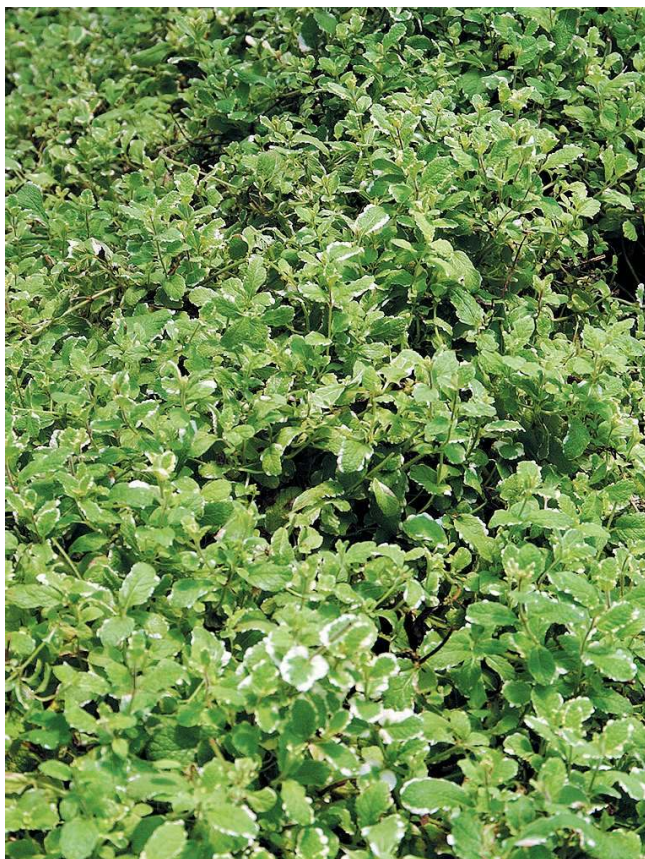
A Chácara Bom Jesus também produz verduras. Todas são higienizadas com ozônio misturado à água, para a retirada de impurezas e bactérias. Em seguida, passam por uma centrífuga, antes de serem embaladas. As folhas já saem prontas para o consumo.

**Sérgio Ricardo Donófrío,** agricultor: mais de 60 restaurantes da região usam as ervas cultivadas na Chácara Bom Jesus

### Às duas e meia da manhã

O dia de Sérgio Ricardo Donófrío começa cedo. Muito cedo. Às duas e meia da madrugada, ele já está de pé, organizando os pedidos de cada cliente. Os produtos são pré-selecionados no dia anterior pelos 30 funcionários da chácara. Às quatro horas, verduras e ervas vão para a cozinha, onde são lavadas e acondicionadas em sacos plásticos. Para evitar que as folhas amassem ou que sofram qualquer tipo de deterioração, os sacos são armazenados em outras embalagens plásticas até o transporte.

Após essas etapas, os entregadores entram em cena. "Precisam sair da chácara bem cedo para que os restaurantes tenham tempo de preparar os temperos. Tudo deve ser entregue até as nove horas", explica. Após o almoço, Donófrío liga e recebe telefonemas para os pedidos. O prazo máximo para solicitação é até as 16h, para que o produtor consiga colher as plantas que serão entregues no dia seguinte.



**Hortelã bicolor:** variedade é apreciada em molhos italianos, tempero de assados e receitas de sucos naturais





ntes  
das

Foto: Walmir Piva

\*Sujeito a aprovação de crédito

Promocão válida por tempo limitado

mTn propxguarda



## Uma nova imagem: Encare de frente!

• **DEPILAÇÃO  
A LASER**  
AXILA, BUÇO E VIRILHA  
12 SESSÕES

**À VISTA:**  
**R\$ 795,00**  
**PARCELADO:**  
**4 X R\$ 214,00**  
**6 X R\$ 147,00**

**Aproveite nossos  
pacotes promocionais  
para o dia das Mães!**

Dia de Rainha  
Rejuvenescimento  
(Rosto, colo e pescoço)  
Emagrecimento  
Celulite  
Maquiagem Definitiva  
e muito mais...

Consulte outros tratamentos  
corporais e faciais



Seu estilo de vida - Sua Clínica de Estética

Rua Emílio Ribas, 336 - Cambuí - Campinas - SP  
[www.laformecenter.com.br](http://www.laformecenter.com.br)

2ª a 6ª das 7h às 21h - Sábados das 8h às 14h 19. 3251.1100

**AMBOS OS  
SEXOS**

## Gastronomia

**Benefícios:** muitas ervas aromáticas usadas na culinária têm propriedades medicinais



### Alecrim

Nome científico: *Rosmarinus officinalis*  
Época de semeadura: o ano todo  
Altura: 30 a 100 cm  
Ciclo: 90 dias no Verão e 120 no Inverno  
Utilização: condimentos para assados e grelhados de porco, peixes e aves. Age contra asma, bronquite, estresse, problemas de estômago e intestino. Também é utilizado na perfumaria.



### Erva-doce

Nome científico: *Pimpinella anisum*  
Época de semeadura: o ano todo  
Altura: 30 a 70 cm  
Ciclo: 90 dias no Verão e 120 no Inverno  
Utilização: usa-se as sementes e folhas frescas em peixes e saladas. Também é utilizado em licor e confeitaria. Na medicina, age contra as náuseas, dores no estômago, insônia, excitação nervosa e câibras.



### Arruda

Nome científico: *Ruta graveolens*  
Época de semeadura: o ano todo  
Altura: 50 cm  
Ciclo: 90 dias no Verão e 120 no Inverno  
Utilização: age contra cólicas menstruais, abcessos, espasmos intestinais e como vermífugo. Não deve ser utilizada por mulheres grávidas.



### Manjeriçao

Nome científico: *Ocimum basilicum*  
Época de semeadura: o ano todo  
Altura: 50 cm  
Ciclo: 60 dias no Verão e 90 no Inverno  
Utilização: tempero para carnes, peixes, saladas. Utilizado para o mo-ho pesto. Recomendado contra inflamações na boca e na garganta e resfriados.

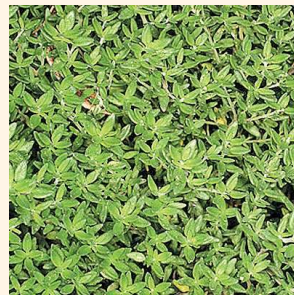


### Orégano

Nome científico: *Origanum vulgare*  
Época de semeadura: o ano todo  
Altura: 10 a 30 cm  
Ciclo: 80 dias no Verão e 100 no Inverno  
Utilização: tempero para pizzas, molhos, sopas, omeletes e picacinhos. Estimulante das funções gástricas e biliares.

### Sálvia

Nome científico: *Salvia officinalis*  
Época de semeadura: o ano todo  
Altura: 10 a 30 cm  
Ciclo: 90 dias no Verão e 120 no Inverno  
Utilização: aromatiza saladas, embutidos, doces, assados de frango, peixe e sopas. Ação tônica, digestiva, ciurética, carminativa e hemostática.



### Tomilho

Nome científico: *Thymus vulgaris*  
Época de semeadura: o ano todo  
Altura: 45 cm  
Ciclo: 60 dias no Verão e 90 no Inverno  
Utilização: tempero de sopas, carnes e como aromatizador de vinagres. É digestivo, anti-séptico, carminativo, antiespasmódico, cicatrizante e vermífugo.





### Camomila

Nome científico: *Matricaria recutita*  
 Época de semeadura: o ano todo  
 Altura: 60 cm  
 Ciclo: 90 dias no Verão e 120 no Inverno  
 Utilização: as folhas são usadas antes de começarem a produzir sementes. Alivia contra estresse, insônia, febre, problemas digestivos e reumatismo.



### Estragão-russo

Nome científico: *Artemisia dracuncul*  
 Época de semeadura: o ano todo  
 Altura: 50 a 100 cm  
 Ciclo: 60 dias no Verão e 90 no Inverno  
 Utilização: tempero de carnes, especialmente frangos. Serve para aromatizar vinagres, queijos, saladas e doces. Na medicina, alivia cólicas menstruais.

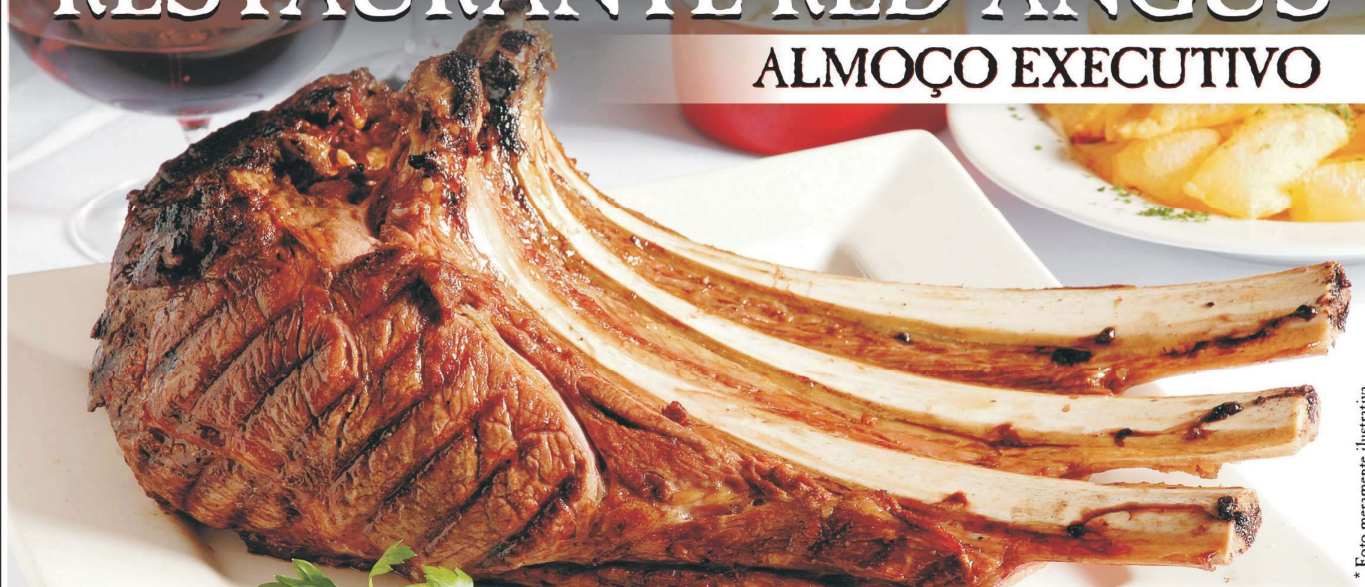


### Hortelã

Nome científico: *Mentha piperita*  
 Época de semeadura: o ano todo  
 Altura: 40 cm  
 Ciclo: 90 dias no Verão e 120 no Inverno  
 Utilização: como temperos e para preparar chás. A erva possui propriedades tônicas, calmantes, digestivas, anti-sépticas e anti-espasmodicas.

# RESTAURANTE RED ANGUS

## ALMOÇO EXECUTIVO



PRIME RIB • CHORIZO • PICANHA • ANCHO • ASSADO DE TIRA • CORDEIRO • LEITÃO • CARNEIRO

ESTACIONAMENTO COM MANOBRISTA  
 AR CONDICIONADO • ALMOÇO EXECUTIVO  
 ADEGA CLIMATIZADA • PREÇOS ESPECIAIS



R. GAL. OSÓRIO, 2.310 - CAMBUÍ  
 ☎ (19) 3253-0006  
[www.redangusbeef.com.br](http://www.redangusbeef.com.br)

\* Foto meramente ilustrativa



**CORPO & ALMA**  
MODA FEMININA

19 3207.1728  
GALLERIA SHOPPING | 2º Piso

**Pra sua mamãe ficar mais bonita ainda! Depilaser**

- Para homens e mulheres
- Redução permanente de pêlos
- Tratamento mais confortável
- Registrado no Min. da Saúde e FDA (USA)
- Laser de Alexandrite com resfriamento

Agende agora sua avaliação!

**Depilaser**

Av. João Erbolato, 401 - 3242.3339



**HERMITEX**

**41 anos**

**Uniformes Executivos**

Manequins 36 ao 54

Pronta Entrega  
Reposição Garantida

Av. Marechal Carmona  
Nº 644 Vila João Jorge

F: 19 3236.4218

www.hermitex.com.br  
hermitex@hermitex.com.br

## Gastronomia

**Efeito especial:** condimentos e especiarias têm o poder de transformar os pratos

### RECEITAS (Fornecidas por Sérgio Donófrío)

#### MOLHO DE MANJERICÃO

50ml de azeite  
1 dente de alho  
1 colher de sopa de suco de limão  
20g de manjericão  
Sal a gosto

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea. O rendimento é para uma porção individual de salada.

#### OSSOBUCO AO MOLHO DE HORTELÃ COM PURÊ DE MANDIOQUINHA

##### Ossobuco

3 ossobucos (700g a 800g amarrados com um barbante para não perder o formato)  
Farinha de trigo o suficiente para cobrir no ossobuco  
1 colher (sopa) de óleo  
2 cebolas picadas  
1 talo de aipo picadinho  
1 cenoura picadinha  
1 alho-poró picado (só a parte branca)  
1 xícara (chá) de vinho branco  
1,5l de caldo de carne (2 tabletes de caldo de carne dissolvidos em 1,5 l de água)  
1 maço grande de folhas de hortelã picado grosseiramente  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Num prato raso, coloque a farinha de trigo. Passe os ossobucos na farinha dos dois lados. Transfira-os para uma panela de pressão com óleo e doure dos dois lados. Retire os ossobucos da panela e reserve. Na mesma panela, coloque as cebolas picadas, o aipo picado, a cenoura picada, o alho-poró picado e refogue por 10 minutos. Acrescente os ossobucos reservados e o vinho branco. Deixe o álcool evaporar. Junte o caldo de carne, a hortelã picada grosseiramente, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Tampe a panela e cozinhe na pressão

em fogo médio por aproximadamente uma hora ou até que a carne esteja macia. Coe o molho numa peneira e retire os barbantes dos ossobucos. Sirva a carne com o molho coado e purê de mandioquinha.

##### Purê de mandioquinha

300g de mandioquinha descascada  
1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 250ml de água  
1 bouquet garni (sálvia, tomilho, alecrim e outras ervas a gosto)  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1/2 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
1 pitada de noz-moscada ralada  
1 xícara (chá) de creme de leite fresco  
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
Sal a gosto

Numa panela, cozinhe a mandioquinha descascada com o tablete de caldo de galinha dissolvido em água e o bouquet garni por 20 minutos. Coloque a mandioquinha cozida (ainda quente) num processador e faça o purê.

Em outra panela, refogue em fogo médio a cebola picada, os dentes de alho picados e a noz-moscada na manteiga. Junte o purê de mandioquinha com o creme de leite fresco e o queijo parmesão ralado. Misture bem e coloque o sal.

