

tos, aniversários e festas em geral. Cozinhávamos todo tipo de comida, ao gosto do cliente.”

Ao mesmo tempo, a mineira mantinha um restaurante na sede do Sebrae e abriu uma casa no Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB), também Bom Demais, que ficou aberta por 13 anos e fechou as portas durante a pandemia. Já o bufê, ficou em atividade por mais de duas décadas.

Em busca de cura

Foi também durante a pandemia que Cristina recebeu o diagnóstico de câncer de mama. O tratamento foi um sucesso, mas ela viu que era hora de repensar como vinha tratando o próprio corpo. Participou de uma licitação no Jardim Botânico, onde comanda, desde 2022, o Jardim Bom Demais, um bistrô que funciona como um verdadeiro piquenique, e ganhou a oportunidade de abrir um restaurante dentro do parque.

O Cura Cozinha Orgânica abriu as portas em 3 de outubro do ano passado com a proposta de promover uma alimentação natural e saudável — mais que isso, curativa. “É o meu próprio processo de cura”, resume. “Oferecemos um leque completo de nutrientes.”

Em meio a um agradável ambiente rodeado de verde, o menu é servido em quatro etapas. Inicia-se com uma sopa, “para preparar o corpo para receber o alimento”, segue com uma salada detox e o prato principal, para fechar com uma sobremesa.

No prato principal, há opção de proteína animal — eu experimentei um delicioso peixe pirarucu, que vem da reserva do Xingu, cultivado pelos indígenas sem presença de mercúrio ou outros produtos tóxicos. Mas há, também, opções veganas e vegetarianas.

Aliás, a preocupação com a origem dos ingredientes é um lema no Cura. “Trabalhamos com a Cooperativa Carajás e produtos da Malunga. Não usamos alimentos processados e preparamos aqui tudo o que é servido ao cliente”, ressalta.

O menu não é fixo e varia de acordo com a disponibilidade dos alimentos, assim como a sazonalidade. Afinal, por lá, não há desperdício. Mas nos pratos sempre estarão presentes cereais, leguminosas, vegetais, farofas nutritivas.” Durante a refeição, não é estimulado o consumo de líquidos. Ao final, é possível saborear um delicioso chá.

Para este ano, Cristina planeja abrir também para o café da manhã e o happy hour, quando oferecerá vinhos e comidinhas nutritivas. “Não tenho mais pressa e o Cura é um reflexo disso. Aqui é um lugar para contemplar e viver a experiência com calma.”

Cura/Divulgação



FRANGO GRELHADO COM MOLHO DE TOMATE ASSADO

INGREDIENTES

- 1 kilo de peito de frango orgânico cortado em cubos médios.
- 1 colher de chá de paprica doce
- 1 colher de chá de paprica defumada
- 1 colher de chá de gengibre em pó
- 1 colher de chá de massala de frango
- 1 colher de chá de açafrão.
- Pitada de sal.
- 1 limão.

PREPARO

- Tempere o frango com limão e as especiarias
- Deixe descansar por 3 minutos
- Depois, numa frigideira sele os cubos de frango no azeite até eles ficarem dourados.

MOLHO. DE TOMATE

- 4 tomates italianos
- Pitada de orégano fresco

- 1 cebola cortada em cubinhos.
- Um pouco de tomilho picado
- Um pouco de manjeriço picado
- Azeite
- Uma pitada de açúcar e sal

PREPARO

- Corte os tomates ao meio
- Tire as sementes
- Tempere com uma pitada de açúcar e uma de sal.
- Depois com o tomilho e o manjeriço
- Regue com azeite e leve ao forno por 20 a 25 minutos, até os tomates ficarem secos
- Depois bata os tomates no liquidificador até formar um creme
- Refogue com cebola e um pouco de massala e finalize com o manjeriço
- Coloque o molho sobre os cubos de frango grelhado