

FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

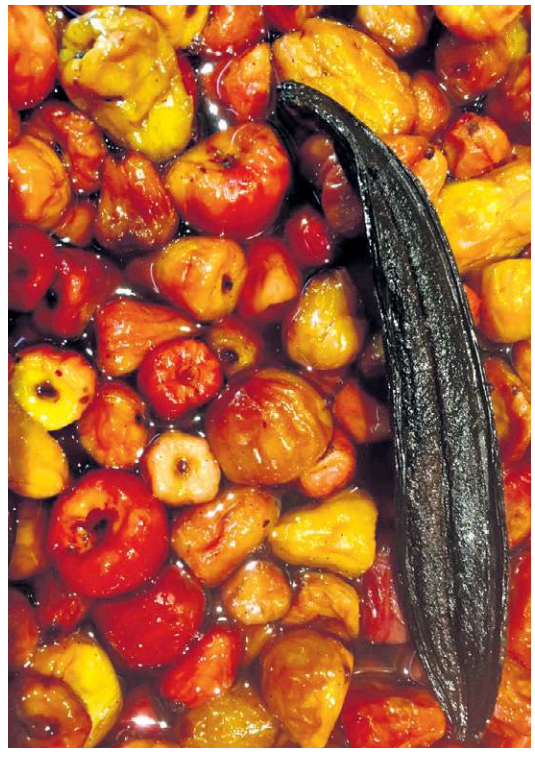
O sabor de orquídeas

CARLOS VIEIRA/CB/D.A PRESS



FOTOS: SIMON LAU/DIVULGAÇÃO





Responsável pelo mais fino e delicioso aroma de chocolates, bolos, doces e sorvetes a baunilha é uma orquídea. Sua origem vem da África, onde a ilha de Madagascar se tornou o maior produtor mundial de baunilhas. Típicas de regiões tropicais do globo, existem cerca de 110 espécies, das quais 54 ocorrem nas Américas e, no Brasil são 37, sendo o país detentor do maior número de espécies do gênero, segundo dados da Embrapa Cerrados.

Extremamente atrativa para o mercado gourmet a planta tem na alta gastronomia praticada na cidade os seus adoradores. A começar pelo chef dinamarquês Simon Lau Cederholm, quem primeiro "descobriu" a baunilha do cerrado. Ele gosta de lembrar o momento em que deitado na rede em casa de amigos, durante fim de semana em Goiás Velho, veio um nativo da região trazendo-lhe uma fava para conhecer. Encantado com o produto o chef espalhou a novidade até em São Paulo, junto a colegas importantes, como Alex Atala.

Além de Simon, chef do Aquavit, que elabora compota de cajuzinho e baunilha pompona da sua horta (**foto**), a fava do cerrado é cultivada e usada por Diego Badra, chef do Conca Cozinha Original; Duda Patriota, da Pató; Daniel Briand, proprietário do café com o mesmo nome e pelo empresário Rogério Muniz (**foto**), dono do La Palma, empório que tem mais de 10 mil especiarias. Geólogo de formação, Muniz cultiva a orquídea num lote do Lago Norte, adquirido há 29 anos "completamente vazio onde plantei sementes e mudas do mundo inteiro", orgulha-se da mini floresta urbana.