



BRASILEIROS NO TOPO DO MUNDO

Delícias à mesa com responsabilidade ambiental

A recifense Marcela Caetano, 42 anos, que viveu em Brasília, abriu o Folha Bistrô em Lisboa tendo plantas como base de todos os pratos. Estrangeiros são os principais clientes

» VICENTE NUNES
CORRESPONDENTE

Lisboa — Aos 42 anos, a recifense Marcela Caetano, criada em Brasília, diz que nunca pensou em comandar um restaurante. Seu sonho sempre foi o de viver da agricultura sustentável, pois tem paixão pela alimentação que preserve o planeta. No ano passado, porém, uma oportunidade lhe caiu no colo: administrar um espaço gastronômico em um hotel boutique instalada no charmoso bairro de Alfama, no coração da capital portuguesa. Num primeiro momento, o objetivo do dono do estabelecimento era investir no negócio. Mas ele acabou desistindo. Ofereceu, então, a Marcela a chance de ela tocar, a sua maneira, um local em que as pessoas pudessem saborear um bom prato. Pensou, pensou, e acabou aceitando. Nascia ali o Folha Bistrô, com uma pegada voltada para o meio ambiente e o social.

Foram exatos três meses de obras para que o restaurante abrisse as portas em outubro de 2022. Nada, porém, foi feito de forma apressada, afinal, era preciso tatear que caminho seguir, sem contratemplos. “Primeiro, optamos por só oferecer café da manhã aos hóspedes do hotel. O passo seguinte foi abrir alguns dias para o almoço. Agora, funcionamos até para o jantar”, conta Marcela. Ela diz que o nome escolhido para o estabelecimento não é por acaso. A base de todos os pratos é de plantas. “Mas nada da tradicional alface, que consome milhares de litros de água e não tem gosto. O nosso cardápio contém folhas com sabores mais

Fotos: Arquivo pessoal



Marcela Caetano (lenço na cabeça) como voluntária no Sítio Semente, em Brasília, pioneiro da agricultura sintrópica

fortes, que não são oferecidas, normalmente, ao grande público”, ressalta. Um exemplo é a salicórnia, ou peixinho, que cresce espontaneamente em ambientes salinos e é saborosa e nutritiva.

Mas não é só. A empreendedora, que é formada em design gráfico, dá alto valor à agricultura regenerativa, ou **sintrópica**, que vai muito além do orgânico. Os alimentos são produzidos em áreas regeneradas, que haviam

Renovação

A agricultura sintrópica foi desenvolvida pelo pesquisador suíço Ernst Götsch. Ele desenvolveu uma técnica para a recuperação, com relativa rapidez, de áreas desmatadas e degradadas, tendo como base a seleção de espécies de plantas e culturas já existentes nesses locais. Um dos trabalhos mais importantes desenvolvido por ele foi em uma região de floresta tropical. O modelo serve de inspiração para pequenos produtores de alimentos, que conjugam preservação ambiental e comercialização dos produtos.

sido degradadas pelo desmatamento desenfreado e pela pecuária. O solo é recuperado a partir da cultura de plantas selecionadas com rigor e cuidado, sempre de forma diversificada. Os produtores dessas áreas unem a preservação ambiental e o comércio dos produtos. “É uma visão muito diferente da agricultura tradicional, que abusa do solo apenas com viés comercial”, ressalta. “A preocupação com a