

FAROFA DO BRASIL/

POR TAMI RODRIGUES

FOTOS CALU MACHADO, JULIANA FRUG E RJ CASTILHO

DE TODOS OS CANTOS

Oriundos de todas as regiões, produtores e restaurantes trouxeram iguarias e sabores de oito estados brasileiros, além do Distrito Federal

Os insumos *in natura* encontrados em solo brasileiro estão cada vez mais presentes nas cozinhas. A cada ano, chefs e profissionais da gastronomia mostram como é possível aproveitar a biodiversidade do Brasil, respeitando a natureza e seus processos de renovação. Por isso, o

Farofa do Brasil trouxe cooperativas que diariamente enfrentam desafios para produzir e comercializar iguarias de suas respectivas regiões, a fim de valorizar ainda mais os insumos nacionais e expandir de forma sustentável sabores únicos, para todo o país.

BAHIA

Produtores de todo o estado levaram para o Semana Mesa SP um pouco do que a baiana tem.

COOFASULBA

Criada na cidade de Ilhéus, a Cooperativa de Desenvolvimento Sustentável da Agricultura Familiar do Sul da Bahia (Coofasulba) produz itens derivados do cacau. Além dos chocolates em barra, há achocolatados e nibs de cacau. Com alto uso na gastronomia, tanto em pratos doces como em salgados, a nibs apresenta sabor amargo e intenso.

Rua 7 de Setembro, 8, Centro, tel. (73) 3231-6291, Ilhéus, BA.

CULTIVERDE

Pertencente à Cooperativa dos Produtores de Palmito do Baixo do Sul da Bahia, a Cultiverde marcou presença com os palmitos pupunha de alta qualidade, cultivados na cidade de Igrapiúna, integrando aproximadamente 500 produtores ao consumidor final, o que garante maior renda aos associados.

Rod. Ituberá/Camamu, km 10, tel. (73) 3225-1219, Igrapiúna, BA;

cultiverde.com.br

COOPERBIO

A Cooperativa de Produtores Orgânicos e Biodinâmicos da Chapada Diamantina (Cooperbio), criada em 2007, apresentou em seu estande o café arábica cultivado em diferentes municípios da Bahia. A qualidade é tanta que os produtos já foram exportados para países como Inglaterra, Alemanha e Austrália.

Rua José Lisboa Xavier, s/nº, Centro, tel. (77) 99161-6385, Piatã, BA;

cooperbio.com.br





COOPES

Com mais de dez anos de atuação na cidade de Capim Grosso, a Cooperativa de Produção da Região do Piemonte da Diamantina (Coopes) conta com 139 produtores associados que trabalham com diversos insumos locais, entre eles o licuri, coquinho da palmeira e símbolo da resistência da seca no sertão, por ser um fruto resistente à falta d'água. Dele são derivados oito produtos: paçoca, azeite, leite, óleo, doces e outros.

Av. Ayrton Senna, 731, São Luiz, tel. (74) 3651-0225, Capim Grosso, BA

GRAVETERO

Marca fundada pela Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá (Coopercuc) traz o umbu como principal insumo de seus produtos, fruto-símbolo da caatinga e muito encontrado na região. Geleias, doces, compota e cerveja são alguns dos itens que levam e preservam as características do fruto durante o processo de produção, transformando-os em alimentos de paladar único.

Rua Q, Lote 1, Quadra 31, BR (235), s/nº, Parque Agroindustrial, tel. (71) 3673-1428, Uauá, Bahia; coopercuc.com.br

COOPATAN

Com subprodutos da mandioca, como a farinha, a tapioca e a massa de carimã, a Cooperativa de Produtores Rurais Tancredo Neves,

fundada em 2000 na Bahia, também esteve presente no Farofa do Brasil, destacando a diversidade do tubérculo na culinária brasileira.

Rua 13 de Maio, 74, tel. (73) 3540-1111, Tancredo Neves, BA;

facebook.com/Coopatan

COOPAMA

A Cooperativa dos Produtores de Cana e Seus Derivados da Micro Região de Abaíra (Coopama) produz e comercializa, desde 1998, diversas marcas de cachaça, destiladas em alambiques de cobre, conferindo-lhes aroma e sabor suaves. Entre as bebidas, o destaque fica para a Abaíra Premium, envelhecida em barril de carvalho europeu de 5 a 8 anos e com teor alcoólico de 40%.

Rod. BA 148, km 124, Faz. Salgado, tel. (77) 3476-2348, Abaíra, BA;

cachacaabaira.com

BAHIA CACAU

A marca baiana de chocolates é mantida pela cooperativa Coopfesba e fabrica bombons, tablets e barras de chocolate de até 70% de cacau. O diferencial da empresa é a utilização de matéria-prima de alta qualidade de pequenos agricultores de municípios próximos, garantindo sustentabilidade desde a produção até a venda dos produtos.

Rod. Itabuna (BR-415), km 74, Sempre Viva, tel. (73) 3242-3951, Ibicarai, BA;

bahiacacau.com.br

FAROFA DO BRASIL/

TABULEIRO DAS MENINAS

As baianas Cristina Melo, Ganesha Melo e Luana Mellado, do Tabuleiro das Meninas, trouxeram para o Farofa do Brasil os tradicionais acarajés, um dos pratos típicos da Bahia. Com sede em São Paulo, as chefs costumam levar, sob encomenda, quitutes baianos, como abará, vatapá e bolinho de estudante, para feiras, eventos e festas.

Tel. (11) 94191-2060, São Paulo, SP; spark.adobe.com/page/B60yuVz0B25jD

COOAP

A Cooperativa Agroindustrial Pintadas trouxe para o Farofa o frigorífico Frigbahia e os cortes de carne de cordeiros e cabritos da Fino Sertão, ambos com sede na cidade de Pintadas. Para mostrar aos visitantes a qualidade e o sabor único do cordeiro, a empresa trouxe ainda a chef Dadá, do Tempero da Dadá, para disponibilizar aos visitantes um prato típico, o sarapatel de cordeiro.

Fazenda União, km 6, Zona Rural, tel. (75) 98138-0619, Pintadas, BA;
facebook.com/Cooappintadas

DISTRITO FEDERAL

As riquezas do cerrado foram bem representadas por artesãos da região da capital federal.

LEO HAMU

O produtor rural Leo Hamu, do Distrito Federal, marcou presença no Farofa do Brasil com carnes suínas na lata conservadas em banha de porco, seguindo a tradição milenar para a conservação de alimentos. Os sanduíches de carne de lata e de linguiça caipira figuraram entre os mais pedidos pelos visitantes.

instagram.com/leohamu

LE BIROSQUE

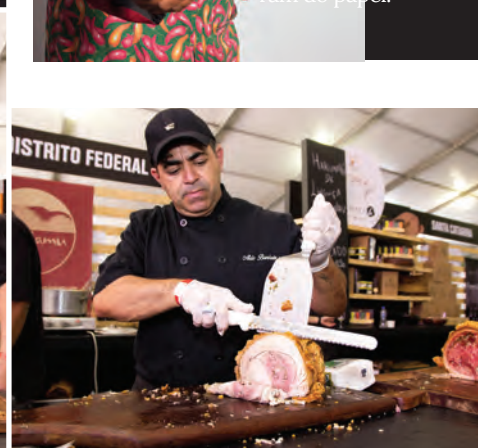
O conhecido gastrobar brasiliense trouxe para o Farofa alguns dos deliciosos pratos que têm como ingrediente principal a carne suína. Entre eles está o carro-chefe da casa, a porchetta, preparada pelo chef Luiz Trigo.

QI 9/10, Canteiro Central, SHIN, Lago Norte,
tel. (61) 98111-9853, Brasília, DF;

facebook.com/Le-Birosque-1752366078323430

MERCEARIA COLABORATIVA

A Merceria Colaborativa esteve, pela primeira vez, no Farofa do Brasil e apresentou produtos prontos para consumo de diversos comerciantes da capital brasileira, trazendo o conceito de lojas colaborativas, que



O QUE A BAIANA TEM?

Conhecida de Norte a Sul do Brasil pelo tempero singular, a chef Dadá começou a cozinhar aos 5 anos e ainda criança já preparava pratos para até 30 pessoas, sempre com o auxílio de um banquinho para alcançar as bocas do fogão. A baiana cresceu e, aos 14 anos, saiu do interior do estado para a capital, Salvador, onde trabalhou como empregada doméstica. Encantou-se pela cidade e não voltou mais. Abriu o primeiro restaurante, o Sorriso da Dadá, na década de 1990, que a tornou conhecida em todo o país com a culinária baiana. Hoje, entre acarajés, moquecas e carurus, vende cerca de 60 pratos por dia aos finais de semana. Ela se orgulha de sua trajetória e ainda im-

prime bom humor, simpatia e alegria ao menu e ao ambiente descontraído do restaurante.

Após 27 anos de sucesso em Salvador, a chef almeja abrir uma unidade em São Paulo, mas, por enquanto, os planos ainda não saíram do papel.

