

GAZETA MERCANTIL

GRANDE SÃO PAULO

SEXTA-FEIRA, 18, E FIM DE SEMANA, 19 E 20 DE JANEIRO DE 2002

GASTRONOMIA

Fotos: Ana Cristina Stabelto



Bruschetta com tomate confit e as muitas opções de uso das geléias, de molhos para saladas ao acompanhamento de queijos

Alquimia no trato das especiarias

Dupla faz da criatividade o segredo de antepastos, molhos e geléias incomuns

Regina Neves
de São Paulo

Tanea Romão e Fernanda Kurabayashi são duas alquimistas que resolveram colocar o seu saber e a sua magia no trato com as especiarias. Daí resultam saborosos antepastos, temperos, chutneys e, principalmente, geléias com sabores únicos que podem ser utilizadas não só cobrindo fatias de pão na hora do chá, mas em molhos para saladas e em acompanhamento para carnes.

Tanea tinha uma fábrica de plásticos e Fernanda trabalhava no mercado financeiro. Há dois anos abriram "A Senhora das Especiarias", que fabrica produtos artesanais, sem aditivos, corantes ou conservantes. "Só usamos açúcar orgânico e até a pectina das nossas geléias é feita por nós mesmas, a partir da maçã verde",



■ Tanea Romão e Fernanda Kurabayashi mostram os muitos usos das geléias de A Senhora das Especiarias

diz Tanea. Hoje os produtos da A Senhora das Especiais podem ser encontrados nas principais delicatessens e casas especializadas de São Paulo, como Casa Santa Luzia e Empório Santa Maria. Ainda neste semestre a pequena fábrica será transferida para Gonçalves, no sul de Minas, cidade que concentra mais de 60 produtores orgânicos com quem pretendem trabalhar.

O destaque entre os antepastos são os tomates frescos, cozidos no próprio vidro com ervas frescas e especiarias. Resulta num confit de tomate que pode ser usado no preparo de molhos e saladas ou ainda, ao natural, com azeite e sal e uma fatia de pão italiano, ser transformado numa deliciosa bruschetta.

Mas há ainda as berinjelas (e também shitake) em conserva de

azeite e os 19 tipos de geléias. Os sabores são os mais variados: abacaxi com hortelã para acompanhar cordeiro; abacaxi com pimenta, para carnes ou na composição de uma farofa agridoce; ou a inusitada geléia de alfazema, que aromatiza pratos e substitui o mel com lavanda, tão difícil de ser encontrado no Brasil.

O cord de limão inglês está na geléia cremosa de limão e dá excelente molho misturado com aceto balsâmico e gengibre ralado, assim como a geléia de pimenta com iogurte ou a de gengibre com shoyo. A Senhora das Especiarias tem ainda geléias de pimenta e alecrim, de rosas, kinkan, manjerição e morango com mel, entre outras. E vêm aí mais novidades. Há quatro versões em experimentação: pimentão, canela, aniz estrelado e menta. ■

A Senhora das Especiarias
Tel.: 3902-2667