

2019

sustentável



"Vejo o mundo do vinho cada vez mais competitivo, grandes e pequenos produtores disputam as taças dos consumidores. A safra 2018, considerada a melhor da década, superou as de 2011 e 2012. Isso garante a elaboração de vinhos de expressão plena das vinhas e deve trazer excelentes bebidas para o mercado ainda este ano, até porque a tendência são vinhos jovens, frutados, com menos intervenções químicas ou nenhuma (como os orgânicos, biodinâmicos e naturais), com passagem em barricas já usadas. Vinhos para serem bebidos agora. Mais frescor, menos taninos, menos álcool."

Claudia Oliveira
Sommelière



O bebedor de cervejas brasileiro adora o estilo IPA (India Pale Ale), que é cheio de personalidade e tem o lúpulo como ingrediente protagonista. Em 2018, muitas variações da IPA fizeram a cabeça dos lupulomaniacos: West Coast IPA, New England IPA, Brut IPA entre outras. Na contramão disso, as cervejas sour, azedinhas e frutadas (que são a cara de Santos) vêm conquistando seu espaço. Destaque para as Catharina Sours, primeiro estilo brasileiro a ser reconhecido internacionalmente e entrar, ainda que provisoriamente, no respeitado guia BJCP (Beer Judge Certification Program).

Aline Araújo
Sommelière de cerveja



"Cada vez mais os cozinheiros estão voltados para as coisas mais simples, para as técnicas do passado. A fermentação no geral está sendo muito testada e usada e deve continuar em alta em 2019. Fermentação de pães, legumes, frutas, bebidas. Esse ano destaco ainda as técnicas de fogo, lenha, brasa, panela de ferro..."

Dario Costa
Chef do Madé



"A experiência que vivenciamos em nossas refeições tem evoluído desde a descoberta do fogo, e ele é ponto central em 2019. Alimentos com preparos mais simples e rústicos, feitos na brasa, no fogo ou até mesmo sabores defumados. Para contrastar, o sabor fresco e ácido traz o complemento ideal. Cítricos e fermentados também estão em alta, mesclando sabores de diferentes culturas em preparações com releituras e ingredientes brasileiros. Assim como ingredientes orgânicos e crus".

Eduardo Lascane
Chef executivo do ELO Gastronomia



"Em 2018, os destaques na gastronomia foram os novos cortes de carne, comida de rua mais elevada e refinada e legumes como protagonistas. Para 2019, aposto como tendência a comida mais saudável, plantas comestíveis usadas em várias técnicas, sabores regionais e condimentos diferenciados e artesanais".

Marius Grewe
Enoteca Decanter Santos

A discussão em torno dos canudos acendeu holofotes sobre a questão ambiental

FERNANDA LOPES

EDITORA

Assim como nas passarelas, a gastronomia também tem suas tendências. O cenário para 2019 foi se desenhando este ano com a popularização dos fermentados tanto na panificação como na cerveja artesanal e, principalmente, nos legumes, frutas e bebidas. Os benefícios ao organismo dessas bactérias resultantes dessa técnica e os sabores diferenciados que se alcançam estão encantando chefs há algum tempo e chegaram também aos lares.

A preocupação dos restaurantes com o impacto ambiental e o consumo consciente ganhou força com a discussão em torno dos canudos de plástico. A redução do uso dos canudinhos foi uma ação pontual que impulsionou e, de certa forma, popularizou a tendência sustentável.

Talheres biodegradáveis, embalagens retornáveis e resíduos compostados, a busca pelo lixo zero já integram as metas das empresas de alimentação. Para nós, que estamos em uma cidade de praia, a preocupação com o fim do uso do plástico torna-se mais latente, pois este material é comprovadamente danoso à vida marinha.

Outra tendência que vem ganhando força é a diminuição do preconceito com a comida vegetariana e vegana. Muitos carnívoros assumidos se renderam e experimentam alimentos sem ingredientes de origem animal e comprovam que podem ser também deliciosos.

Aqui em Santos vimos que o brunch finalmente começa a seduzir os clientes. O sucesso do Revo Café é um exemplo disso. Com ingredientes e preparações artesanais, criativas e cuidadosas conseguem mostrar como essa refeição é versátil para quem deseja se alimentar bem em horários flexíveis – pode tanto ser um café da manhã com cara de almoço quanto um almoço com cara de café da manhã. Ouvimos alguns especialistas para saber o que vai ser tendência este ano. Pode acreditar, porque o Boa Mesa acertou em cheio na nossa matéria do ano passado.



Vivemos em 2018 uma busca incansável aos pequenos e médios produtores de hortifrutis que não utilizam agrotóxicos e pesticidas, e em 2019 certamente teremos maior apoio da cozinha saudável também nos petiscos de botecos e na comida de rua.

Fabio Leal
Chef do Soutu



"A tendência em 2019 é o aumento do consumo de refeições fora do lar e busca de comida de verdade, não industrializada e processada. Em 2018, o destaque foi a fermentação natural, bebidas e cervejas artesanais e saborizadas, cafés e chás diferenciados".

Michele Uemura
Coordenadora do curso de Gastronomia da Unisantos



"A tendência é comida de verdade, com ingredientes frescos, da época e orgânicos! Valorizar o ingrediente local e cada vez mais praticar a sustentabilidade nos restaurantes, menos desperdício e destaque para a culinária brasileira e o nosso patrimônio. Esse ano tivemos a conscientização do não uso do canudo e o uso maior de fermentados naturais, como kombuchas, pães de fermentação natural e cervejas artesanais, além dos nossos queijos reconhecidos internacionalmente.

Fatima Duarte
Coordenadora do curso de Gastronomia da São Judas/Unimonte



"Em 2018 tivemos uma aproximação do público em geral do termo e do conceito bean to bar (chocolate artesanal em que o chocolateiro vai em busca do cacau e faz todos os processos até obter o chocolate para comercializar, ou seja, da amêndoa à barra). Inclusive, a Cacau Show colocou o termo e conceito em uma de suas linhas. Também, os chocolates brasileiros receberam muitos prêmios internacionais importantes e houve o lançamento no Brasil do chocolate Ruby (rosa naturalmente). Para 2019, teremos duas feiras de chocolate em São Paulo e o crescimento desse mercado artesanal".

Fabio Portugal
Chocolatier da Origens Chocolates



"A sustentabilidade está em alta. A discussão em torno dos canudos plásticos de certa forma popularizou essa tendência. Agora é a vez da busca pela diminuição do lixo, do uso de compostagem nos restaurantes e do fim dos descartáveis. Além disso, vejo a fermentação natural como uma espécie de diversão para chefs e amadores, que redescobriram os benefícios da técnica milenar tanto para saúde como para ampliar a gama de sabores".

Fernanda Lopes
Editora do Boa Mesa

CARNE DE LABORATÓRIO

Em várias partes do mundo já se testa a produção de carne de laboratório. Esse ingrediente representa uma parte muito cara da dieta. Além disso, estudos indicam que cerca de 15% a 20% de todas as emissões de gases de efeito estufa no planeta são provenientes da atividade pecuária. Por último, há uma preocupação crescente com a questão do bem-estar animal. Especialistas dizem que o hambúrguer de laboratório estará no mercado em até três anos. Enquanto isso, opções veganas passam cada vez mais a estrelar os menus.