

Festival Drinks Veganos do Restaurante Alquimia

Coquetéis que prestam homenagem aos Sabores da Mantiqueira

A partir de 14 de maio, o Restaurante Alquimia, do Hotel Serra da Estrela de Campos do Jordão realiza o **I Festival de Drinks Veganos**. Com a participação do mixologista Marcelo Serrano, da casa *Brasserie des Arts*, na criação dos coquetéis e com a seleção de produtos feita pela curadora gastronômica Reila Criscia.

O mundo vegano propicia além da sustentabilidade o aguçar da criatividade. O Festival desafia a Mixologia a criar coquetéis que não se limitam a harmonização de sabores. Abrangem também a escolha de produtos que valorizam o produtor da região da Serra da Mantiqueira. Desde as frutas, hortaliças e ervas, até as bebidas alcoólicas.

Para curadoria a predileção foi em utilizar produtos nativos da região. Também produtos exóticos que se adequaram tão bem à terra escura e ao clima da Mantiqueira, que já são comuns às estações e aos paladares locais. Muitos são afrodisíacos, propiciando à criação da mixologia ir ao encontro do clima romântico da região. O intuito: compor coquetéis veganos, sustentáveis, divertidos e com sabores da Serra.

Drink Vegano Araucária – Esse coquetel é indicado aos namorados. Leva em sua receita insumos que instigam a libido, o manjeriço e as frutas vermelhas, reunidos ao *brandy* - destilado de vinho, ao licor de cacau e um toque de *mix* cítrico. Presta homenagem a imponente e bela árvore da Serra, que tem como fruto o pinhão, semente comestível e altamente apreciada por ser um excelente afrodisíaco. O pinhão é levemente temperado com flor de sal e servido como acompanhamento.

O manjeriço é adicionado como xarope, feito com a planta colhida na horta local. Essa erva foi citada no livro “No Rastro de Afrodite” (FELIPPE, Gil, 2004, p. 153) como: “um afrodisíaco, que traz a quem o usa uma vida sexual nunca aborrecida”.

Drink Vegano Amor-Perfeito – Entre as belezas da Serra da Mantiqueira, destacam-se as flores. Ela é um jardim natural que abriga as mais delicadas e coloridas espécies, inclusive as comestíveis, como o amor-perfeito-de-jardim. São de várias cores, misturando o amarelo brilhante com o vermelho, roxo, azul e branco, e com aroma

suave. Perfeita para decoração, se usada com as sépalas verdes é opção encantadora para ser posta flutuando em bebidas.

Este *drink* leva o vinho branco, *sauvignon blanc*, do produtor regional Luiz Porto, de Cordislândia, sul de Minas Gerais, e também a hortelã-pimenta, aromática e curativa, essa planta era reverenciada na mitologia grega por aumentar a virilidade. Também a essência era utilizada para aromatizar molhos e vinhos.

Compõe ainda a bebida a *grapefruit*. O coquetel é uma boa pedida para os apaixonados.

Drink Vegano Pedra do Baú – Este coquetel foi inspirado na calma que o lugar propicia. Em sua composição a alfazema, flor violeta fortemente perfumada e calmante natural, é curtida no gin. Acrescenta a cerveja *pilsener*, Baden Baden Cristal e a pera d’água, cujas pereiras são comuns nos quintais de Campos do Jordão e região, devido ao clima temperado. Fruta suculenta, de sabor adocicado, com casca macia e polpa granulosa. A bebida acrescenta *mix* cítrico para completar a harmonia dos elementos.

Drink Vegano Santo Antônio do Pinhal – A vedete desse drink é a jabuticaba, fruta 100% nativa, rica em ferro e cálcio. A fartura em jabuticabeiras na Serra da Mantiqueira deve ter sido a inspiração para o escritor Monteiro Lobato citar a fruta em seus contos, como a predileta da personagem a boneca Emília.

O coquetel tem uma mistura audaciosa, com marcantes produtos nativos e exóticos, abundantes na cidade que dá o nome ao *drink*. Leva a cachaça de jabuticaba Canaquira, produto artesanal de Cambuquira, sul de Minas Gerais. Acrescenta maracujá, outra fruta 100% brasileira, limão e xarope de amêndoas. Para decorá-lo a capuchinho ou chaguinha, flor vistosa, de cor alaranjada, com gosto apimentado, e também a jabuticaba, finalizando com charme e mais sabor.

Drink Vegano São Bento – Esse *drink* em sua composição tem ingredientes que acalmam e aquecem, conhecidos popularmente como “um santo remédio”, são eles o capim-santo e o gengibre. Esses são acompanhados pela *vodka*, *mix* cítrico e pimenta rosa.

O capim-santo é uma erva aromática e seu perfume lembra o do limão. Com as folhas se faz infusão, que resulta em uma bebida calmante. O gengibre é uma planta

reconhecida a milénios pelas suas propriedades curativas, das quais se destacam: auxiliar da digestão e estimulante sexual. E o coquetel é finalizado com a pimenta-rosa, a aroeira, cujo néctar das flores é muito apreciado pelas abelhas. O fruto maduro é aromático, afrodisíaco e antidepressivo. Podemos considerar que a mixologia, nesse *drink*, transformou-o em uma ‘benta bebida’.

Drink Vegano Caminho do Horto – O caminho do horto tem belas paisagens, aromas, flores e temperaturas amenas, que instigam a degustação de um vinho tinto. Essa foi a inspiração do *barman* na criação deste coquetel que é composto por vinho tinto, vodka, *physalis*, xarope de baunilha e *mix* cítrico.

O vinho selecionado é de produtor local, o enólogo Rodrigo Ismael, o orgânico Entre Vilas Cabernet Franc.

A *physalis* é uma fruta nativa das regiões temperadas, seu cultivo adapta-se bem ao solo e clima de Campos do Jordão. De fruto alaranjado e pequeno, que fica envolto, parcial ou completamente, por uma casca grande e dourada, bastante charmosa ao olhar. É conhecida por purificar o sangue, fortalecer o sistema imunológico, aliviar dores de garganta e ajudar a diminuir as taxas de colesterol.

Serviço:

Drinks Veganos: R\$27,00 o drink

Período do Festival: de 13 de maio a 30 de julho, após o período os *Drinks* poderão ser incorporados na carta de Bebidas do Restaurante Alquimia.

Restaurante Alquimia: aberto todos os dias para almoço, das 12 às 15 horas e jantar, das 19 às 23 horas.

Aos sábados buffet de feijoada vegana: das 12 às 16 horas

Hotel Serra da Estrela: Av. Mario Otoni Rezende, 160 – Vila Capivari – Campos do Jordão, SP – CEP 12460-000

Tel. (12) 3669.8000

www.hotelserradaestrela.com.br

Estacionamento: cortesia para hóspedes

Diárias (maio 2016): Nobre R\$ 1.018,00 R\$ 1.318,00

Luxo R\$ 1.458,00 R\$ 1.758,00

Perfis

Marcelo Serrano

Com 14 anos de experiência na área de coquetelaria, Marcelo iniciou sua carreira em Londres em 2001. Chegou ao mercado nacional em 2007. Hoje está à frente da gestão do bar e das criações da casa *Brasserie Des Arts* – São Paulo.

Suas experiências profissionais foram registradas nos estabelecimentos:

Satay – São Paulo

MyNY Bar – São Paulo

Buddha Bar – São Paulo

East Bar Lounge – São Paulo

Morton's Club – Inglaterra

Sketch – Inglaterra

Prêmios de Melhor Barman

Veja São Paulo, nos anos 2010-2011-2013-2014;

Prazeres da Mesa em 2010-2011;

Revista Gula 2010-2011-2012-2015.

Reila Criscia

Reila Criscia, jornalista, relações públicas e curadora gastronômica. Diretora e fundadora da Anagrama Comunicações e Eventos, empresa que atua com Assessoria de Imprensa, Criação e Coordenação de Eventos Gastronômicos e Culturais, Fomento de Parcerias, Direção Estratégica de Divulgação e Comunicação Institucional.

Trabalha há 14 anos à frente da concepção de eventos e divulgações, sempre focada na busca pela excelência na comunicação, com evidência à difusão da

Gastronomia, Cultura e Turismo. Cria e coordena eventos, nos quais também une expressões artísticas consagradas à Gastronomia.

Mais informações: www.anagrama.com.br