

“

Buscar alimentos
que tragam saúde
é a tendência atual”,

afirma a chef de cozinha
natural, Tatiana Cardoso



IBD
CERTIFICAÇÕES



Tatiana Cardoso

Para ela, consumo cresceu porque as pessoas estão tomando conhecimento da importância da alimentação



A pandemia da covid-19 fez a população parar e olhar para si. Analisar inúmeros atos e ações, entres eles o que se leva à mesa, pois a preocupação com a saúde aumentou. A partir daí, os alimentos passaram a ser vistos com outros olhos e uma nova relação com ele passou a surgir. A busca por orgânicos aumentou em mais de 44%, segundo a Organix.

Para a chef de cozinha natural, Tatiana Cardoso, o consumo cresceu porque as pessoas estão tomando conhecimento da importância da alimentação. “Elas estão percebendo que o sistema imunológico é o principal para que você tenha saúde e só tem uma maneira de melhorá-lo: através daquilo que se consome e o estilo de vida buscando saudabilidade, são os principais fatores”, enfatiza.

Conforme ela, a tendência atual é a busca por produtos que tragam saúde. “O orgânico se encaixa nisso. É uma alimentação mais pura, menos alterada e contaminada de aditivos quando processada e rica em vitaminas e isso é o que faz a diferença no sistema imunológico da pessoa”, ressalta.

Com vasta experiência no ramo e formação internacional, Tatiana acrescenta que a busca e compra de

pequenos produtores locais também é outra propensão. “É o olhar para o alimento de forma total, de onde ele veio, como ele foi produzido e quais as boas práticas durante a produção”, detalha.

Atualmente, Tatiana se dedica a sua mais nova criação: um sorvete 100% natural a base de água de coco, castanhas e frutas, que será a estrela de seu novo projeto, o “DaTati” café, no bairro do Alto da Boa Vista em São Paulo. A inauguração será em outubro deste ano.

No local, a chef irá oferecer, além do sorvete, produtos exclusivos com a garantia de origem e proveniente de parceria com produtores familiares orgânicos certificados, como a Fazenda Terra Límpida. O cardápio será totalmente étnico, partindo desde inspirações do Mediterrâneo com os queijos, pães integrais e azeites puros de origem, como também antepastos árabes e uma linha de pratos de origem asiática vegetariana e orgânica com destaque para “PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) e flora brasileira. Terá ainda um amplo cardápio de refrescos e drinks orgânicos, cafés especiais e uma Rotisserie, que oferecerá vegetais sazonais com o toque da chef.



Fazenda Terra Límpida - Com certificado IBD de produção primária, leite a granel e processamento de produtos, a Fazenda desenvolve um trabalho diferenciado com os animais.

Conforme o sócio proprietário do local, Piero Alberti, o ciclo de vida do animal é respeitado, não existe sofrimento. Ao todo, a fazenda conta com 180 vacas, todas com nomes. Diariamente, as ordenhas são feitas ao som de músicas clássicas, duas vezes ao dia, de forma manual, em 100 delas. Não há uso de hormônios e os tratamentos são feitos através de homeopatia ou fitoterapia. “No sistema de produção orgânico a opção pelo uso de remédios alopáticos é apenas em casos extremos para evitar a perda do animal. Nesses raros casos, porém, o leite é descartado por pelo menos o dobro do tempo indicado na bula, e se acontecer mais de duas vezes ao mesmo animal em um ano, esse deve deixar o sistema de produção orgânica”, explica Piero

A fecundação é quase totalmente feita de forma natural. O parto ocorre no pasto e a separação do bezerro é realizada sem pressa. “Há todo um cuidado especial. Ambos ficam sempre

em contato”, conta.

O bezerro recebe sempre um colar com nome, assim como um balde para alimentação. Ficam em casinhas específicas com brinquedos especiais para eles.

Para alimentá-las, as forragens são orgânicas, assim como o milho. Apenas 15% da ração é composta por farelo de soja e amendoim, não orgânico, mas não transgênicos (permitido pela legislação Brasileira de orgânicos). Esse cuidado interfere diretamente na qualidade dos 12 tipos de queijos comercializados no local, inspirados em receitas, tipos Italianos e de alta qualidade. Para chegar até lá acesse www.terralimpida.com/como-chegar.html.



SAIBA MAIS

Terra Límpida - Em 1988, em San Gimignano na Toscana (Itália), nasceu a fazenda orgânica: POGGIO DI CAMPORBIANO, a partir de 2014 as mesmas pessoas com o mesmo espírito de respeito pela natureza criaram um novo projeto no Brasil: TERRA LÍMPIDA. A terra vermelha, a cachoeira, as vacas, as pastagens, as árvores nativas, o ar limpo, culturas sem agrotóxicos..
www.terralimpida.com

IBD - Certificadora de produtos orgânicos, biodinâmicos e sustentáveis com credenciamento IFOAM (mercado internacional), ISO/IEC 17065 (mercado europeu-regulamento CE 834/2007), Demeter (mercado internacional), USDA/NOP (mercado norte-americano) e aprovado para uso do selo SISORG (mercado brasileiro), o que torna o certificado aceito globalmente. O IBD oferece também certificações de sustentabilidade: RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), UEBT (Union for Ethical BioTrade), Fair Trade IBD, 4C (café), ISCC e FSA by SAI Platform. Localizado em Botucatu (SP), o IBD atua em todos os Estados brasileiros e em mais 30 países. Este ano passou a fazer parte do Grupo QIMA.
www.ibd.com.br

QIMA - A QIMA companhia de certificação em qualidade de alimentos tem presença global, realizando certificações GFSI, sistemas de certificação, auditorias de garantia de fornecedores, cadeia de fornecimento responsável, soluções sustentáveis, inspeções e treinamentos. Atua em 85 países e tem escritórios em 25 países. www.qima.com ■



www.ibd.com.br

IBD
CERTIFICAÇÕES