



Destino Vegetariano

Cordon Vert

School

Os encantos da melhor escola
culinária vegetariana da Europa

Texto e Fotos: **Giovana Zilli**

Desde 1982, a escola recebe gente do mundo inteiro interessadas em aprender os segredos da cozinha vegetariana

Não é difícil adivinhar o que vem à mente da maioria das pessoas, quando se menciona a cidade inglesa de Manchester. Mas, deixando de lado o futebol do Manchester United, os capítulos iniciais da Revolução Industrial e o agito da segunda maior área urbana do Reino Unido, em 20 minutos de estrada se chega a Altrincham. E se agora fica difícil qualquer associação, adicione ao seu fichário mental: a desconhecida e tranquila Altrincham tem

uma das melhores escolas de gastronomia vegetariana da Europa, a Cordon Vert.

Fundada em 1982 com o apoio da Sociedade Vegetariana do Reino Unido, a Cordon Vert tem cursos para todos, profissionais e amadores. Os workshops para profissionais são divididos em dois níveis. No primeiro, os chefs aprendem a organizar um cardápio vegetariano equilibrado, usar criatividade com diferentes ingredientes e apresentar o prato de maneira atraente. O segundo nível explora receitas mais sofisticadas, alergias





alimentares e prepara os alunos para um exame final. Cada nível dura dois dias, mas também são oferecidos workshops profissionais de um dia, o que inclui cozinha vegana.

No entanto, quem não for profissional da área pode incluir a Cordon Vert, e um de seus inúmeros cursos temáticos de um ou dois dias, nos planos da próxima viagem à Inglaterra. Um dos mais procurados é o workshop de culinária marroquina, onde se aprende a preparar a harissa, um molho bastante apimentado, a chermoula, usada para marinar vegetais, a pastilla, uma espécie de torta que combina sabores doces e salgados, a nutritiva sopa harira, além dos tradicionais tagine e cuscus, pelo custo de 108 libras (R\$ 345). Outros temas envolvem as culinárias de vários países, como Itália, Espanha, Líbano, Tailândia, Japão, França e Turquia. Recentemente acrescentado à lista, o curso de culinária indiana moderna vai de curry, dosa (panqueca feita de lentilhas pretas e arroz), dal (preparado de grãos sem a casca) e chapati (tipo de pão achatado) a pratos criativos como berinjelas defumadas e chutney de abacaxi, além de lassi, um coquetel exótico à base de iogurte. Há também workshops inspirados em cardápios de poucas calorias e para dias de festa, e outros que exploram ideias diferentes, tais como: jantar a dois, Rota 66, Rota da seda, tapas e mezze, ceia de Natal, refeições em 20 minutos e as favoritas de Linda McCartney (esposa falecida do Beattle Paul).

No mínimo três vezes ao ano, a escola organiza o curso de harmonização com vinhos. O cardápio tem cinco pratos, cada qual servido com um tipo diferente de vinho. Durante o jantar, os participantes aprendem algumas técnicas de degustação e como escolher o vinho certo para ressaltar o sabor de cada prato, tudo de uma maneira bem informal e por 35 libras (R\$ 110) por pessoa. Se vinho não estiver no centro do seu interesse, há a possibilidade de assistir, e depois degustar, ao almoço de quatro pratos preparado por Christina Tilbury, diretora da escola, por 20 libras (R\$ 64). Há também o tradicional curso de cogumelos, com o micologista Dr. Patrick Harding. Os participantes aprendem não só a diferenciar cogumelos comestíveis de venenosos, no bosque próximo da escola, mas também a melhor maneira de prepará-los. O custo é de 95 libras (R\$ 300). As inscrições para esse e qualquer outro workshop podem ser realizadas através do site da escola.

O Cordon Vert oferece cursos para chefs profissionais e amadores





Destino Vegetariano

Crianças e adolescentes não ficam de lado, já que a Cordon Vert tem o workshop “crianças na cozinha”, para os maiores de cinco anos, que devem ser acompanhados por um adulto responsável. Os pequenos aprendem a preparar o próprio café da manhã, montam a própria pizza, temperam uma massa, e depois que a sobremesa também estiver pronta, todos vão ao jardim da escola para um delicioso piquenique. Durante o dia são realizadas brincadeiras que têm como objetivo mostrar o lado divertido de comer frutas, verduras e outros vegetais. Para os jovens entre 16 e 25 anos, há o curso gratuito de cozinha vegana, patrocinado pela Vegetarian Charity, uma instituição de caridade voltada à divulgação do vegetarianismo. As receitas são fáceis e baratas, mas não deixam de ser deliciosas. Entre outras: estrogonofe de cogumelo e feijão, sopa de alface e milho e molho de baunilha, para servir com frutas.

A escola oferece até mesmo acomodação com café da manhã (já incluída no valor dos cursos de



dois dias), o que torna a ideia de turismo gastronômico ainda mais viável. Historicamente parte de Cheshire, Altrincham é uma cidade medieval e tem um mercado que abre todas as terças-feiras desde 1290, quando a economia das comunidades se baseava primeiramente na agricultura de subsistência.

Criatividade e apresentação fazem parte das aulas da Cordon Vert

AMOR À COZINHA VEGETARIANA

A paixão de Christina Tilbury pela cozinha vegetariana anda de mãos dadas com o trabalho de diretora que ela realiza na Cordon Vert desde 2004. Christina, vegetariana há 32 anos, é membro do Slow Food Convivium e do The Craft Guild of Chefs, associação que congrega os melhores chefs do Reino Unido. Em 1987, ela realizou o curso profissional na Cordon Vert, o que a levaria mais tarde a fazer parte do grupo de tutores da escola. “Eu tenho o melhor emprego do mundo, e por muitas razões”, explica Christina. “Primeiramente, eu sou apaixonada pela cozinha vegetariana e vegana, e tenho o privilégio de dividir esse sentimento com meus alunos. E também porque a maioria das pessoas que se inscreve nos cursos da Cordon Vert não é vegetariana e tem habilidades culinárias muito variadas, que vão de zero a dez para cozinheiros amadores, além das pessoas de paladar sofisticado e dos chefs profissionais.”

Christina coordena uma equipe de seis profissionais: Sue Bury; Marise Maddison;

Mo Hall, que abandonou a carreira de biomédica pela culinária vegetariana; Sarah Kearns, ex-publicitária, hoje formada em Medicina Nutricional; Stephen Rosser, responsável pelas aulas de harmonização com vinhos; e Chico Franceso, especialista em cozinha mediterrânea e asiática.

“Nós estamos muito satisfeitos em saber que a Cordon Vert está ajudando a melhorar a culinária vegetariana nos mais diferentes níveis, e da melhor maneira, que é simplesmente mostrando como preparar ótima comida vegetariana”, comemora Christina. “Além do mais, os chefs que nós treinamos sempre saem daqui muito entusiasmados com a possibilidade de oferecer novos pratos ao público. É muito gratificante saber que o que eles aprenderam na Cordon Vert vai fazer a diferença não apenas no cardápio de vegetarianos, mas também das pessoas que buscam reduzir a quantidade de carne que consomem. Os nossos desafios são simples. Nós só queremos treinar a maior quantidade possível de amadores e profissionais!”

O Dunham Massy Hall & Park, a meia hora de caminhada da escola, é um excelente exemplo das antigas e luxuosas mansões georgianas do interior da Inglaterra, localizada numa propriedade de 100 hectares, onde vivem inúmeros cervos selvagens. Há um moinho d’água que ainda funciona, jardins e até mesmo um pomar. Um pouco mais longe, a 20 minutos de carro pelo interior, há o Tatton Park, com seus lagos e jardins esplêndidos, fauna nativa e uma mansão repleta de antiguidades e obras de arte. Durante o verão, inúmeros concertos e espetáculos culturais acontecem no parque, que recebe 750 mil visitantes por ano. Para quem não quer rodar muito pela Grã-Bretanha, outra opção é visitar as cidades vizinhas de Manchester, Chester, Liverpool e Blackpool, todas a menos de uma hora de carro.

Cordon Vert School • www.cordonvert.co.uk
Dunham Road, Altrincham, Cheshire.
WA14 4QG • **Informações:** 00 44161 9252014
(com Jane O’Leary) ou jane@vegsoc.org

Para saber mais sobre a região, visite:
www.altrincham.org.uk
www.nationaltrust.org.uk
www.tattonpark.org.uk
www.visitbritain.co.uk

