



No Teva, drinks mais emblemáticos da tendência são o Borbulhante, que leva espumante, kombucha, pera, morango, laranja, gengibre, hortelã, e o chá verde com kombucha e alfazema

O NOVO STATUS DO KOMBUCHA

De origem milenar, o chá probiótico recebe versões saborizadas, vira drink e ganha até cardápios estrelados

Por Renata Monty

Borbulhante, com leve sabor adocicado e poderes de emagrecimento, o chá probiótico kombucha (pronuncia-se kombuchá) virou *hit* na Califórnia e começa a ganhar terreno entre os cariocas por sua refrescância e sua capacidade de desintoxicação. De bares badalados a casas de café da manhã, a bebida com registros milenares está em alta.

Conhecido como elixir da vida, há indícios de que o probiótico tenha origem na China, com status de "chá vivo", devido ao seu processo de fermentação espontâneo. Em geral, a produção é artesanal e utiliza como base a cafeína (do chá verde ou preto) com uma pequena adição de açúcar orgânico, que gera a fermentação inicial. Numa segunda etapa, é possível adicionar sabores com frutas, especiarias e tudo o que a imaginação deixar. Em média, são necessários dez dias para se conseguir um primeiro lote. "É como se fosse um vinagre, em seu início de processo. O uso contínuo colabora para alcalinizar o nosso corpo, ajudando a regenerar a flora intestinal, combater os radicais livres e desintoxicar", explica o produtor Bruno Kemp, que, ao lado do sócio Léo de Mattos, criou a empresa Pi kombucha Tropical, fornecendo para bares, como o vegano Teva, em Ipanema.

Por lá, a bebida tem um leve aroma de alfazema, sai de torneiras de pressão (semelhantes às de chope) e é servida em taça de espumante, com status de drink. Como explica o chef Daniel Biron, à frente do Teva, a

FOTOS: DIVULGAÇÃO



ideia foi deixar o kombucha ainda mais borbulhante e reduzir o impacto ambiental evitando as garrafas. "A bebida é tão deliciosa e frisante que harmoniza com tudo. Inclusive com pratos salgados", Biron dá a dica. No próprio Teva, o chá acompanha comidinhas como toast de tomate e ricota de tofu e o ravióli de massa de espinafre recheado com queijo de castanha.

ROUPAGEM CHIQUE

Na alta gastronomia, o kombucha tem conquistado adeptos, como o chef Thomas Troisgros, que assumiu integralmente a cozinha do Olympe desde janeiro deste ano, antes comandada por seu pai, o carismático francês Claude Troisgros. Nos últimos oito meses o chef fez testes com chá verde tostado, chá preto, chá branco, erva-mate e café. Numa segunda fase da fermentação inseriu sabores como menta, capim-limão, hibisco e framboesa. "Uso o kombucha mais para o preparo de pratos. Hoje no Olympe temos uma sobremesa que leva kombucha de menta em forma de espuma feita no sifão. Servimos junto com melão cantaloupe, pepino japonês, maxixe e sorvete de iogurte grego", explica Thomas.

No mundo da coquetelaria, a bebida também tem



No alto, o kombucha de gengibre com especiarias acompanha salada de frutas, o iogurte com granola e a crepioca de salmão defumado do Empório Jardim. Acima, as torneiras do kombucha do Teva, que lembram chopelras