



VEM AÍ A NOVA REVOLUÇÃO CHEF CUISINE®

As embalagens que contêm parte do menu (carne, peixe, legumes etc.) são termoformadas, com filme fundo rígido e tampa flexível

ASSUNTA NAPOLITANO CAMILO*

A startup Romande® fez uma parceria com a famosa chef francesa Anne-Sophie Pic para revolucionar a gastronomia: clientes da Chef Cuisine® podem encomendar menus refinados na web que serão entregues em casa e preparados por um equipamento especial.

Os produtos foram criados pela chef e incluem menus elaborados, como “salmão com molho especial”, além de pratos como legumes, risotos, massas, carnes, entre outros, num cardápio variado, todos pré-cozidos e embalados a vácuo numa embalagem especial. O consumidor pode comprar vários produtos e combiná-los num jantar harmonioso, saudável e elegante.

As embalagens que contêm parte do menu (carne, peixe, legumes etc.) são termoformadas, com filme fundo rígido e tampa flexível. Cada uma é identificada com um chip RFID para mostrar de qual produto se trata.

O equipamento para finalizar o cozimento em casa lembra uma mistura de um toaster e a máquina de café em cápsulas. Ele tem seis slots para colocar as bandejas com os produtos. O equipamento lê o chip e, assim, sabe como cozinhá-lo. O consumidor somente precisa colocar água no equipamento e dar um start. O resto ele faz automaticamente. Podem ser cozinhados ao mesmo tempo os mais variados produtos.

Afinal, todos querem conveniência com o prazer de um prato elaborado, equilibrado e saboroso. Tem que ser tenro, com suco, textura, crocância... Tem que impressionar! Todos querem ter e oferecer aos convidados uma experiência gastronômica especial.

Os pedidos das bandejas podem ser feitos pela internet. O criador, Jonathan Pennella imaginou que muitos gostariam de ter ou oferecer um jantar como os do mundo das estrelas. “Chefs de prestígio que trabalham com marcas de alimentos para desenvolver uma gama de refeições prontas existem, mas nunca conseguem atingir o nível de qualidade dos restaurantes premiados, por causa dos fornecedores de matérias-primas, dos processos industriais, da conservação e do frescor dos alimentos. E, especialmente, por causa do cozinhar, já que nunca se consegue em casa a qualidade que você teria no restaurante de um prestigiado chef”. Ele cita o exemplo de um peito de frango, que requer o cozimento a 63 °C, precisamente, “o ponto em que

movemos de cru para cozido, que confere à carne sua textura e gosto.” No caso de cenouras, devem ser cozidas a 83 °C.

Para enfrentar esses desafios e alcançar tal precisão impossível de contar com as ferramentas comuns de casa (fogão, forno, banho-maria), ele criou esse equipamento profissional. Depois fez a abordagem gastronômica, entrou em contato com Anne-Sophie Pic, que havia estrelado um programa gastronômico especial do Beau-Rivage em Lausanne.

Ao longo dos meses, ela reuniu 30 receitas em três faixas: “Encantamento diário”, “Inspiração” e “Menus assinados”, com preços que variam de 8 a 80 francos, de uma simples sopa ao menu completo (exceto sobremesas) para duas ou três pessoas. Tudo foi criteriosamente estudado: desde a composição das preparações até a origem dos ingredientes por meio da tabela nutricional e calórica.

Vamos aguardar para conferir mais uma embalagem que poderá nos proporcionar experiências gastronômicas especiais.

Embalagem melhor. Mundo melhor. Sempre! 🍴

*Assunta Napolitano Camilo: Diretora da FuturePack – Consultoria de Embalagens e do Instituto de Embalagens – Ensino & Pesquisa. Articulista, professora e palestrante internacional de embalagens. Recebeu diversos prêmios, entre eles o de Profissional do Ano e o de Melhor Embalagem do Ano. Coordenadora dos livros: Embalagens Flexíveis; Embalagens de Papelcartão; Guia de embalagens para produtos orgânicos; Embalagens: Design, Materiais, Processos, Máquinas & Sustentabilidade, entre outros. Diretora do Kit de Referências de Embalagens e da coleção Better Packaging. Better World.