

O verão à mesa

Da Horta para a Mesa é o primeiro livro de Claudia Villax, como autora (foi ela que o cozinhou, escreveu, fotografou e projetou), mas os livros de culinária já fazem parte da sua vida pessoal e profissional há muito mais tempo. Este conta uma parte da «aventura» que começou com a ida de Claudia e do marido para o Alto Alentejo, largando a vida profissional na cidade para voltar à terra. Foi na região de Marvão, no Parque Natural da Serra de São Mamede, que nasceu a Azeitona Verde – uma quinta, uma casa de família, um olival antigo e uma horta. A produção do azeite Azeitona Verde, é limitada e

numerada, feita a partir das variedades galega e cordovil. Da horta biológica vêm os ingredientes para as compotas e chutneys; das flores silvestres, o mel. Claudia Villax tem desenvolvido vários projetos de livros de cozinha. Diz que quando surgiu a oportunidade de fazer o seu, sentiu que «gostava de passar para o papel a experiência que nos levou de volta ao contacto com a natureza, à boa comida e a juntar amigos e família à volta da mesa». É por isso que toda a família participou, assim como os vizinhos e amigos. A ideia foi fazer um livro prático e por isso está dividido em duas partes: a primeira ensina os princípios básicos para ter uma horta biológica de verão e a segunda, os frutos da colheita.



Claudia Villax projetou os livros de vários autores mas agora dá a cara pelo seu próprio livro de receitas e pela sua horta caseira.



Uma dica para ter a sua horta em casa, mesmo que seja pequena? O que não pode faltar? Paciência e dedicação.