

# Na gastronomia, na cosmética ou no turismo, o mate é pop

SPA ILEX/DIVULGAÇÃO/JC

Você já pensou em fazer uma viagem para ver erva-mate? Ou relaxar em um spa com cosméticos à base de chimarrão? Ou ainda degustar delícias da confeitaria francesa cujo ingrediente principal é a erva? Pois saiba que isso tudo já existe e está acessível ao público em geral. São iniciativas que demonstram o potencial camaleônico da erva-mate e sua capacidade de atrair atenção e criatividade.

Desde 2017, o hotel Machadinho Thermas Resort e Spa inclui a erva-mate entre os seus produtos turísticos. O principal deles é o Spa Ilex, modalidade de relaxamento e beleza à base de produtos e terapias cujo ingrediente principal é a planta. São mais de 40 tipos de cosméticos, além de hidroterapia termal com erva-mate em uma das piscinas. A gastronomia do hotel, que oferece todas as refeições aos hóspedes, tem mais de 25 iguarias que levam a erva como coadjuvante ou sabor principal. Para destacar ainda mais a ligação da região com a cultura da erva-mate, o hotel criou um espetáculo teatral que encena as lendas que existem em torno da planta. Além disso, um roteiro turístico oferece uma imersão no cultivo e beneficiamento, com visitas a ervais e indústrias. Para o diretor do complexo hoteleiro, Juarez Tavares, a erva-mate é o principal elemento cultural da região, com conhecidos benefícios para a saúde e um sabor particular. “A prova do grande potencial como atrativo é que recebemos em média 150 mil pessoas por ano com essa proposta. Faz parte da nossa identidade, por isso vamos investir cada vez mais na erva-mate”, afirma.

Por falar em turismo, alguns projetos articulam rotas turísticas nas regiões produtoras de erva-mate, com o objetivo de atrair visitantes interessados em ver de perto os ervais e as histórias que envolvem o mate. É o caso do Ilex Turismo,

idealizado para dar visibilidade às cidades e empreendimentos no entorno das regiões produtoras. De acordo com o coordenador da Câmara Setorial do Mate, Ilvandro Barreto de Melo, há três rotas bastante estruturadas e à disposição dos turistas: Rota do Chimarrão, na região de Venâncio Aires; Caravana da Erva-Mate, que percorre a região do Alto Taquari; e Caminhos da Erva-Mate, entre as cidades de Palmeiras da Missões e Novo Barreiro. Machadinho também entra no circuito de atrativos ligados ao mate. “Mais uma rota deve ser lançada em 2025 no polo ervateiro do Nordeste gaúcho, compreendendo sete municípios. É uma região rica em águas, pois é o berço de quatro bacias hidrográficas, e cheia de ervais nativos. Será um roteiro de natureza, história, cultura e gastronomia”, aponta.

Bem longe dos ervais, em plena Capital, a chef Andrea Schein misturou o puro sabor da erva-mate com um dos mais finos doces da confeitaria francesa, o delicado macaron. O resultado é um doce cheio de personalidade com seu sabor herbal e sua cor verde intensa, que conquista paladares por onde passa – especialmente fora do Rio Grande do Sul. Durante o período em que morou na Europa, viu experiências gastronômicas com o matcha, um chá em pó solúvel muito fino, apreciado pelos europeus. “Vi aquilo e pensei que poderíamos aprender a beneficiar a erva-mate da mesma forma e aproveitá-la na gastronomia”, comenta. Ao voltar para o Sul do Brasil, firmou uma parceria com uma pequena ervateira para desenvolver a erva-mate ideal para a utilização culinária. Daí até nascerem os macarons verdinhos foi um pulo. Depois do sucesso dos doces, a chef pesquisa a utilização da mesma matéria-prima para a produção de crocantes salgados à base de polvilho.



Hotel Machadinho Thermas Resort e Spa inclui a erva-mate entre os principais atrativos para os hóspedes

ANDREA SCHEIN/DIVULGAÇÃO/JC



SPA ILEX/DIVULGAÇÃO/JC

Produtos de relaxamento e beleza têm a planta como principal ingrediente



Macaron, um dos doces mais finos da culinária francesa, ganhou mais personalidade nas mãos da chef Andrea Schein