

mun do mel



**TUDO SOBRE O MEL
EM UM SÓ LUGAR**

30° ENCONTRO PARANAENSE DE APICULTURA
18° SEMINÁRIO PARANAENSE DE MELIPONICULTURA
6° SEMINÁRIO REGIONAL DE APICULTURA DO
SUDOESTE DO PARANÁ

17 e 18/10 - PATO BRANCO - PR



QUINTANA

g a s t r o n o m i a

SUSTENTABILIDADE E CULTURA

por Gabriela Vilar de Carvalho






OLÁ! MEU NOME É GABRIELA VILAR DE CARVALHO


Sou empresária no setor de alimentação e serviços há 28 anos. Idealizei o **Quintana Gastronomia**, restaurante referência em sustentabilidade, gastronomia e arte há **16 anos**.

Vivências no exterior desde 1994 com experiências profissionais na Suíça, China e Estados Unidos, aliadas às realizações profissionais nos estados do Sul e Nordeste do Brasil, fazem do seu trabalho uma comunhão de valores e crenças que impactam positivamente a empresa, o meio ambiente e a sociedade.







TRABALHO = PROPÓSITO



*"Eu não imaginei que durante a minha infância, após fazer um trabalho de ciências com **abelhas**, e ao observar minha mãe produzindo compotas de pera na época da fruta, o quanto o respeito às **hierarquias**, **sazonalidade** e a **natureza** seriam tão importantes para o direcionamento da minha profissão e carreira. Fiquei fascinada com a forma **cooperativa** em que elas trabalham. Percebi que na **natureza** encontramos **resposta** para tudo"*



COM CADA PARTE DO MUNDO PUDE APRENDER LIÇÕES IMPORTANTES.

EUROPA

PADRÃO DE QUALIDADE

O valor das tradições, da qualidade e do padrão. Do amor pelo campo e em ser apaixonados pelo que fazem.

EUA

DISCIPLINA

Com foco e determinação, alcançamos tudo. A importância da disciplina.

ÁSIA

ZERO DESPERDÍCIO

Uma grande população requer cuidados redobrados com o desperdício. Tudo é fresco, vivo e escasso. Não se pode jogar fora.

BRASIL

Abundância de recursos **naturais**. Força de recursos **humanos**. Povo que ainda não reconhece o seu **valor** e **força** como cultura.

O BRASIL É UMA PEDRA
PRECIOSA BRUTA, E PARA
LAPIDAR PRECISAMOS
RECONHECER NOSSA RAIZ.

*“Ao **viver** em diversos estados, pude ver que nossa **cultura** ainda é muito vinculada ao desperdício e corrupção por raiz, mas são nossas **escolhas** e **atitudes** diárias que nos ajudam a aprimorar”.*

QUINTANA GASTRONOMIA

**Muito mais que um restaurante, um ser vivo.
Um espaço dedicado à gastronomia saudável,
deliciosa e inclusiva.**

Acreditamos na **inclusão** na gastronomia. Preparos, produtos, soluções amigáveis para o coletivo trazem possibilidades para todos.

Tudo com respeito à **natureza** e aos **ciclos completos e sustentáveis**.



16 ANOS DE DESENVOLVIMENTO



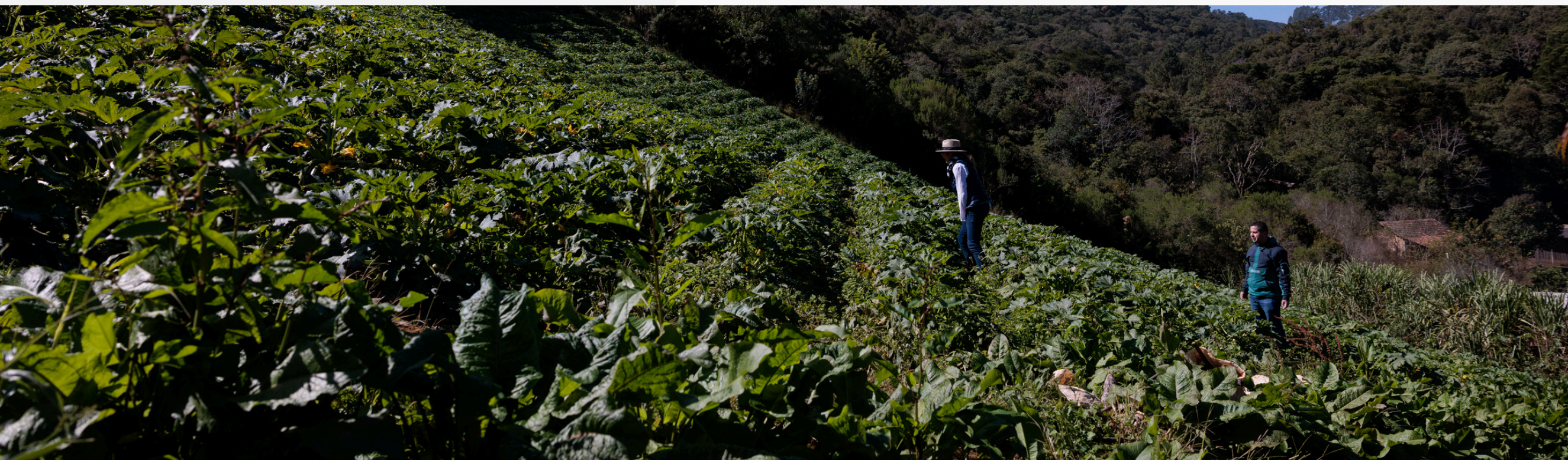
"O QUINTANA NASCEU DE UM ANSEIO EM COLOCAR EM PRÁTICA OS IDEAIS NOS QUAIS ACREDITO"

EMPRESA = respeito e retribuição por sua existência

SUSTENTABILIDADE COMO INSPIRAÇÃO

Ao abrir um espaço com ideais do Quintana, foi importante um olhar atento aos processos de sustentabilidade.

GASTRONOMIA COMO TRANSFORMAÇÃO E SOLUÇÃO.



**NOSSAS
ESCOLHAS,
NOSSA
CULTURA.**

AÇÕES QUINTANA



ORGÂNICOS E PRODUTORES LOCAIS

Incentivar a produção de alimentos orgânicos fortalece o produtor e enriquece o elo entre campo e cidade.



GESTÃO DE RESÍDUOS

Encaminhamento correto até o destino final, reciclagem e compostagem como diretrizes para que o ciclo seja completo e os impactos amenizados.



CRESCIMENTO SUSTENTÁVEL

Planejamos o crescimento com base nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU e na responsabilidade social.



CULTURA

Reconhecer a nossa cultura local, nossas raízes indígenas, de onde viemos, para podermos ir cada vez mais longe.

ABELHAS SEM FERRÃO



JATAÍ, MANDURI, MANDAÇAIA, GUARAÍPO, TUBUNA, MIRIM JULIANI, MIRIM-GUAÇU

Relações entre a **natureza** e o **homem** são fundamentais.

Nos fortalecemos e aprendemos com tudo ao redor, e foi com esse objetivo que as abelhas sem ferrão brasileiras entraram no Quintana.

APRENDEMOS DIARIAMENTE COM ELAS, COM SEU TRABALHO E ORGANIZAÇÃO.

HARMONIA E ALIANÇA

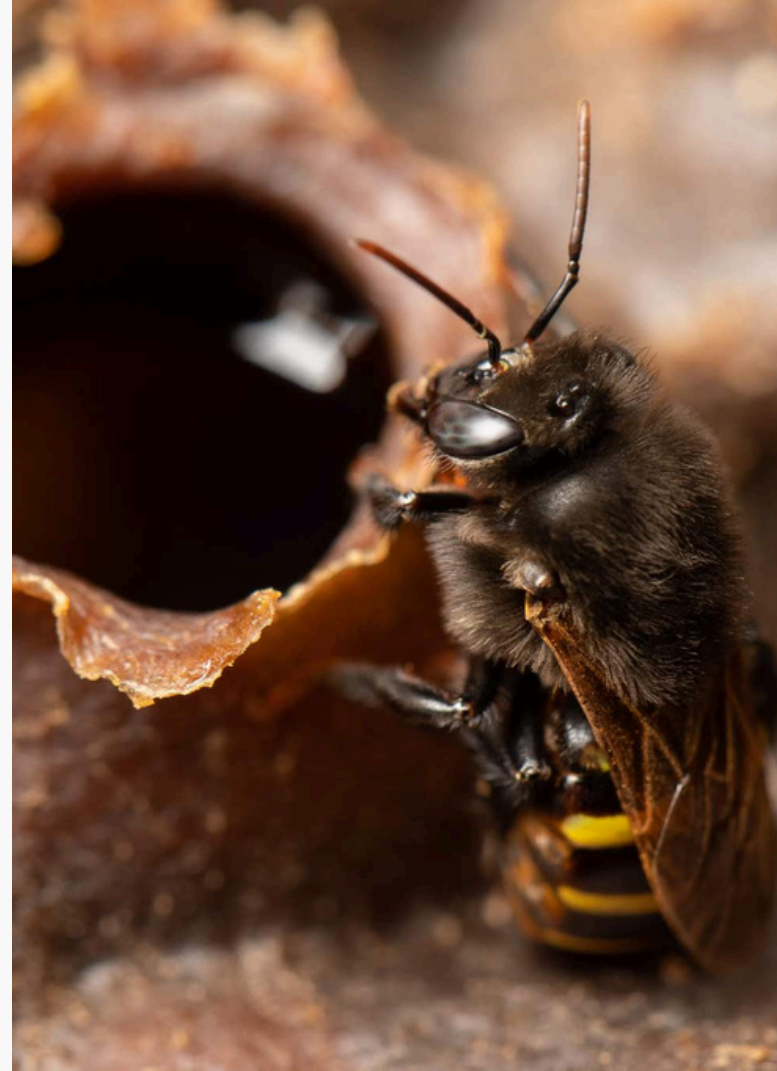
Transferência de conhecimento e informação para os clientes

Gerador de inspiração - novos exemplos começam acontecer

Degustação de mel e experiências sensoriais

Ambiente transformado - mais verde e rico!





TESOURO EM FORMA DE MEL

Alimento **único, raro**, produzido em poucas quantidades. Rico em antioxidantes e propriedades terapêuticas. Fortalece a imunidade, tem ação anti-inflamatória e melhora o sono.

Respeitar o **alimento** e os **produtores** do mesmo é uma forma de garantir que ele exista para **sempre**.

MEL NA GASTRONOMIA

APIS MELLIFERA

Mel abundante e acessível.
Reconhecer o que tem na região. Usos em geral - sucos, assados, preparos diários.

ABELHA SEM FERRÃO

Diversidade e sutileza.
Produto restrito e de alto valor agregado. Consumo gastronômico, terapêutico, comercial e sensorial.

MEL DE BRACATINGA

Singularidade de produto e foco em ações

NOVAS OPORTUNIDADES

Reconhecer novas forças de ingredientes na gastronomia. Valorizar novos produtos, práticas e usos sem usos.

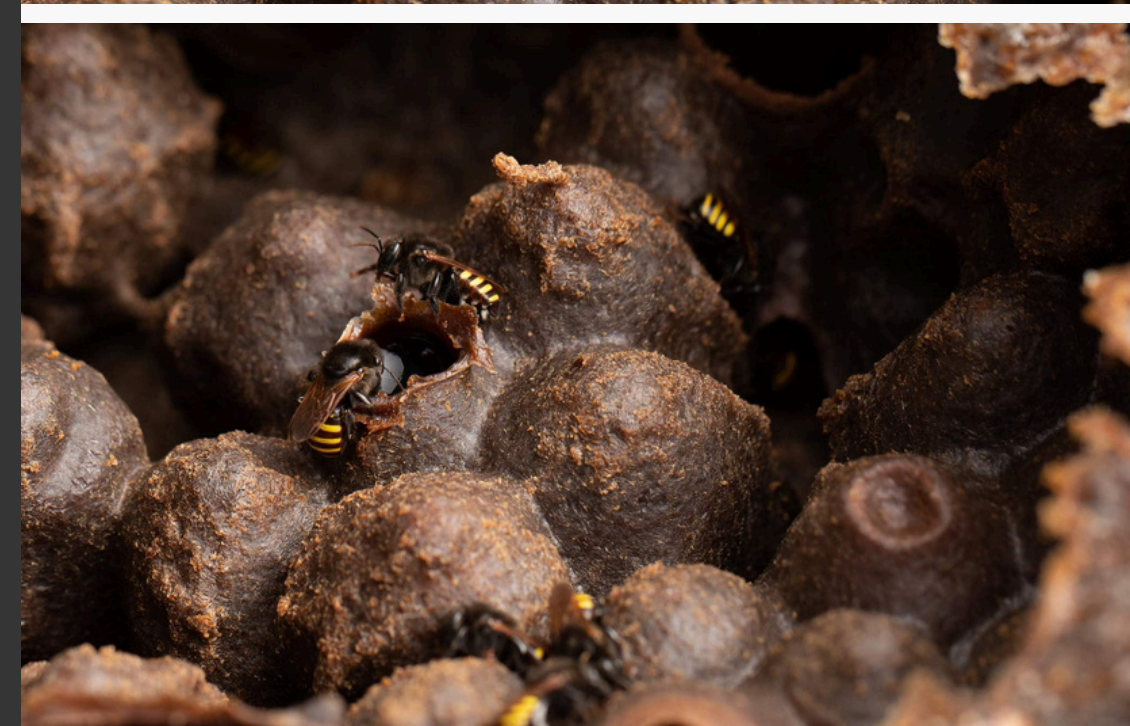


POTES DE MEL E SABORES

LEQUE IMPRESSIONANTE DE SABORES E POSSIBILIDADES

No momento em que cada pote de mel enche e se fecha, o processo de **fermentação** se inicia. Cada espécie terá suas **particularidades** em relação a **sabor**, além de outros fatores externos como **floradas**, época do ano, que irão resultar em um sabor diferente.

Por ter maior volume de **água** – entre 30% a 50%, o mel é mais **líquido** e com fermentação mais acentuada, o que o torna **menos doce**, mais **ácido** e **complexo**.



USO INTEGRAL

Todos os derivados do mel podem ser utilizados na gastronomia.

PRÓPOLIS - aliado à saúde. Resina que pode ser usada em aromatização de combustão e de soluções solventes. Perfeito para a **coquetelaria**.

PÓLEN - "trufa brasileira". Combustível nutricional. Alta **acidez**, experiências gastronômicas **mágicas**.

Perfeito no **risoto, molhos, sobremesas**.

PRESENTE GASTRONÔMICO.

PRATOS AINDA MAIS BRASILEIROS COM O QUE HÁ DE MAIS INCRÍVEL NO NOSSO PAÍS.



AÇÕES QUE RESULTAM NA SAÚDE FINANCEIRA DA EMPRESA E INSPIRA RESPONSABILIDADE.

É POSSÍVEL ENCONTRAR EQUILÍBRIO, CULTIVAR PROCESSOS E ESCOLHAS CONSCIENTES, INVESTIMENTOS E RELACIONAMENTOS DURADOUROS E INTELIGENTES.

Uma empresa precisar gerar o

BEM

SUSTENTABILIDADE FINANCEIRA

CRESCIMENTO CONTÍNUO

Crescimento de 200% em 10 anos

TURNOVER MARAVILHOSO

50% dos colaboradores com mais de 10 anos de casa.

SAÚDE DA EMPRESA

Empresa 100% regularizada e sem risco tributário

Alta liquidez.

Zero endividamento.

ENGAJAMENTO
Equipe engajada em práticas sustentáveis

As práticas de **sustentabilidade**, quando refletidas em todas as **frentes** de uma empresa, geram resultados **financeiros positivos**.

No Quintana, **aprendemos, inspiramos e semeamos**.

Somos **pioneiros** em ações sustentáveis.





PERGUNTAS

FIQUE À VONTADE PARA TIRAR SUAS DÚVIDAS

OBRIGADA!

ACOMPANHE NAS REDES SOCIAIS!



@quintanagastronomia

@gabrielavcarvalho



QUINTANA
g a s t r o n o m i a