

ECONOMIA

Por que tantos chefs estão usando canabidiol na cozinha?



Thaila dos Anjos 08/05/20

Compartilhe



Crédito: Instagram.com/Cozinha4e20

Ex-participante do Masterchef Canada, Travis Petersen fundou uma empresa que oferece experiências gastronômicas através do uso de CBD e THC em receitas culinárias. O portal Cannabis & Saúde conversou com ele e outros dois chefs brasileiros para entender porque essa gastronomia está fazendo tanto sucesso

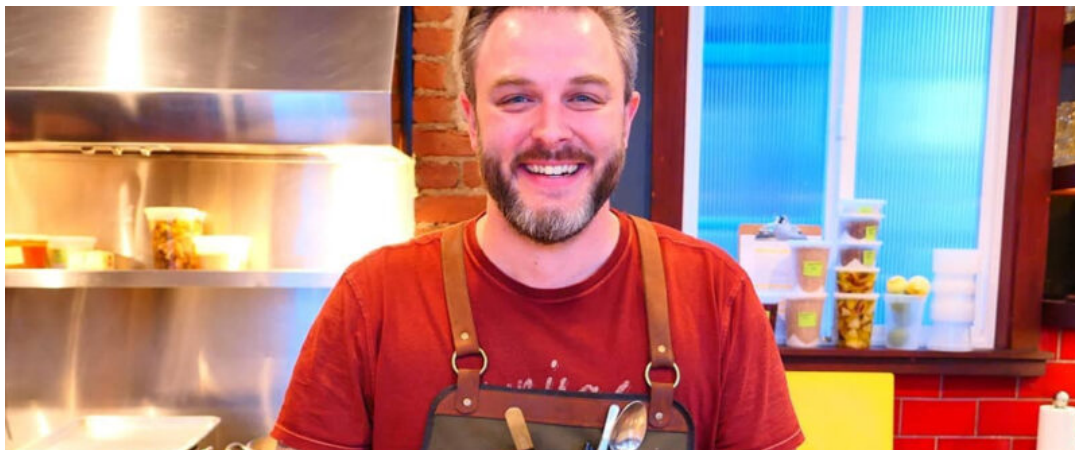
O Canabidiol, ou CBD, é uma das propriedades derivadas da Cannabis mais estudada por pesquisadores pelo poder medicinal. A substância tem sido muito utilizada por sua ação anti-inflamatória, analgésica e anticonvulsivante no tratamento de diversas doenças.

Para pessoas saudáveis, o consumo do CBD pode estar associado a sensações de relaxamento, alívio de estresse e melhoras na qualidade do sono e tem sido consumido de diversas formas, inclusive na comida.

Com mais de 30 países ao redor do mundo apresentando leis flexíveis sobre o consumo medicinal e recreativo da planta, esse mercado tem crescido exponencialmente.

de produtos comestíveis que utilizam a planta deve apresentar crescimento de mais de 25% até o ano de 2022, de acordo com outro estudo realizado pela empresa de pesquisa de mercado [Technavio](#).

O ex– Masterchef que faz sucesso cozinhando com Cannabis



Travis Petersen

De olho nessa tendência para o mercado o chef de cozinha e ex-participante do Masterchef Canada, Travis Petersen fundou a [Nomad Cook](#), uma empresa que oferece experiências gastronômicas através do uso de CBD e THC em receitas culinárias.

“Com a liberação da planta para fins recreativos no Canadá, em 2018, vi uma oportunidade de ser pioneiro nesse segmento e oferecer aos meus clientes experiências únicas utilizando a Cannabis como ingrediente nos meus pratos”, explica Petersen.

Através da Nomad Cook, o chef já serviu mais de 4 mil refeições à base da erva em eventos corporativos e jantares privados e afirma que o objetivo dos seus serviços é proporcionar bem estar através de boas refeições.

“O CBD não é uma substância psicoativa, ao contrário do THC, mas proporciona uma sensação de rejuvenescimento no corpo e estimula as pessoas a relaxarem criando uma atmosfera descontraída e acolhedora”, conclui o chef.

A Nomad Cook oferece menus que podem incluir CBD ou THC e a dosagem varia de acordo com a experiência que cada cliente tem com as substâncias.

A chef que combina Cannabis e cozinha brasileira nos EUA



Olívia Risso

Nascida no interior de São Paulo, a chef de cozinha canábica Olivia Risso aprendeu a cozinhar com sua mãe e foi se especializando em culinária até se mudar para Los Angeles, em 2009, onde experimentou, pela primeira vez, um cookie com infusão de Cannabis e decidiu se especializar no tema.

“Comecei a estudar a planta, pesquisar sobre os efeitos da Cannabis no corpo e a experimentar as diversas formas de infusão, principalmente em pratos típicos brasileiros”, conta a chef.

CEO de uma empresa de eventos canábicos, a Kuara, localizada no Colorado, nos EUA, a Chef Olivia Risso encontrou na culinária canábica uma forma de proporcionar melhor qualidade de vida para seus clientes e propagar informações sobre os **benefícios da planta**.

“Além de apresentar pratos brasileiros com infusão de THC e CBD, também compartilho meu conhecimento para derrubar os estigmas que a planta carrega”, diz.

Sobre a forma como utiliza a Cannabis como um ingrediente na cozinha, Risso explica que o processo envolve estudos frequentes sobre infusão e dosagem.

“Uma infusão, quando feita corretamente, não apresenta gosto nem cheiro da erva. Quanto ao meu método, sempre trabalho com o THC mais elevado que o CBD para regular o nosso sistema endocanabinoide, o que possibilita efeitos mais assertivos para aliviar sintomas de ansiedade, estresse e oferecer relaxamento aliado a sabor”, finaliza a chef.

A cozinha canábica no Brasil



Caio Cezar

Autor do canal do YouTube "[Cozinha 4e20](#)", o cozinheiro Caio Cezar já passou por diversos restaurantes como Casa de Francisca, Blue Bistrô e La Frontera, mas foi ensinando receitas com Cannabis que o chef chegou a mais de 100 mil visualizações em vídeos na rede social.

"Sempre fui entusiasta da planta, mas há cerca de 6 anos, quando um amigo me presenteou com um livro de gastronomia canábica que ele adquiriu em uma viagem à Califórnia é que comecei a estudar, experimentar e testar as receitas", conta o cozinheiro.

Com mais de 12 mil seguidores no Instagram, Caio oferece conteúdo informativo sobre os benefícios a planta para a gastronomia e também fins terapêuticos.

"Levando em consideração que já existem comidas psicotrópicas como o café e o chocolate, por exemplo, é preciso ponderar também as possibilidades terapêuticas da comida que usa a Cannabis como ingrediente", explica.

Apesar de ilegal no Brasil, o cozinheiro se baseia em estudos realizados em países avançados no estudo da planta, tendo até oferecido um jantar no Uruguai, onde o uso é permitido.

"A Cannabis está abrindo uma possibilidade para que sejam estudados canabinoides presentes em outras plantas. Quem sabe as abordagens terapêuticas que damos à Cannabis poderemos, eventualmente, aplicar em outras ervas como alecrim ou tomilho", acredita Caio.



[Visualizar mais no Instagram](#)

148 curtidas

thebraziliancannabischef

Delicious and easy, this CANNABIS INFUSED WAFFLES recipe is an awesome way to add Cannabinoids to your diet!

Hope you enjoy it!

CANNABIS INFUSED WAFFLES

- 1 fresh egg
- 1 cup milk
- 1 tbsp butter
- 1 tbsp of CANNABIS INFUSED COCONUT OIL
- 1 cup all purpose flour
- 1 tsp baking powder
- 1 tbsp sugar
- A pinch of salt

Use your favorite waffle machine and get creative with the toppings. Tag me [#kuarainfusions](#) so I can see it! 😊👩🍳 PS: Come enjoy this delicious Waffles with my infusions at the Ganja Brunch in June!

[@waffleye_](#)

visualizar todos os 16 comentários

Adicione um comentário...

Solicite Atendimento

Nome e Sobrenome*

Data de nascimento*

Email*

Telefone*

Cidade e Estado*

Qual o objetivo do contato?*

Mensagem*

ENTRAR EM CONTATO

PRÓXIMAS NOTÍCIAS





[Visualizar mais no Instagram](#)

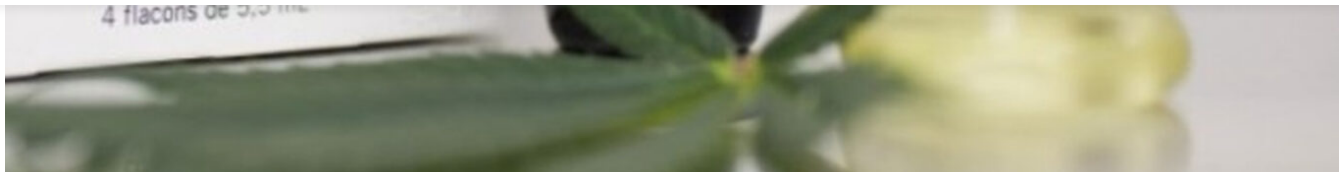
291 curtidas
cozinha4e20

Tem vídeo novo no canal? Tem sim! E é logo uma salada de abacate sinistra temperada com óleo de coco canabico! Quer aprender? Link pro canal na Bio, só chegar lá que é o primeiro vídeo ;) #maconha #weedchef #cannabis #cozinha4e20 #salada #abacate #foodpic #foodie

visualizar todos os 7 comentários

Adicione um comentário...

Procurando por um médico prescritor de cannabis medicinal? [Clique aqui](#) temos grandes nomes da medicina canabinoide para indicar.



Obrigação de planos de saúde fornecer Cannabis medicinal não   consenso entre juízes

Por Marcus Bruno

CANNABIS



CANABIDIOL 200MG/ML

Prati Donaduzzi

30ml Solu o Oral + Seringa Doseadora
CANABIDIOL

1.000 5.000 10.000 15.000 20.000

CANABIDIOL 200MG/ML   UM MEDICAMENTO. SEM OS RISCOS, PROCEBA SEM MÉDICO OU SEM FARMACÊUTICO MEDICAMENTOS PODEM CAUSAR EFEITOS INDESEJADOS

Primeiro canabidiol brasileiro autorizado pela Anvisa custa R\$ R\$ 2.143

Por Marcus Bruno

CANNABIS



 Vivemos o neocolonialismo da Cannabis medicinal , diz diretora executiva da Fundac o Daya

Por Carolina Almiron

CULTIVO





Por que cosméticos à base de Cannabis estão fazendo tanto sucesso?

Por Guilherme Dias

CANNABIS