

Perfil: Graça Saraiva



Graça Saraiva formou-se na UTAD como Engenheira Zootécnica, mais tarde regressou para frequentar Arquitetura Paisagista. Neste somatório de aprendizagens, consolidou um gosto incontornável pela Natureza, que a levou a criar, em 2006, uma empresa inovadora voltada para as cores, os aromas e sabores da biodiversidade, numa aldeia dos subúrbios de Vila Real.

A empresa, Ervas Finas, localizada em Fonteita, é aquilo a que se pode chamar de “jardim comestível”, uma aposta no cultivo em modo biológico. Produz ervas aromáticas, flores comestíveis e legumes que, no essencial, procuram ser uma celebração à gastronomia biológica e à natureza.

A empresária defende o seu espaço e o seu conceito afirmando que “a primavera mora aqui”, e mora todo o ano em todo o seu esplendor, com ofertas permanentes do melhor que a natureza pode oferecer e que contabilizam já 250 espécies e variedades. Integrado neste jardim singular, Graça Saraiva criou um Centro de Interpretação e Desenvolvimento, com uma cozinha experimental, onde decorrem workshops, onde são testadas ervas e flores, onde são criadas novas receitas e transformados produtos em compotas, geleias, xaropes, pétalas de flores desidratadas entre outros.

Fique a conhecer melhor esta antiga aluna da UTAD e a sua empresa “Ervas Finas” na reportagem realizada pela UTADTV, disponível aqui