



Gastronomia e sustentabilidade de mãos dadas

Apaixonado pelas panelas, carioca larga o serviço público para se dedicar integralmente ao restaurante com pegada natural e orgânica

“Um caldeirão cultural.” É dessa forma que Rafael Goebel resume a família. Do lado da mãe, origem portuguesa; do lado do pai, alemã. “Minha avó era judia e meu avô, filho de pastor protestante”, detalha. Toda essa mistura se refletiu nas mesas fartas e cheias de parentes e amigos. “Na casa dos meus pais, sempre tinha alguém, de fora, hospedado. Eles são ótimos anfitriões. Eu cresci assim.”

Rafael lembra que as refeições do dia a dia iam muito além do feijão com arroz. Não que a tradicional combinação brasileira não estivesse presente, mas dividia espaço com chucrutes, tabules, bacalhaus e outras delícias da culinária internacional. “Minha avó paterna era uma confeitaria excepcional, enquanto a materna sempre preparava grandes almoços de domingo. No Natal, chegava a fazer 700 bolinhos de bacalhau, que eram disputadíssimos pelos convidados.”

Dos netos, Rafael sempre era o que mais se interessava pelo processo de preparação dos pratos e estava sempre envolvido na cozinha. O primeiro presente que deu à mãe foi um café da manhã especial preparado por ele próprio quando tinha uns 9 anos de idade. “Fiz omelete, um patê diferente, tudo bem gourmet”, recorda-se.

Nascido e criado no Rio de Janeiro, na hora de escolher a profissão que seguiria, apesar do amor pelas panelas, optou por cursar administração. “Naquela época, mal existiam faculdades de gastronomia.” O rapaz terminou a graduação e seguiu para Porto Alegre, onde fez o

mestrado. Em 2012, passou em um concurso público em Brasília e adotou a capital do país como lar. De onde não saiu mais.

A paixão pela gastronomia o seguiu pelos lugares onde morou e pelas diversas viagens que fez pelo mundo. Chegou a passar 60 dias nos Estados Unidos estagiando, de graça, em bistrôs de Nova York, Los Angeles e no Havaí. “O foco das minhas viagens sempre foram, e são, gastronômicas.” Em um desses destinos, mais precisamente Montreal, no Canadá, Rafael conheceu um restaurante que o deixou bastante impressionado. “Era um local simples, de culinária contemporânea, com poucos pratos, mas todos muito bem elaborados e naturalmente saudáveis”, resume.

O carioca, que além das viagens gastronômicas, costuma fazer cursos pontuais de culinária e lê muito sobre o assunto, voltou para o Brasil com a vontade de abrir uma casa parecida com a que visitou em Montreal. “Eu me identifiquei com esse tipo de proposta sustentável, valorizando o pequeno produtor, com pouco impacto ao meio ambiente. Achei que seria um negócio viável e interessante.” Rafael, a essa altura, já realizava jantares com menu degustação para poucas pessoas, geralmente, no salão de festas do prédio dos pais. Mas queria ter o próprio espaço.

Comida saudável

Em 2019, então, começou a modelar o plano de negócios. Fez várias viagens a São Paulo, maior polo gastronômico do país, para visitar

Divulgação

