



Depois de seguir uma espécie de sinal, jovem abre o primeiro gastrobar vegetariano do Centro-Oeste e tenta romper o preconceito de quem acha que comida de boteco tem que ter proteína animal

Depois de nadar no Lago Paranoá, Vitor Albuquerque, 29 anos, sentou-se no deque para descansar. Foi quando ouviu uma voz sussurrando no seu ouvido direito: “Abra uma hamburgueria”, dizia. O rapaz, que então trabalhava com traduções de filmes e séries, olhou para o lado e não viu ninguém. “Eu sou espiritualista, medito e falo com meus guias, mas nunca tinha vivido algo tão forte”, conta. Feliz com o trabalho, o jovem nunca tinha pensado em empreender, muito menos na área de gastronomia. Mas aquela experiência, para ele, tão marcante, ficou na cabeça.

No ano seguinte, em 2021, enquanto dirigia, mais uma vez, Vitor ouviu a mesma voz com a mesma mensagem. “Nessa época, estava insatisfeito com o meu emprego e entendi aquilo como um sinal.” O rapaz decidiu, então, seguir o chamado e começou a se preparar para montar uma hamburgueria, mais especificamente uma hamburgueria vegetariana. “Sou vegetariano há oito anos. As pessoas mais incríveis que conheço são vegetarianas. Elas se importam mais com o mundo e com o próximo, são mais empáticas”, acredita.

Foi um ano e meio de planejamento, incluindo cursos no Sebrae, para entender a administração de um pequeno negócio, e de gastronomia vegana, em São Paulo, para aprender sobre esse novo universo que agora se abria para ele. “Eu não sabia nada sobre empreender ou sobre gastronomia, comecei do zero. Durante os três meses que fiquei em São Paulo estudando, comecei a criar o cardápio, muito na intuição.”

Em novembro de 2022, depois de encontrar um ponto em uma charmosa pracinha, na 107 Norte, surgia o Aflora. Ao contrário dos planos iniciais, não se tratava de uma hamburgueria, mas de um gastrobar, o primeiro vegetariano do Centro-Oeste, com foco em drinks e comidinhas sem proteína animal. “Aqui, não existe preconceito, é um lugar para veganos, vegetarianos e qualquer outro cliente. Queremos agregar todas as pessoas”, avisa.

Divulgação/Aflora



Petiscos **vegetarianos**

Para todos

O segredo do cardápio, elaborado por Vitor, com a colaboração de toda sua equipe, é levar muito tempero e sabor aos pratos. “Sou contra o mimetismo com carne. Aqui, planta tem gosto de planta e, nem por isso, deixa de ser saborosa”, afirma. Ele lembra que muita gente chega ao Aflora sem saber que se trata de uma casa vegetariana. “Ainda há muito preconceito. No início, eu até explicava que somos vegetarianos, mas, hoje, muitos chegam, comem, aprovam e se surpreendem quando descobrem a origem do gastrobar”, diverte-se.

Uma das características do Aflora é a descontração do ambiente, que une drinks variados, comida gostosa e música boa. Tanto que na edição deste ano do Comida de Boteco, Vitor recebeu o convite para participar do festival. Para tanto, contou com o apoio da chef Rayza Barbosa para criar o prato que competiu na mostra, o João-de-Barro, cuja receita ele compartilha com os leitores da Revista.

Artista nato, Vitor usou as suas habilidades manuais para fazer, em papel machê, os pra-

tos onde são servidos os bolinhos recheados com tofu, cebola caramelizada e cogumelos. Eles simulam o ninho de um João-de-Barro. “Fez tanto sucesso que permaneceu no cardápio mesmo com o fim do festival”, comemora.

E veio se juntar a outros sucessos da casa, como a burrata preparada no local ou o hambúrguer (sim, lá também tem hambúrguer) de feijão fradinho, tudo vegetariano, claro. A espuma usada nos drinks também tem um segredo especial. “Não colocamos a clara do ovo”, enfatiza.

“A minha maior alegria é quando um carnista elogia nossa comida. Boa parte da nossa dieta do dia a dia é vegetariana, mas as pessoas focam apenas nas carnes” Acredita o rapaz, que hoje orgulha-se de pelo menos 40% da sua clientela não ser vegetariana ou vegana. “Buscamos oferecer pratos equilibrados, saborosos e, sobretudo, preparados com muito amor.”

Serviço

Instagram: @aflora.gastrobar