

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Churrasco
de seitan do
Apetit Natural

Com afeto e amor

Conceito recém-incorporado à gastronomia, a comida afetiva é destaque nos principais restaurantes da cidade

Gabriel Borges*
Isabela Berrogain

Quem é que não sente falta da comida da avó, dos almoços de domingo em família ou do arroz com feijão

que comia na infância? Para além dos sabores e delícias que remetem ao passado, as tradições gastronômicas são capazes, também, de nos gerar sentimentos e remeter a memórias emocionais.

Receita familiar

Um dos restaurantes veganos mais conhecidos na cidade, o Apetit Natural começou sua história há quase uma década, em 2015, como pioneiro na gastronomia local — a marca foi o primeiro food truck vegano

do Centro-Oeste. O sucesso foi tanto que, em apenas dois anos, o Apetit Natural se tornou um restaurante na Asa Norte e, hoje, carrega consigo o conceito de comida vegana afetiva. “O que nos diferencia, além do sabor inigualável, é a

Este é o conceito da culinária afetiva — a arte de criar pratos que não encantam apenas o paladar, mas também o coração.

Para muitos dos responsáveis pelos restaurantes afetivos, o segredo por trás da vertente gastronômica é a pitada de carinho, ingrediente indispensável na cozinha das mães e avós. “Nosso segredo, hoje, é fazer tudo muito bem feito, com carinho mesmo. Seleccionamos os melhores ingredientes, testamos novas receitas, usamos temperos caseiros. Fazemos muitos pratos tradicionais da família brasileira, aquela

comida que tinha em casa nos esperando quando chegávamos da escola”, detalha Sara Souza, uma das sócias do Apetit Natural.

Tal cuidado com a comida e a clientela tem se tornado o grande diferencial das casas de Brasília que incorporam o conceito. “Muita gente nos elogia por gerar essa memória afetiva, por resgatar lembranças boas através do paladar. Ficamos muito felizes por gerar esse sentimento no nosso público”, afirma Sara.

Ficou curioso? Confira os demais restaurantes que fazem parte do menu afetivo da cidade.

variedade de opções veganas que oferecemos, desde pamonha ao churrasco vegano”, destaca a sócia Sara Souza.

Além das opções oferecidas pelo bufê (R\$ 69,90), como a feijoada e os diferentes sabores de pizza, um dos destaques é o churrasco de seitan (R\$ 14,90 — espetinho), proteína de trigo e

resultado da culinária afetiva familiar dos responsáveis pelo restaurante. “É uma receita desenvolvida pela matriarca da nossa família, a dona Sônia. Esse churrasco passou por vários testes até chegar à textura e ao sabor desejado, sendo, hoje, um dos pratos mais elogiados da casa”, relata.