



TEVA. Recém-aberto em Ipanema, bar tem cardápio de vegetais e proposta noturna



PRIMAVERA VEGANA. A feira, em Botafogo, tem bolinhos do Cake Vegan Cake (no pé da página). À esquerda, sanduíche de abóbora da VegHouse, na feira Veg Borá

MODINHA

Vegano e moderninho

Alimentação sem produtos de origem animal ganha força na cidade com novo gastrobar e duas feiras temáticas

RENATA MONTI

renata.monti@oglobo.com.br

Tem quem torça o nariz para uma feijoada de tofu. Mas o novo cenário vegano é mais do que isso e cresce a cada dia. Além de um novíssimo gastrobar, apenas neste fim de semana há duas feiras gastronômicas só com comidinhas sem produtos de origem animal.

Teva Vegetal

O recém-inaugurado “bar de vegetais” — como definem os próprios sócios Alexandre e Daniel Oelsner (do Venga!) e Daniel Biron — tem clima descolado, música animada e balcão de onde saem drinks do mixologista Johny Narita. Formado pelo Natural Institute Gourmet, em Nova York, por onde passaram Bela Gil, Tati Lund e Nathalie

Passos, Biron comanda a cozinha sem qualquer laticínio, gelatina, ovos e mel e com quase 100% de orgânicos.

— É vegano, sim, mas sem o estereótipo de comida natureza, sem militância pela causa, sem nome e decoração ligados ao universo zen — explica Biron.

O cardápio é feito para compartilhar, com pedidas como queijo de castanha e

azeitona preta com tomilho, vegetais em conserva e pão Romano (R\$ 24), humus de lentilha-vermelha e batata-doce com coentro, servido com Paratha (pão indiano, R\$ 26), “hambúrguer” de cereais e cogumelos, cebola (R\$ 40, servido com batatas rústicas ou salada caesar). Para beber, vinhos orgânicos e biodinâmicos e drinks como o Garota de Ipanema, mistura de Bourbon, Brandy, Campari, Porto e gotas de cumaru (R\$ 27). *Av. Henrique Dumont 110-B, Ipanema — 3253-1355. Ter e qua, das 18h à meia-noite e meia. Qui e sex, das 18h à 1h. Sáb, do meio-dia à 1h. Dom, de meio-dia às 22h.*

Primavera Vegana

Com edições mensais na Comuna, o evento reúne cerca de 20 produtores de comida vegana, que vão de coxinha de jaca

da Paixão Vegan (R\$ 6) e cachorro-quente com salsicha de cenoura da Mari Marola (R\$ 15) à feijoada do Prana Vegetariano (R\$ 35).

— A primeira edição foi tipo Beatlemania, por volta de duas mil pessoas — embra Juliana Gondo, organizadora. *Rua Sorocaba 585, Botafogo — 3579-6175. Dom, das 10h às 16h.*

Veg Borá

Em sua segunda edição, o evento reúne 27 barracas com quitutes a no máximo R\$ 20. Tem bolinha de queijo de amêndoas e esfiha de berinjela (R\$ 1), nachos com queijo de castanha de caju (R\$ 8), “hambúrguer” de abóbora (R\$ 12) e bolo de churros com leite vegetal (R\$ 12, a fatia).

— É possível ser vegano sem gastar muito — diz Sofia Moutinho.

Escola Carioca de Dança: Rua Barão de Mesquita 438, Tijuca. Dom, das 10h às 16h. Grátis. ●

