

Alquimia vegana

Por dentro dos diários de viagens de Alana Rox, a mais celebrada chef vegana do Brasil

Celebre chef vegana no país, a proposta de Alana Rox é mostrar que é possível se alimentar de forma prazerosa, bem apresentada, emocionando o paladar e o coração, com preparações deliciosas e 100% benéficas nutricionalmente. No premiado espaço Purana, em São Paulo, do qual é sócia, os alquimistas de cozinha são iniciados em reiki, e tudo que é preparado por lá é energizado. No dia em que visitei, provei o pãozinho do amor com creme de castanhas, que lembra bem o pão de queijo com requeijão, e a quiche com creme de painço com ótima textura, além da torta de chocolate com caramelo e flor de sal. A experiência é reconfortante. Algumas de suas receitas estão em seu segundo livro, *Diário de uma Vegana 2*, recentemente publicado. Entre os destinos que a inspiram estão Berlim, França, Amsterdã e Espanha. Algumas de suas viagens são abertas ao público; em Paris, por exemplo, um piquenique 100% vegano foi servido nos jardins da Torre Eiffel, com queijos vegetais excepcionais, croissants, vinhos naturais orgânicos, bolos e frutas. "Foi uma das melhores viagens da minha vida", diz Alana. Em junho de 2020, irá para a Holanda e Espanha. Em Amsterdã, a



hospedagem será no Sir Adams Hotel, e restaurantes como De Kas estão no roteiro, além do Mastino V e do SOIL, do chef brasileiro Gustavo Bottino. Na Espanha, ficará no Casa Alberts e uma aula de cozinha *plant-based* será oferecida no Salsonés, no interior do país. Reservas: contato@vegan4you.com.br



Por Dani Hispagnol, que conecta pessoas por meio dos alimentos e dirige a agência Gouté — Viagens e Vivências Gastronômicas.

+ info: goute.com.br