

GASTRONOMIA

nicho, segmento

Há 32 anos, Prato Verde é referência em comida vegetariana em Porto Alegre

O negócio, que fica embaixo da Igreja Santa Teresinha, foi um dos primeiros do nicho em Porto Alegre

ISADORA JACOBY

@isajacoby

Ocupar um mesmo espaço há mais de 30 anos, conquistando novos clientes e fidelizando antigos, não é uma missão fácil para quem está à frente de um negócio. Esse é o feito que os sócios André, Tiago, Beto e Pedro Flores, que comandam o Prato Verde, celebram. O restaurante surgiu em 1991 e foi um dos primeiros vegetarianos de Porto Alegre. Hoje, servindo mais de 10 mil almoços por mês, o negócio busca constante adaptação, entendendo as novas tendências e demandas da clientela.

Os irmãos Tiago e Tarcísio, já falecido, foram os responsáveis por iniciar a trajetória do negócio. Tiago Costa Flores, filho do fundador, conta que a ideia partiu do pai durante uma viagem a Curitiba. “Ele é maestro, foi fazer uma viagem para Curitiba, viu um restaurante vegetariano e se interessou. Estava começando uma cultura. Foi um *insight* de empreendedorismo, de algo que não tinha em Porto Alegre e que poderia crescer. E foi mesmo, hoje vemos a quantidade de restaurantes vegetarianos e veganos que a cidade tem”, avalia Tiago, que hoje é consultor no negócio.

O ponto no bairro Farroupilha foi, mesmo na época, escolhido de forma estratégica. Pela proximidade com o Brique da Redenção e pela grande circulação de pessoas, os sócios encontraram no número 42 da rua Santa Terezinha, dentro da igreja que dá nome à rua, o ponto ideal. “Quando abri, em 1991, era só um salão. O segundo foi escavado. A escolha do ponto foi determinante, ter esse charme de ser embaixo de



André e Beto Flores são sócios do Prato Verde, restaurante vegetariano de Porto Alegre que opera há 32 anos no mesmo ponto no Farroupilha

uma igreja, com vista para o jardim, e o Brique da Redenção, que no domingo tem aquele monte de gente, a Feira Ecológica também tomou um corpo maior. A escolha do local é pela força que era o Brique da Redenção como uma parte cultural da cidade”, conta Tiago, que segue acreditando no potencial da Redenção para fomentar os negócios do entorno. “É das melhores regiões que temos na cidade. É muito bom estar aqui, caminhar nas ruas arborizadas, ter um cafezinho para tomar, essa facilidade de fazer tudo caminhando, se tornou um polo de restaurantes”, percebe.

Com buffet livre vegetariano e, nas quintas, totalmente vegano, o Prato Verde é um negócio essencialmente familiar. Pais, filhos, tios, sobrinhos: a mesma passagem de tempo das gerações à frente da operação é percebida nas famílias dos clientes que frequentam o espaço. “Muitos clientes dizem que lembram de mim pequeno, correndo

por aqui. O restaurante tinha dois anos quando nasci, então realmente cresci aqui dentro. E é um ponto de encontro das famílias, de reunião, para comemorar aniversários. Por outro lado, ver uma nova geração de clientes é muito legal. Há oito anos, quando cheguei, via umas mulheres grávidas, e, hoje, vejo as crianças correndo, conhecemos pelo nome. Ser um ambiente familiar é bem agregador”, garante André.

Estar há 30 anos em um mesmo ponto é ser testemunha das transformações de uma região. Tiago e André contam que, ao longo desse período, o entorno mudou muito e percebem de forma positiva a chegada de outros restaurantes na região, que se tornou um polo de espaços vegetarianos em Porto Alegre. “A concorrência faz a gente sair da zona de conforto, fez com que a gente caprichasse com mais receitas, inovasse. Temos comida brasileira, mexicana, árabe, italiano, hambúrguer,

pizza. É difícil encontrar a diversidade de pratos que a gente tem. Não fosse a concorrência, talvez tivéssemos ficado acomodados”, acredita Tiago. E inovar, percebem, é uma das chaves para operar por tanto tempo. “Vemos que a sazonalidade influencia. Às vezes, a gente vê que dá uma baixada, que está faltando trazer uma novidade, um prato diferente, mais opções fit, mais sem glúten. Temos que nos adaptar às tendências que rolam e sempre buscamos uma qualidade de produto maior. Agora, com a marca já consolidada, o desafio é manter o alto padrão”, completa André.

Pós-pandemia, o foco do restaurante tem sido aprimorar o serviço de delivery, com inclusão de mais pratos sem glúten e veganos. “O desafio é fazer essa tendência do glúten free e do veganismo com preço acessível”, pondera Tiago. A modalidade ganhou força na pandemia e segue sendo uma aposta da operação. “Com o tra-

balho híbrido, vemos que muita gente segue preferindo comer em casa, então temos que nos adequar a um tipo de produto”, diz André. No entanto, fazer essas mudanças em um negócio consolidado exige cautela. “Quando se tem um negócio de muitos anos, qualquer mudança é sensível. Tu tens um padrão há muito tempo, se queres mudar, vai haver uma resistência. É sempre um desafio manter a tradição e inovar”, pondera Tiago que, apesar de manter os olhos focados na renovação, enxerga como um dos principais objetivos do negócio a continuidade do que já fazem hoje. “O que desejo é que a gente possa seguir sendo esse ambiente aberto a todos os públicos, sem restrição”, afirma.

O Prato Verde opera de segunda à sexta-feira, das 11h às 14h30min, com buffet livre por R\$ 29,50. Aos fins de semana, funciona até às 15h e o almoço custa R\$ 34,00 no sábado e R\$ 36,00 no domingo.