



Bateu a curiosidade para conhecer mais dos negócios do bairro Farroupilha? Então passa lá no Instagram do GE (@jcgeracaoe) ou no TikTok (@geracaoe) para ver o vídeo do GE nos Bairros.

Culinária indiana é foco de restaurante desde 1997

GIOVANNA SOMMARIVA
@gisommariva

Perto de completar três décadas de operação, o Restaurante Govinda já é um clássico para amantes da culinária vegetariana em Porto Alegre. Fundado por Mariciana Balbinot em 1997, o espaço tem como foco a culinária indiana e é baseado na filosofia de vida hare krishna, movimento que Roberta Balbinot, filha de Mariciana e, hoje, nome à frente da operação, é adepta desde os dois anos de idade.

“Foi minha mãe que fez do Govinda o que ele é hoje. Cresci aqui dentro, sempre ajudando em tudo e, desde 2016, sou eu quem está à frente do negócio”, conta Roberta. Há sete anos, ela comanda o restaurante ao lado da mãe, com quem ainda divide o comando da cozinha. “Ela segue aqui, dividimos a cozinha, cada uma tem seus dias, mas as questões mais administrativas seguem comigo”, explica.

Desde que foi fundado, o Govinda já passou por quatro endereços, todos próximos da região, até chegar ao ponto da avenida José Bonifácio, nº 605, onde está presente há mais de 20 anos. “Sempre foi na volta da Redenção, não sei se foi ao acaso, mas deu super certo, temos o Brique aqui, então domingo é um dia muito bom para o restaurante, sem falar na paisagem”, destaca Roberta.

De acordo com a empreendedora, o objetivo da dupla sempre foi manter um restaurante pequeno e familiar, que, além de homenagear a filosofia de vida da família, também busca oferecer uma alimentação mais saudável e orgânica para a clientela. “Utilizamos óleo de girassol na cozinha, não óleo de soja, usamos sal marinho, açúcar demerara, prezamos muito para que tudo tenha a melhor qualidade e seja o mais saudável possível”, ressalta.

Apesar de ter iniciado como



Roberta comanda o Govinda, que opera todos os dias no Farroupilha

um restaurante vegetariano, hoje, quase 100% da produção do negócio é vegana. O único item que ainda leva algum ingrediente de origem animal é a sopa vegetariana, que, de acordo com Roberta, é a queridinha da clientela. “Fomos migrando para o veganismo com o passar dos anos. Hoje, com certeza o carro-chefe da casa é a sopa, o único item que não é vegano, porque vai ricota nela, mas é uma opção que sempre temos congelada aqui. Não pode faltar, seja inverno ou verão”, avalia.

Ao longo dos anos, muitos

outros negócios vegetarianos e veganos surgiram na região, o que Roberta vê com bons olhos. “Não enxergamos como concorrência. Fico feliz, na verdade, por existir mais opções, porque cada um tem o seu toque, o seu tempero. Apesar de todos serem vegetarianos, sabemos que nossa comida é diferente, e temos uma missão por trás. Tudo aqui é baseado na filosofia e cultura de vida hare krishna, que é propagar o veganismo, puxado para a culinária indiana, com alguns preparos e temperos de lá, mas que adaptamos para o brasilei-

Durante a semana, o almoço custa R\$ 28,00

ro”, declara.

Alguns anos depois da inauguração do negócio, a tia de Roberta, Marinegi Balbinot, também decidiu apostar no empreendedorismo e na causa vegetariana e vegana e abriu, ao lado do restaurante, a Lancheria Govinda, com opções de lanches orgânicos e sem carne, como salgados, xis, pães e hambúrgueres.

Após a pandemia, Roberta afirma que ela e a mãe pararam de fazer tantos planos para o negócio. “Agora, não planejamos mais nada, vivemos um mês de cada vez e, claro, não queremos que a nossa história termine, então o principal é seguir mantendo o restaurante, com nossa proposta, sem focar apenas no dinheiro, seguir nossa missão”, explica.

Restaurante vegano completa um ano no entorno da Redenção



Krissie Caetano e Ian Ferreira são os nomes à frente do Espaço No Meat

GIOVANNA SOMMARIVA
@gisommariva

Após oito anos trabalhando com gastronomia, Ian Ferreira, 32 anos, foi uma das tantas pessoas que teve seu emprego afetado pela pandemia. Quando o restaurante em que trabalhava fechou as portas, o empreendedorismo surgiu como uma alternativa para continuar trabalhando com o que gostava. Em 2022, abriu, ao lado de Krissie Caetano, 38, o Espaço No Meat, restaurante vegano com foco em produtos artesanais.

O ponto, que ocupa o número 54 da rua Vieira de Castro, no bairro Farroupilha, já era de Krissie desde 2019, quando abriu um bar no local, que, também por conta da pandemia, não durou muito tempo. “Eu e meu antigo sócio não tínhamos

mais como manter e chegamos até a colocar o ponto à venda, foi quando pensei no Ian”, lembra a sócia, que já conhecia o empreendedor pelos molhos artesanais que ele vendia. “Quando perdi o emprego, tive que me reinventar, então comecei a fazer molhos veganos e artesanais, vendendo para amigos, e fui ganhando visibilidade”, lembra sobre a marca (@molhosian), que ainda existe, mas com vendas apenas por encomenda.

Krissie enxerga no bairro uma grande oportunidade para empreender na área. “É uma região que demanda bastante isso, temos uma feirinha orgânica aqui, o próprio Bom Fim, aqui do lado, é um público bastante receptivo a essa culinária”, acredita.

Pela proximidade com a Redenção, que, principalmente aos finais de semana, gera muito

movimento, o negócio está sempre captando novos clientes. “A circulação de pessoas aqui é muito grande, então, se não conhece, passa na frente, vê a placa e já tem curiosidade de saber o que é”, declara Krissie, ressaltando que o público que já conhece a operação não esquece. “Temos clientes muito fiéis, que pedem delivery todo dia, é uma relação bem legal, além de que é um público diverso, majoritariamente LGBT, mas diverso, vem gente de todas as faixas etárias e estilos”, acrescenta Ian.

A única ressalva da dupla sobre a localização é que, por ser um bairro muito comercial, à noite, as quadras ficam vazias e sem iluminação, o que atrapalha na operação noturna.

» Leia a matéria completa sobre o Espaço No Meat em geracaoe.com