

REPORTAGEM ESPECIAL

Pluralidade gastronômica com espaço para crescer

Carmen Carlet, especial para o JC*
economia@jornaldocomercio.com.br

Nos últimos anos, a Zona Sul tem testemunhado uma transformação gastronômica notável. A concentração de opções culinárias, que vai da cozinha brasileira afetiva à culinária catalã, passando por cervejas e vinhos artesanais, confirma o perfil multifacetado da região. São centenas de escolhas que permitem uma viagem pela gastronomia mundial sem sair da vizinhança. E, para aqueles que moram um pouco mais longe, uma oportunidade para uma prazerosa visita às proximidades do Guaíba.

Além da comida deliciosa, outro aspecto cativante desses estabelecimentos é o ambiente acolhedor que oferecem e confirmam a atmosfera de cidade interiorana da Zona Sul. Com espaços ao ar livre, esses locais proporcionam uma experiência completa, que vai muito além do simples ato de comer. O desenvolvimento desse novo polo gastronômico também está tendo um impacto positivo na economia local.

A abertura de novos restau-

tes e bares não só cria empregos, mas também estimula o crescimento de outros negócios complementares, como fornecedores de alimentos, lojas de decoração, serviços de entretenimento e cultura. Enfim, todo o ecossistema é beneficiado. Um dos precursores é o Iaiá Bistrô. Inaugurado em 2009 pela chef Daniela Craidy, o espaço já tem uma clientela fiel e é reconhecido pelo bem acolher. Em uma casa localizada na tranquila rua Chavantes, no bairro Assunção, o Iaiá é especializado em culinária regional brasileira e serve uma tradicional feijoada aos sábados, quando recebe gente de vários lugares para saborear o tempero da chef. Daniela, que se criou no bairro Vila Assunção, afirma que a região ainda é “um bairro dormitório”.

Segundo observa, a maioria das pessoas que mora na região, trabalha em outras áreas, e isto cria uma dificuldade de faturamento durante a semana e um movimento muito grande nos sábados e domingos, “quando muitos moradores de outras zonas vêm nos visitar”, diz Daniela, ao acrescentar que ainda faltam empresas, consultórios, cen-



MoltBe é um dos empreendimentos que faz parte da transformação local



DANIELA CRAIDY/ARQUIVO PESSOAL/JC

Daniela, chef do Iaiá Bistrô, diz que faltam empresas, centros empresariais e consultórios para movimentar mais a região

tros empresarias na região.

A empresária defende a ideia de descentralização do consumo e as pessoas trabalharem perto de onde moram. Só assim os estabelecimentos podem ter um fluxo de consumo constante, que permite uma melhor utilização do espaço e um faturamento contínuo ao longo do mês.

Na vizinha avenida Copacabana, também no Assunção, funciona o Espaço Bossa. Unindo duas operações: loja de decoração e presentes e uma cafeteria afetiva, o espaço mantém um ar aconchegante de casa de família. “É como se estivéssemos recebendo em nossa casa”, diz Deborah Hoffmeister. Com jardim colorido, boa música e uma decoração pensada para encher os olhos, o espaço procura transmitir tranquilidade e acolhimento. E é justamente esta atmosfera que propicia a locação para celebrações de eventos sociais e corporativos.

Moradora nascida e criada na região, Deborah é uma apaixonada pela Zona Sul. “Ela tem crescido consideravelmente nos últimos 10 anos, com novas operações locais e também algumas franquias e restaurantes que têm apostado na região”, sinaliza a empreendedora ao observar, no entanto, que ainda há muito para se desenvolver.

As pessoas da cidade precisam vir mais para esses lados e valorizar mais a região, pois só assim os negócios conseguem se sustentar e se manter. Acho que ainda existe um pré-conceito de que Zona Sul é longe”, avalia.



CHRISTIANO CARDOSO/DIVULGAÇÃO/JC

Deborah busca transmitir tranquilidade de acolhimento no Espaço Bossa