



Para ficar por dentro das novidades gastronômicas de Porto Alegre, acompanhe o GeraçãoE online diariamente em geracaoe.com

EVANDRO OLIVEIRA/JC

Chef uruguaio está à frente da primeira parrilla do Mercado

Localizado no segundo andar do Mercado Público de Porto Alegre, o Rincón 74 (@rincon74poa), primeira parrilla do tradicional espaço, abriu as portas em novembro de 2023. Darwin Mariño Santa, chef uruguaio responsável pela cozinha do estabelecimento, acompanhou o negócio desde a concepção do projeto até a inauguração.

O restaurante estava previsto para abrir em 2013, mas teve sua abertura adiada devido ao incêndio devastador que atingiu o Mercado Público naquele mesmo ano. O segundo andar foi reaberto apenas em 2022. “Tivemos algumas burocracias, o que atrasou consideravelmente nosso processo de abertura. Ainda assim, conseguimos concluir as obras em apenas três meses após a liberação final em agosto em 2023”, compartilha Darwin.

Com um assador uruguaio comandando a parrilla, o restaurante tem influências da culinária argentina e uruguaia, além de possuir releituras

de pratos típicos gaúchos. “É uma experiência maravilhosa ser a primeira parrilla do Mercado. Cada vez que penso nisso, me arrepio. Não apenas porque amo essa culinária, mas também porque é um marco histórico para o lugar. Acompanhei de perto esse projeto por mais de uma década, então, ver isso se concretizar é um grande passo na minha carreira”, relata o chef, que anteriormente atuou por 12 anos no Naval, restaurante também localizado no Mercado Público.

Com 27 anos de experiência como chef de cozinha e 15 anos dedicados ao Brasil, Darwin destaca a autenticidade da parrilla uruguaia no Rincón 74. “Nosso diferencial está na qualidade dos cortes, influenciada pelo solo e clima uruguaio. Aqui, nossos clientes podem desfrutar de pratos como o entrecot uruguaio, corte de uma raça nobre de Angus que recomendo pessoalmente”, comenta.

Segundo Darwin, a parrilla se popularizou fora do Uruguai há muitos anos, em países como



Darwin Mariño é o chef por trás do cardápio do Rincón 74, operação que fica no Mercado Público da Capital

Espanha e Estados Unidos. “Na Argentina, faz-se uma parecida com a nossa. A diferença é que no Uruguai só utilizávamos lenha para assar e, hoje, devido a questões ambientais, deixamos de usar lenhas específicas nativas, então passamos a usar carvão”, conta.

O restaurante, revestido por tijolos ingleses, com pé direito alto, portas grandes e janelas com vista para o Paço Municipal de Porto Alegre, comporta cerca de 70 pessoas. Além do entrecot, os destaques do cardápio são a tira de costela

dianteira, com opção para uma ou duas pessoas, carré de cordeiro e a picanha Black Angus. “Oferecemos sobremesas típicas uruguaias e pratos como o Arroz de Carroceiro, que traz um toque diferenciado à nossa oferta”, explica. As entradas partem de R\$ 19,50 e os assados custam entre R\$ 49,00 e R\$ 239,00.

Atualmente, o restaurante funciona de segunda-feira a sábado, das 11h às 18h, e aos domingos das 11h às 16h. Antes das enchentes que atingiram Porto Alegre, com o Mercado Público funcionando à noite, o

estabelecimento operava até as 22h. “Apesar desses contratemplos, estamos vendo um retorno muito positivo. Muitos clientes habituais continuam nos visitando, o que é muito bom. Há dias em que superamos o movimento anterior às enchentes”, compara Darwin, revelando seus planos para o futuro. “Pretendo continuar aqui em Porto Alegre. Acredito que este seja o meu destino final, minha aposentadoria. Este Mercado e esta cidade já se tornaram parte de mim. Sinto-me em casa aqui”, celebra o chef.

Há 15 anos, restaurante é referência de gastronomia argentina no Rio Branco

Foi com o objetivo de oferecer uma autêntica experiência argentina em Porto Alegre que Alfredo Navarro inaugurou o restaurante El Farol há 15 anos. Morando na capital gaúcha desde 1999, Alfredo decidiu, em 2009, deixar seu ponto em Imbé, no Litoral Norte, para estabelecer o El Farol na rua Mariante, nº 855, no bairro Rio Branco.

Alfredo chegou ao Brasil para atuar em outro setor, mas sempre sentiu a ausência de um local onde pudesse se reunir com amigos e compatriotas argentinos em Porto Alegre. Notando a falta de um espaço que representasse sua cultura na cidade, ele decidiu

parar de viajar todos os fins de semana para gerenciar seu bar em Imbé e criar uma comunidade local. Alfredo define o El Farol como mais do que um restaurante. Para ele, é um ponto de encontro para a comunidade argentina e apreciadores da cultura do Rio da Prata. “Toda quinta-feira, temos a noite do tango, uma milonga típica do bairro argentino Caminito”, explica. O restaurante oferece pratos tradicionais, como empanadas, milanesas, entrecot, e bebidas como fernet com Coca-Cola, combinação muito popular na Argentina.

A grande receptividade do público porto-alegrense foi

fundamental para o sucesso do El Farol ao longo dos anos, segundo Alfredo. “Os gaúchos se identificam muito com a nossa cultura. Compartilhamos o gosto pelo futebol, churrasco, mate e folclore”, comenta. Essa afinidade transformou o El Farol em um ponto de encontro não só para argentinos, mas também para uruguaio, colombianos e outros latino-americanos, conta o empreendedor.

Na culinária, o prato mais popular do El Farol são as empanadas, um tipo de pastel de forno com massa caseira, recheado com carne cortada na faca, cebola, pimentão e temperos



O El Farol está localizado na rua Mariante, nº 855, no Rio Branco

tradicionais argentinos, servido com chimichurri e limão.

Depois da turbulência provocada pelas enchentes em maio, Alfredo observa uma recuperação no movimento do restaurante.

“As pessoas estão voltando, querendo sair e esquecer um pouco os problemas”, comenta.

O El Farol fica na rua Mariante, nº 855, e opera de terça-feira a domingo, das 18h à meia-noite.

EVANDRO OLIVEIRA/JC