

GASTRONOMIA consolidação, negócio



Conhece outros negócios legais na região de Balneário Pinhal? Conta para o GE pelo Instagram (@jcgeracaoe) ou pelo e-mail geracaoe@jornaldocomercio.com

Referência em assados e hambúrgueres, restaurante celebra 3 anos em Pinhal

O Paralelo 30 se destaca nas parrillas, lanches e drinks, além de opções exclusivas para a estação

SARAH OLIVEIRA
sarah.oliveira@jcrs.com.br

Desde janeiro de 2022, o Paralelo 30 (@paralelo30s) se destaca em Balneário Pinhal pela oferta de assados e hambúrgueres no mesmo espaço. Como característica da casa, todos os pratos, e até mesmo sobremesas, passam pela parrillas, levando o preparo no fogo como conceito central para o Litoral. Administrado por Gabriel Kunrath e Cezar Furini, o restaurante celebra três anos de operação.

Com uma forte identificação com a região e com a gastronomia, os sócios ganharam visibilidade na cidade levando lanches e drinks para os veranistas. Gabriel conta que a trajetória até o Paralelo 30 carrega uma história de muitos anos em Pinhal. Parte de uma família com tradição no ramo, Cezar é sobrinho do Elson Furini, dono da churrascaria Barranco, que completou 55 anos em Porto Alegre. Além disso, há 35 anos, seus pais administram o restaurante Gabriela, clássico de Balneário Pinhal.

“O restaurante Gabriela é o mais antigo da cidade. Eu trabalhava com eles, fazendo a gestão e o serviço de garçom. Em 2021, vi começar a se fortificar um nicho de parrillas e hamburgueria em Porto Alegre. Era um ramo em crescimento, mas não tinha chegado até aqui”, lembra Gabriel.

De acordo com ele, ao lado do restaurante havia um imóvel abandonado, o qual foi a primeira casa onde Cezar morou com sua família, e onde Gabriel percebeu uma oportunidade para empreender. “Dei a ideia a ele de abrirmos uma parrilla com hamburgueria ali, e ele aceitou. As obras começaram em setembro de 2021 e iniciamos em



O Paralelo 30 fica na avenida Itália, nº 3.266, em Balneário Pinhal; o local abre todos os dias, atendendo a clientela das 19h30min às 23h30min

22 janeiro de 2022. Estamos completando três anos de crescimento na cidade”, recorda.

De acordo com os empreendedores, o cardápio é composto por pratos fixos, além de trabalhar em uma lógica sazonal, que conta com um lançamento exclusivo de sabor de hambúrguer, de assado e de uma bebida por estação.

“Neste verão, fizemos uma releitura do prato típico da cidade, um salmão ao molho de mel. Para os hambúrgueres, criamos uma versão com guacamole, o Guaca 30, e o 30 barras, que é um prato de polenta frita com molho remolado e camarão assado. Na parte dos drinks, acrescentamos o Verano, feito com amora e morango, que tem uma pegada mais cítrica e seca, e o Bianco Verano, que é feito com maracujá e manga, mais doce e leve”, descreve.

Gabriel explica que os assados e os hambúrgueres são dois carros-chefes que andam bastante alinhados para a clientela: enquanto os lanches são os preferidos do público mais jovem, dos 15 aos 35 anos, a faixa etária mais velha demonstra uma preferência pelo

jantar. “Também existe a relação que temos com o Gabriela. Há algumas similaridades no cardápio. Para quem já conhecia a tradição do restaurante, que tem 35 anos, é importante. Encontrar características em comum dá ao cliente uma sensação de conforto”, explica.

Falando dos desafios enfrentados ao empreender no Litoral, Gabriel aponta a percepção - muitas vezes negativa - que os veranistas têm sobre os negócios da região. “É comum ouvir que só existe lugar legal de Tramandaí para cima, mas existe muito lugar bom aqui. Brigamos com uma dificuldade regional, então, trabalhamos estrategicamente uma microrregião de Palmeres do Sul, Capivari, Cidreira e Pinhal, para que as pessoas criem a cultura de que há coisas interessantes em todo lugar”, pontua Gabriel.

Ainda sobre os desafios de empreender no Litoral, Gabriel destaca a sazonalidade. “Em meses como maio, junho, julho ou agosto, vendo o equivalente a 30% do que alcanço em vendas em janeiro. A minha curva de faturamento é muito alta.

Existe a dificuldade de manter a mão de obra, que é muito necessária no verão e menor nos próximos meses.”

Além dos desafios recorrentes, o Estado também enfrentou um último ano particularmente difícil, mas o tempo firme dos primeiros dias de 2025 estão sendo celebrados pelos empreendedores da região. A expectativa, de acordo com o Sindicato de Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares do Litoral Norte (SHRBS), é de um aumento de 30% no número de visitantes na região em relação à temporada passada.

“O verão está começando muito bom, apesar de tudo. Sinto as pessoas esperançosas e sem tanto receio. O comércio geral da cidade tem faturado bem, pelo que tenho conversado com outros comerciantes”, conta Gabriel.

Sobre a experiência vivida ao ser um empreendedor da região litorânea durante o período das enchentes no Rio Grande do Sul até os dias atuais, Gabriel fala que percebe as mais variadas situações em sua clientela. “Temos clientes que foram atingidos e vieram

para o Litoral, outros que viram as cheias chegarem e vieram passar um tempo aqui. Além disso, muitas vezes, independentemente do quanto afetados foram, os clientes chegam aqui e querem comer bem, porque é o que acalenta no momento”, percebe.

O empreendedor ainda explica que estes fatores aumentaram consideravelmente o movimento no Litoral, que, de acordo com ele, serviu de amparo para o gaúcho, tanto para quem precisava de um local para reestruturar a vida, quanto para quem se refugiou de tantos problemas estando na praia.

E para quem estiver passando a temporada em Balneário Pinhal, os empreendedores convidam para o evento de comemoração de aniversário de três anos do Paralelo 30, que ocorrerá no dia 22 de janeiro, a partir das 18h. Na line-up estão os artistas Léo Monassa, com o Trio Tins Bens e Tais, Enzo Munari e Léo Pereira e Fran Falcão.

O Paralelo 30 fica na avenida Itália, nº 3266, em Balneário Pinhal. A operação é diária, das 19h30min às 22h30min.