

Porto Alegre e São Paulo conectadas através da cena empreendedora

Operações de diferentes segmentos miram na expansão para outros estados como uma forma de conquistar novos públicos e validar modelos de negócio

NOVIDADE

JÚLIA FERNANDES

juliaf@jcrs.com.br

Não é de hoje que Porto Alegre é uma cidade que abriga empreendedores de outros lugares do Brasil e do mundo. Inclusive, a capital gaúcha serve como um mercado de testes para novas marcas que querem validar seus negócios, e consideram que, se uma ideia dá certo por aqui, pode funcionar em qualquer lugar do Brasil.

Recentemente, negócios já consolidados em São Paulo olharam para o mercado da capital gaúcha como um potencial. A relação também ocorre de forma contrária, empreendimentos em Porto Alegre expandem e encontram na capital paulista uma porta para o reconhecimento nacional. Entre algumas facilidades, está a proximidade das duas capitais, com uma ponte aérea com curta duração.

Com uma década de atuação em São Paulo, o Grupo de Restaurantes Locale é composto pelas marcas Locale Café, Locale Trattoria, Oguru Sushi Bar e Eximia Bar. Recentemente, o grupo abriu sua primeira unidade em Porto Alegre. Inaugurado no início de outubro, o novo espaço gastronômico é o primeiro da marca fora do estado de São Paulo. À frente do empreendimento estão Gabriel e Nic Fullen, irmãos e sócios da marca que apostaram na Capital após um convite do Iguatemi.

O grupo, que investiu em torno de R\$ 10 milhões para expansão em São Paulo e em Porto Alegre, já tinha quatro operações Locale em São Paulo, sendo três na capital e uma no interior, em Campinas.

A chegada à capital gaúcha se deu pela relação de longa data que os sócios têm com o Iguatemi, que abriga outros restaurantes do grupo no Sudeste.

"O grupo Iguatemi nos apresentou o espaço Garden, em Porto Alegre, e falaram que queriam ter uma operação nossa aqui", comenta Gabriel sobre o projeto que

reformula a cena gastronômica do empreendimento.

O restaurante de Porto Alegre é a maior operação da marca, tendo capacidade para receber até 160 pessoas. A equipe é formada por 80 funcionários, que se somam aos mais de 400 colaboradores das outras unidades. Em 2024, o grupo atendeu mais de 500 mil clientes e, segundo Gabriel, a expectativa é que 2025 feche com mais de 600 mil atendimentos.

Além de ser a maior operação Locale, é a primeira híbrida do grupo. "Fizemos a transição do Locale Café e do Locale Trattoria, unificamos a operação e trazemos para Porto Alegre. Então, a gente traz tudo da nossa pegada AM/PM, que é a nossa operação de café e bar o dia inteiro, e a parte da trattoria, que são nossas massas artesanais, feitas aqui na casa mesmo", destaca o empreendedor.

Mercado gastronômico de Porto Alegre

O mercado de Porto Alegre foi um ponto central na decisão de expansão da marca Locale, que realizou estudos aprofundados para entender o público e a cena gastronômica local antes de sua inauguração.

Os empreendedores dedicaram cerca de um ano visitando os restaurantes mais prestigiados da cidade. "A nossa ideia era ir atrás dos locais mais hypados para

conseguir compreender o público e entender o que estava acontecendo por aqui", admite Gabriel.

O grupo notou uma significativa evolução na cena gastronômica de Porto Alegre, especialmente nos últimos anos, em comparação ao período pré-pandemia. O empreendedor constatou a existência de empreendimentos gastronômicos de alto padrão na cidade. "Isso refutava a nossa ideia de trazer um padrão de qualidade de São Paulo para um mercado que carecia disso, pois já tem coisas muito boas aqui", relata.

Como forma de respeito e homenagem à cena local, o Locale exibe fotos de coquetéis de quatro operações prediletas de Porto Alegre nas paredes do estabelecimento: Brado, Benjamin Osteria Moderna, Capincho e Le Cochon Volant.

História do negócio

A marca começou em um período conturbado. "A inauguração da nossa primeira loja, a Locale Café, estava marcada para ocorrer no fim de semana em que os negócios começaram a fechar as portas devido à chegada da pandemia de Covid-19", destaca Gabriel. Os sócios tiveram que recalcular a rota e recuar. "Entendemos que não seria possível abrir no formato que a gente desejava, oferecendo coquetel, pois o bar sempre foi uma parte importante do negócio", comenta.

Através de uma janela, eles passaram a atender a clientela. O formato take away foi a forma encontrada para colocar a operação em funcionamento no período delicado.

"Abrimos de portas fechadas praticamente", brinca o empreendedor. Desde lá, o negócio se expandiu em diferentes formatos, contando três unidades espalhadas entre São Paulo e Campinas, operando nos formatos de café e trattoria.

A casa vizinha ao primeiro Locale Café também era um produto do grupo, um restaurante de frutos do mar. "Quando abrimos, ainda na pandemia, mas já tendo uma procura muito intensa, pensamos que o restaurante vizinho não poderia ser uma marca descolada do Locale Café. Nasceu o Locale Trattoria, esse outro conceito. De lá para cá, cativamos muito o nosso público, conseguimos criar um modelo que daria certo em alguns lugares e com certeza acertamos muito vindo para o Iguatemi de Porto Alegre", reflete.

Cinco anos após a abertura do negócio, Gabriel observa a expansão do grupo. "Eu me emociono muito ao falar que conseguimos expandir absurdamente no meio de uma pandemia e pós-pandemia. O nosso grupo saiu de três casas para agora 13 operações. É um orgulho muito grande trazer para uma nova cidade, para um novo estado e ver que consegui-

mos não só importar a marca, mas a nossa cultura".

Direto da Itália

Com uma operação que atende desde o café da manhã até a janta, o espaço conta com um cardápio extenso com uma variedade de opções para almoço, jantar, happy hour e café. As especialidades são as massas e risotos, e o carro-chefe da operação é Scaloppine di Filetto Con Fettuccine Alfredo, prato individual que sai por R\$ 86,00.

Além disso, o Beef Wellington, por R\$ 122,00, e o Filetto con Risotto ai Funghi, por R\$ 108,00, são destaques. Entre as entradas, o Vitello Tonnato, composto por carpaccio de filé mignon selado, maionese de atum caseira e alcá-parras.

O bar do Locale conta com uma carta de drinks autorais e clássicos. O Aperol Spritz e o Negroni são as estrelas da casa. Os drinks autorais prometem uma viagem no tempo, integrando desde sabores mais tradicionais a técnicas modernas e contemporâneas. Os drinks da casa partem de R\$ 38,00. Além disso, o Locale oferece uma carta de vinhos composta por rótulos gaúchos e internacionais, apresentando aos clientes sugestões de harmonização.

O menu de vinhos conta com opções em taças e garrafas. A taça de vinho rosé ou branco parte de R\$ 39,00.



Gabriel Fullen é um dos sócios do Locale, nova operação do Shopping Iguatemi de Porto Alegre que atende do café da manhã ao jantar

DANI BARCELLOS/ESPECIAL/JC