

Operando há 27 anos, restaurante indiano em Porto Alegre já recebeu Paul McCartney

Aberto em 1999, o Sharin conta com todo o mobiliário inspirado no país asiático, incluindo um tuk-tuk, importado diretamente da Índia

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

"Você é maluco, cara? Cozinha indiana em Porto Alegre?", foi o que Alexandre Sharin, chef do restaurante que leva seu sobrenome, ouviu em 1999, quando decidiu trazer para a Capital a gastronomia do norte da Índia. Perto de completar 27 anos de história, a família foi peça-chave para o negócio se concretizar. Resultado de uma geração de cozinheiros, a culinária sempre correu nas veias de Alexandre. Sua mãe dava aulas de gastronomia, enquanto suas irmãs eram formadas em áreas correlatas e possuíam familiaridade com o assunto.

Respeitado por sua gastronomia e tradição, o restaurante Sharin já recebeu figuras públicas marcantes, como o embaixador da Índia, Dinesh Bhatia, e o ator Paulo Autran, falecido

em 2007. Entre as visitas de destaques está o ex-Beatles, Paul McCartney, o qual Alexandre classifica como "gente finíssima", que experimentou as iguarias indianas e se tornou um dos personagens mais expoentes que já frequentaram o Sharin.

A paixão pela Índia surgiu aos 13 anos, quando o empreendedor teve contato com a cultura e com a gastronomia indiana. "Anos depois, trabalhei em uma empresa de importação de produtos indianos, me aprofundi no hinduísmo, no budismo e me apaixonei de vez por essa cultura", comenta Alexandre.

"Comecei bem cedo, tive alguns bares na casa dos 21, 22 anos, mas nada muito ligado à cozinha. Era estudante de Direito quando abri o restaurante, trouxe dois chefs indianos e um tailandês para tocar a cozinha", explica o chef, que não integrou a cozinha em um primeiro momento devido à falta de conhecimento. "Não tinha curso, não tinha internet, eram no máximo livros. Aprendizado mesmo era observando, fazendo na prática", conclui.

Alexandre passou oito anos convivendo com os cozinheiros estrangeiros, que o levaram a um nível maior de maturidade na gastronomia.



Alexandre Sharin, chef do restaurante, aposta em decorações típicas para trazer a atmosfera da Índia

"Quando foram embora, eu segui estudando, criei uma metodologia, fui atrás de técnica, especialmente da cozinha francesa", recorda o chef, que aperfeiçoou, ao longo de mais de duas décadas, suas habilidades em diferentes cozinhas e hoje é convidado para preparar seus pratos em outros lugares, além de ensinar, através de cursos e workshops, entusiastas da culinária indiana.

Graças ao seu empenho, o reconhecimento bateu na porta. Em 2009, foi nomeado membro chef de cozinha da Associação da Boa Lembrança — entidade presente no Brasil e no mundo, na qual um chef desenvolve anualmente uma receita de tema específico, que é impressa em cerâmica e oferecida ao cliente como lembrança após consumir o prato.

Um pedaço da Índia na Capital

Ao entrar no restaurante, o visitante tem uma imersão cultural que o transporta a um autêntico palácio indiano. A decoração é rica em detalhes e atemporal, com todo o mobiliário, incluindo mesas e artigos, importados diretamente da Índia. Isso se estende às imagens do hinduísmo, como Shiva e Ganesha, este último representado por um elefante que se destaca no centro do restaurante. Para completar a ambientação, um tuk-tuk, veículo de três rodas típico da Índia.

A culinária do restaurante não caminha de acordo com o imaginário popular de que tudo que vem da Índia é picante — a pimenta, por exemplo, é uma es-

colha do cliente, não sendo adicionada aos pratos por padrão.

A linha do Sharin segue os autênticos pratos do Norte da Índia, que são mais à base de castanha e nata e utilizam proteínas como cordeiro e frango. De acordo com o chef, há um certo receio influenciado pelo que as pessoas veem em vídeos no TikTok de comida de rua indiana.

"Essa ideia de que seria uma comida 'suja', para quem não conhece, isso pesa. Mas quem conhece, já sabe que a proposta do restaurante segue uma linha de alta gastronomia", explica Alexandre, eliminando o estereótipo em relação a uma cozinha rica e milenar.

O cordeiro é o carro-chefe do restaurante. Ele está presente em um dos principais pratos, o Lamb Korma, de R\$ 120,00, que une Stinco de cordeiro sous-vide ao molho de korma, acompanhado de vegetais e arroz jasmim. No mais, receitas com polvo, camarão e frango recebem boa aceitação, sem

contar os vegetarianos, que têm saído bastante de acordo com o chef.

"Em quase 27 anos de história, é impossível não ter altos e baixos", relata Alexandre, que enfrentou os primeiros anos do Sharin na garra, pois acreditava no negócio. "Fiquei praticamente cinco anos empatando", diz o chef, que passou por duas crises pontuais, em 2009 e 2016, momentos em que precisou ser resiliente. Por essas e outras, ele aconselha: faça um caixa. "O mais importante é entender que, quando você está ganhando dinheiro, você precisa guardá-lo", lembra.

Em relação às bebidas, Alexandre comenta que o álcool não é o forte dos indianos, apesar de gostarem de cerveja e uísque. O drinque clássico que a casa serve é o lassi, uma batida de iogurte indiano com manga, cardamomo e água de rosas, e também clássicos como Negroni e Aperol Spritz, além de uma caipirinha de gengibre muito usual no país da Ásia Meridional.

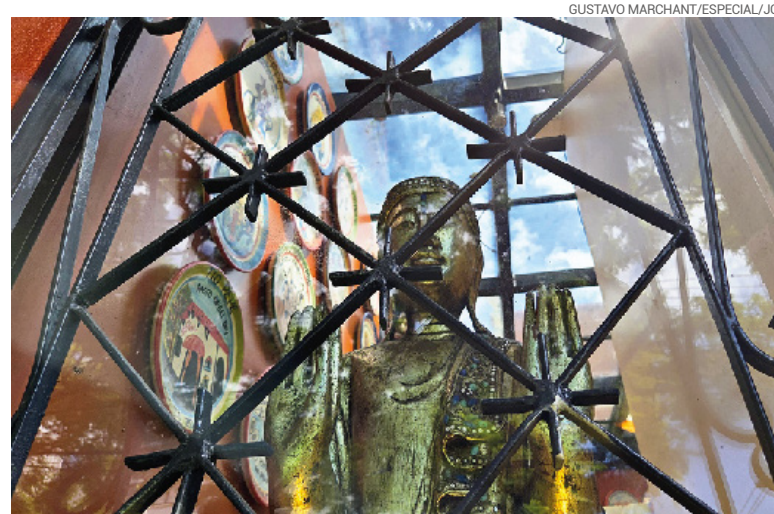
Uma curiosidade é a escolha por vinhos, principalmente os gaúchos. Segundo o chef, o Sharin foi um dos primeiros restaurantes a incluí-los em sua carta, numa época em que havia certo preconceito pelo fato de serem servidos em garrações.

Desde 1999 no bairro Auxiliadora, a dinâmica mudou com o tempo, desde o aluguel, que hoje não precisa pagar mais pois adquiriu o ponto, até a explosão gastronômica da região, que hoje se tornou um polo com vários restaurantes.

O restaurante tem capacidade para até 120 pessoas e conta com cerca de 10 funcionários, entre eles Alexandre, um subchefe, três cozinheiros, três auxiliares e quatro pessoas atendendo no salão. Há também um espaço para eventos no andar de cima, que comporta de 15 a 40 pessoas.

Endereço e horário de funcionamento

O Sharin fica na rua Felipe Neri, nº 332, no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre. A casa funciona de segunda a sábado, das 18h30min até 23h30min.



O restaurante opera há 27 anos no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre



Imagens do hinduísmo, como Shiva e Ganesha, ganham destaque

