

Há 16 anos, bistrô é referência em culinária brasileira na Zona Sul da Capital

Gastronomia baiana é o carro-chefe do Iaiá Bistrô, que propõe uma viagem pelo Brasil por meio de seu cardápio

➔ NEGÓCIO RAIZ

CÁSSIO FONSECA

cassiof@jcrs.com.br

Certos locais e regiões reservam desafios mais árduos para um restaurante se firmar. Estar em uma rua com pouco movimento e em um ponto contrário ao fluxo de trabalho da maior parte da população são empecilhos, mas também foi exatamente o que a chef e proprietária do **Iaiá Bistrô** (@iaia_bistro), Daniela Craidy, buscou na Zona Sul de Porto Alegre para instalar seu negócio, que opera há 16 anos no bairro Assunção.

Em uma casa de época, com uma decoração que remete ao Nordeste, o carro-chefe do estabelecimento é a culinária baiana, com a valorização e o respeito ao ingrediente nacional — principal inspiração de Daniela para abrir o negócio.

Com algumas adaptações e ampliações do cardápio ao longo dos anos, o Iaiá oferece um menu que "viaja pelo Brasil", o que amplia o público, já que não foca apenas na comida baiana em uma terra de gaúchos, que costumam ter um pé atrás para os lugares que não servem carne vermelha. Nos últimos anos, Daniela conta que os sabores do Norte também ganharam mais destaque.

"Isso vem com toda a tendência de valorização do nosso índio brasileiro e da floresta", avalia a chef, que destaca o pirarucu, um peixe tradicional da região, e o pato no tucupi, com um sabor bem característico.

Sobre os ingredientes para trazer esses paladares distintos, ela lembra que "no início, foi uma loucura". Há 16 anos, eles não existiam no Rio Grande do Sul e foi preciso garimpar fornecedores, principalmente em São Paulo.

"Aos poucos, a coisa foi facilitando e, hoje, já é uma logística bem ágil", acrescenta. Também são reconhecidos os sucos, dos mais variados sabores como cajá, caju, acerola, difíceis de encontrar em outros lugares.

Outro detalhe é o jambu, uma



A empreendedora Daniela Craidy é o nome à frente do Iaiá Bistrô, clássico restaurante que opera há 16 anos na Zona Sul de Porto Alegre

erva conhecida por deixar a boca dormente, que foi plantada na horta dos fundos do restaurante, o que evita transtornos com o transporte, já que ela vem congelada e, em muitos casos, acaba perdendo essa característica.

A origem e vinda para Porto Alegre

Sobre as raízes, a ideia do restaurante surgiu um pouco antes da instalação na Capital, em novembro de 2008, quando deu seus primeiros passos em Atlântida, no Litoral Norte, onde fez sucesso naquele veraneio. À época, o empreendimento era em conjunto com o chef Alexandre Baggio, que deu um passo atrás na sociedade quando o negócio deixou a praia rumo a Porto Alegre, abrindo as portas em setembro de 2009. Mas, em conjunto, escolheram o nome do restaurante, que foi uma das tarefas mais desafiadoras.

"A gente sempre acha que tem um nome bacana. Eu tinha vários na minha cabeça, mas todos eram registrados", destaca a proprietária, que buscava algo curto, sonoro, fácil de lembrar e com uma história por trás. "E aí chegamos a Iaiá. É um apelido muito usado no Nordeste, muita cozinheira baiana tem o apelido de Iaiá", divaga, sobre os motivos da escolha do nome.

Já em Porto Alegre, a casa foi outra saga. A escolha pela Zona Sul misturava raízes afeti-

vas de Daniela, que cresceu por lá, com a ideia de um restaurante com ar de praia, em um espaço "interiorano", mais afinado com o Guaíba. "Demorei uns cinco, seis meses para achar uma casa", lembra.

O principal requisito era que o espaço não estivesse nas grandes vias de circulação, embora ela soubesse que iria demorar para conseguir o público, porque não estaria inserida no visual do cotidiano das pessoas. "Querida esse astral tranquilo." A dificuldade de estacionar nas principais ruas e avenidas da Zona Sul também contribuiu para a estratégia.

"Procuramos casas dentro dos bairros que tinham uma pegada mais antiga. Mas, mesmo assim, foi muito difícil. E quem achou essa que estamos hoje foi minha mãe. Não acreditei logo de cara, mas vim ver e me apaixonei", conta. Na rua Chavantes, nº 636, a morada tem uma lenda bem interessante, compartilhada pela dona do Iaiá.

Daniela conta que uma viúva, para presentear suas filhas, comprou vários terrenos e resolveu fazer a mesma casa. Foram feitas cinco iguais, em ruas diferentes. Hoje, restam três — a que abriga o Iaiá e mais duas. E elas seriam ligadas por túneis embaixo da terra, como é contado em um livro infantil. "Volta e meia, a gente recebe uma criança que quer saber onde é que está o túnel, é muito bacana."

Os desafios do negócio

O Iaiá passou pelas mais diversas fases. No começo, o grande desafio foi ser conhecido, principalmente por estar no interior de um bairro que não é tradicionalmente conhecido pela culinária, como destaca a chef. "Demorou bastante até a gente ter um volume de público que justificasse o trabalho. Tivemos que ter muita paciência e muito dinheiro investido no início."

Nas estratégias de divulgação, o boca a boca segue sendo o aliado mais fiel do negócio. Mesmo assim, também é preciso investir no digital, principalmente nas redes sociais, e o movimento vem ganhando força recentemente.

E há um grande gargalo que acompanha o empreendimento em toda sua trajetória: o movimento nos dias de semana.

"A Zona Sul é um bairro dormitório, digamos. O público que mora não trabalha aqui. Depois da pandemia, melhorou um pouco, por conta do home office, mas ainda é uma quantidade pequena de pessoal", frisa Daniela.

O que significa que os finais de semana precisam compensar o movimento abaixo. "Administrar essa diferença de fluxo de público absurda é muito complicado. Em relação a pessoal e estrutura, a gente acaba tendo que vender muito e muito bem aos sábados e domingos".

Este é o grande empecilho da Zona Sul, que acaba "quebrando" bons estabelecimentos.

Somado a isso, as crises da pandemia e das enchentes também representaram baques significativos aos cofres. A sorte foi que, em maio de 2024, o Guaíba não chegou ao local.

"A gente se endividou total. A maioria dos bares e restaurantes hoje estão endividados. Tivemos a ajuda do governo com todos os financiamentos que foram abertos, mas por mais barato que seja, ainda tem que pagar", destaca. "Ainda estamos na luta. A coisa vai durante muitos anos e rezamos para que não tenha outro tropeço desses, porque se tiver, realmente não temos como sobreviver", completa.

Endereço e horário de funcionamento

O Iaiá Bistrô fica na rua Chavantes, nº 636, no bairro Assunção, na Zona Sul de Porto Alegre. O cardápio é à la carte e, nos almoços em dias de semana, a casa conta com um menu executivo. O restaurante abre para almoço de terça a sexta, das 11h30min às 14h, e sábado e domingo, das 11h30min às 15h. No jantar, abrem das 19h às 22h de terça a quinta e das 19h às 22h30min nas sextas e sábados.