

# Hamburgueria leva para o bairro Menino Deus conceito que mistura rock e futebol

**A Maturro Burger inaugurou sua nova casa propondo oferecer produtos prime no seu cardápio, junto à gama de transmissões esportivas**

## ➔ GASTRONOMIA

**MANUELA CASSANO**  
manuelac@jcrs.com.br

O mix entre rock e futebol é o conceito do **Maturro Burger**. A hamburgueria, que antes funcionava dentro de um bar no Bom Fim, mudou recentemente para o bairro Menino Deus, abrindo o primeiro ponto próprio, com a proposta de oferecer produtos prime no seu cardápio, junto à gama de transmissões esportivas.

Foi da impossibilidade de trabalhar com a comida japonesa durante as enchentes de 2024 que o chef Daniel Maturro iniciou na área dos hambúrgueres. Vendendo inicialmente apenas no seu prédio, o negócio rapidamente evoluiu para a abertura da primeira unidade da Maturro Burger.

"A coisa começou a dar certo. Apareceu a oportunidade de estar dentro do bar do meu amigo, o Bier POA, então fui para o Bom Fim", conta.

### Furando a bolha

A mudança do local da operação partiu, segundo Daniel, da vontade de furar a bolha e expandir o negócio. "Dentro do Bom Fim, eu não tinha mais essa condição, por uma questão de espaço físico e o meu público já estava preenchido", detalha. Segundo o empreendedor, o faturamento na nova loja já está sendo superior ao da antiga operação.

Após um período administrando o negócio sozinho, um momento de virada de chave no negócio chegou com a entrada do sócio Arthur Vidarte para a hamburgueria. Daniel aponta que, além de implementar o aporte necessário para a expansão, o novo sócio trouxe muitos aprimoramentos, principalmente para a área das redes sociais, que passaram a trazer vários ganhos.

"Ele está encarando isso aqui como um outro trabalho para ele, realmente está comprometido.

A chegada dele ocasionou uma melhora muito grande na rede social da Maturro", detalha.

Atualmente, a hamburgueria conta com uma equipe formada por dois funcionários que atuam, principalmente, na área da cozinha, Arthur, que também atende pedidos de bebidas, e Daniel, que passou a se concentrar nos atendimentos ao público.

"Isso veio a pedido do meu sócio, ele falou 'Dani, você é supereloquente, você conversa, eu gostava disso como cliente, então acho que não pode ficar atrás da cozinha, você tem que estar à frente da operação'", conta.

### Linha de produção

A produção da Maturro Burger segue, segundo o empreendedor, uma linha de investimentos altos que trabalha apenas com produtos prime. Ele salienta que é esse fator que vem ocasionando feedbacks positivos de clientes e aumentando a relevância da marca no mercado de atuação.

"Trabalho com blends prontos, todos eles de carne Angus, que é uma carne muito nobre. Também atuamos com queijos artesanais, picles agridoce e a melhor panificadora do Estado, que é a Salga Alimentos", promete.

Na preparação, boa parte dos elementos, como é o caso dos molhos, são feitos originalmente na casa. "Aqui, eu faço o molho cheddar, barbecue, as maioneses, o chimichurri defumado, a farofa de bacon. Tudo é feito na casa", afirma.

### Rock e futebol

O chef conta que a ideia de implementar o rock, principalmente através dos nomes de seus hambúrgueres, veio da vontade de gerar um perfil para o seu produto a partir do seu gosto pessoal. Já o futebol se mostra presente principalmente na organização de transmissões frequentes de eventos esportivos e ações nas redes sociais voltadas ao tema.

"Com a chegada do Arthur, como ele tem uma ligação muito forte com o futebol, nós pensamos em fazer um mix disso", explica.

**O elemento do rock traduzido para o menu inclui opções como o TNT R\$ 48,00, em homenagem à banda gaúcha, feito à base de provolone.** O Engenheiros, R\$ 50,00, tornou-se um queridinho



Daniel Maturro é o empreendedor à frente do negócio que une a cultura rockeira com o futebol

da casa, formando um sabor agridoce proporcionado pelo abacaxi em calda, assim como o Foo Fighters, R\$ 54,00, o AC/DC R\$ 35,00 e até o Alanis R\$ 43,00, uma opção vegana à base de grão de bico com pão de beerraba.

Como destaque, o hambúrguer Bon Jovi, R\$ 40,00, foi a primeira criação autoral de Daniel, trazendo blue cheese e sweet chilli para a receita. Como uma das opções de prato mais pedidas, o empreendedor destaca o

Elvis R\$ 30,00, pensado para ser o tradicional "carne e queijo".

Daniel destaca os pedidos como "parelhos", visto a frequente alternância nas escolhas dos clientes. "Realmente, o pessoal gosta muito, tem gente que zerou meu cardápio", afirma.

Além dos tradicionais acompanhamentos, como fritas e anéis de cebola, a casa trabalha com petiscos pensados estrategicamente pelo chef. Como destaque ele cita as Pork Balls R\$ 32,00, com quatro unidades,

ou R\$ 42,00, seis unidades, que são bolinhas de porco defumadas. "Uma bolinha empanada extremamente crocante e maravilhosa", promete.

### Endereço e horário de funcionamento

A Maturro Burger funciona de terça-feira a domingo das 17h às 22h. A hamburgueria está localizada na rua Barão do Cerro Largo, nº 300, bairro Menino Deus. A operação conta também com delivery próprio.



As Pork Balls, que são servidas em porções de quatro ou de seis unidades, são destaque no cardápio

DANI BARCELLOS/ESPECIAL/JC

DANI BARCELLOS/ESPECIAL/JC