

Negócio em Viamão oferece piquenique e vivência com lhamas e alpacas

Nativas da Cordilheira dos Andes, lhamas e alpacas encontraram um novo lar longe de casa. Em uma propriedade de 73 hectares em Viamão, na Região Metropolitana de Porto Alegre, o **Lhamastchê** se tornou um espaço voltado à criação, ao bem-estar animal e ao turismo rural.

Integrado à rota turística do município, o local oferece experiências de contato com lhamas, alpacas e outros animais, além de atividades voltadas ao descanso e à conexão com a natureza. A proposta é que os visitantes desacelerem a rotina e aproveitem o ambiente cercado por áreas verdes e uma lagoa. Segundo uma das proprietárias do empreendimento, Dagmar Silveira, o principal objetivo sempre foi criar um refúgio para os animais e, ao mesmo tempo, proporcionar momentos de tranquilidade aos visitantes.

"É um projeto montado para eles. Criamos tudo pensando no auto sustento dos animais. No início, não imaginávamos que teria essa proporção", conta Dagmar. Embora o projeto turístico tenha sido inaugurado há apenas nove meses e faça parte da rota oficial de turismo de Viamão há cerca de dois meses, a propriedade pertence à família há aproximadamente 40 anos.

Até 2019, Dagmar trabalhava na área de Tecnologia da Informação do escritório de contabilidade da família, em Porto Alegre. Após encerrar esse

ciclo profissional, decidiu mudar-se definitivamente para o sítio e transformar a paixão pelos animais em um novo propósito de vida. "Sempre gostei do trato com os animais e queria me dedicar a algo que realmente me realizasse", comenta. Atualmente, ela é responsável pelos cuidados diários dos animais. A rotina começa às 4h30min, quando inicia o manejo da propriedade. Apesar de contar com o apoio de três veterinários, especializados em grandes animais, pequenos animais e aves, é Dagmar quem acompanha de perto toda a criação.

O marido da empreendedora, Valtuir Silveira, também administra o negócio. A história da família com as lhamas começou em 2016, durante uma viagem do casal pela Bolívia e pelo Chile. Encantados com os animais, decidiram iniciar uma criação no Brasil. Em 2021, trouxeram quatro fêmeas e um macho do norte da Argentina. Foi a partir desse primeiro grupo que nasceram Francisco e Aparecida, filhotes que hoje são as grandes estrelas das visitas. As alpacas chegaram mais tarde. Os primeiros animais foram importados do Peru e hoje o local conta com quatro animais adultos. "Em fevereiro de 2026 nasceu o Pitoco, nossa primeira alpaca gaúcha", relata Dagmar. O Lhamastchê abriga centenas de outros animais. São mais de 200 pavões, emas, cavalos, coelhos, galinhas,



Dagmar Silveira aposta no turismo rural para oferecer uma experiência conectada com a natureza

cães, gatos e outras espécies, sendo muitos deles adotados.

Experiência pé na grama

Mais do que visitar os animais, a proposta do Lhamastchê é proporcionar uma experiência de descanso. Logo na entrada, uma placa convida os visitantes a tirarem os sapatos para caminhar descalços pelo gramado durante o verão.

"A ideia é esquecer a correria da semana e relaxar. No verão é muito engraçado porque todo mundo acaba andando descalço pela propriedade", conta Dagmar. O carro-chefe do empreendimento é o piquenique. Os visitantes reservam uma cesta e escolhem um dos diversos espaços da

propriedade para aproveitar a tarde observando o pôr do sol às margens da lagoa.

Além dos piqueniques, o espaço oferece visitas guiadas, almoço rural, chá da tarde, passeios a cavalo, passeio de pedalinho no lago, pescaria, sessões de yoga, pilates e massagens relaxantes. As experiências variam entre R\$ 30,00 e R\$ 120,00.

A propriedade também disponibiliza hospedagem em uma casa com vista para a lagoa, chamada de Casa das Alpacas - disponível na plataforma Airbnb - locação de churrasqueiras, salão para eventos, espaço para ensaios fotográficos e, em breve, cabanas para hospedagem e um quiosque. A empreendedora

explica que o número de visitantes é controlado para preservar o bem-estar dos animais. São disponibilizados cerca de 40 ingressos por dia, que devem ser reservados através do WhatsApp do Lhamastchê.

Segundo Dagmar, o público já vem de outros estados. "Estamos recebendo famílias de São Paulo, Santa Catarina, Paraná, Pernambuco e Salvador. Muita gente está incluindo Viamão no roteiro de viagem para viver essa experiência", comenta. A loja de souvenirs reúne artesanato da região, produtos personalizados confeccionados no próprio ateliê do Lhamastchê e vinhos produzidos por pequenos empreendedores de Viamão.

Tradicional brunch norte-americano é aposta para alcançar novo público

Operando há dois anos no bairro São João, em Porto Alegre, o **L'unico Restaurante** lançou recentemente um novo formato dentro do negócio. O brunch aos sábados foi uma estratégia desenvolvida para captar um público diferente dos antigos frequentadores do local, além de usar a operação em um horário em que a estrutura ficava ociosa.

Alex Côrrea, chef e empreendedor à frente do negócio, conta que já é perceptível o público conquistado pelo brunch.

"Temos muitas famílias, que representam esse novo público aos sábados." São pessoas que não vinham à noite, mas esse novo horário favorece a vinda delas até o restaurante", explica o chef.

Além das famílias, grupos de amigos costumam ter o brunch do L'unico como ponto de encontro.

Segundo o empreendedor, o brunch do restaurante é inspirado no tradicional norte-americano.

"Morei em Nova York por cinco anos e tive a oportunidade de conhecer o brunch de verdade. Então, decidimos criar a mesma proposta para o público de Porto Alegre, com pratos autorais", comenta Alex. Ele acrescenta que todas as criações têm um toque italiano e ingredientes locais, seguindo a ideia original do restaurante de oferecer uma culinária italo-gaúcha.

Operando no formato à la carte, todas as opções do cardápio são artesanais. Dos pães ao salmão defumado e à costela 16h, tudo é produzido na cozinha do restaurante. "Meu molho de redução, tudo é preparado com muito cuidado, muita técnica e sabor", afirma o chef.

Cerca de 10 pratos fazem parte do menu do brunch do L'unico. Entre os destaques está o Uova Benedetto Costine I Patate Fritte, uma costela defumada com demi-glace, que tem como base uma panqueca de batatas e é finalizada com ovos



Alex Côrrea conta que já é perceptível o público conquistado

pochês e molho holandês. "Gaúcho ama costela, e esse leva nossa costela 16h. Acho que é o favorito", observa Alex.

Outros destaques são a focaccia frita com salmão defumado e o sanduíche de lagosta. "O Panino All'Aragosta é um prato clássico americano, mas o panini também é muito consumido na Itália", comenta o chef.

Entre os doces, está a rabanada de pandoro - bolo italiano - com banana frita caramelizada, creme de tiramisu e chocolate. As opções variam entre R\$ 59,00 e R\$ 135,00.

"O L'unico tem uma cozinha criativa, desenvolvida por mim. Sempre temos pratos novos com ingredientes locais, em um mix de cozinha internacional",

declara o chef, que acumula experiências em diferentes países.

A história de Alex na cozinha começou de maneira despretensiosa, quando dividiu apartamento com um amigo cozinheiro em Londres. Foi com esse amigo que Alex aprendeu a cozinhar. Depois de passar por alguns restaurantes, o chef foi convidado a trabalhar em iates de luxo.

A partir disso, o empreendedor ficou conhecido entre as celebridades que frequentavam os iates. Nos cinco anos em que morou em Nova York, Alex trabalhou para estrelas como Leonardo DiCaprio, Bradley Cooper e Bono Vox.

Endereço e horário de funcionamento

O L'unico Restaurante está localizado na rua General Couto de Magalhães, nº 1195, e o brunch acontece todos os sábados, das 12h às 15h. De terça-feira a sábado, a operação funciona das 19h às 23h para janta.