

Com cardápio rotativo, bufê é tradição no Centro de Porto Alegre há 30 anos

Operando desde 1996, o restaurante absorve o movimento dos escritórios da região

➔ **APOIO VERO**

JÚLIA FERNANDES
juliafernandes.jornalismo@gmail.com

Tem negócios que fazem parte da história de um lugar. Estabelecimentos que se instalaram em um endereço e permanecem por tanto tempo que presenciaram e vivenciaram as mudanças para além da rotina da operação. Esse é o caso do **Dei Fratelli**, localizado na esquina das ruas Siqueira Campos e Caldas Júnior, no Centro Histórico de Porto Alegre. Há 30 anos, o restaurante de bufê livre é comandado pelo casal de empreendedores Marli e Jandir Anselmini e por mais dois irmãos de Jandir, e passou a fazer parte da história da região.

"Nós tínhamos um restaurante vegetariano na avenida Coronel Marcos, na Zona Sul, isso há mais de 35 anos, e surgiu a ideia de alugar um ponto mais para o Centro, que seria aqui neste espaço", lembra Marli, que tem como braço direito sua irmã, Ana Paula Bonacina, que gerencia o Dei Fratelli há 21 anos.

O prédio era formado por diversas salas pequenas, ocupadas por diferentes negócios. A família começou aos poucos, alugando algumas salas até entender a demanda local. "Escolhemos abrir um restaurante aqui, pois nesta região existiam vários escritórios em volta, principalmente a Central do Banrisul", ressalta a empreendedora.

Em março de 1996, o Dei Fratelli abriu as portas. Na época, a cozinha do restaurante

ocupava um pequeno espaço do salão. Não demorou muito até os sócios decidirem alugar o segundo andar do prédio para instalar a nova cozinha, que ocupa quase a metade do andar superior. "Quando começamos, era bem pequeno, apertado, porque, graças a Deus, abrimos com um movimento muito bom, inesperado até", comenta a sócia, afirmando que o restaurante já chegou a servir 500 almoços por dia.

"Sempre pensamos muito no conforto dos clientes, então a gente via eles aguardando em pé, com o prato na mão, e não era legal. Sempre olhávamos para o que a gente podia melhorar", destaca Ana Paula, informando que o local conta hoje com cerca de 210 lugares. Segundo as irmãs, a ideia é expandir o ponto no próximo ano, ocupando parte do estacionamento na fachada do estabelecimento.

Desafios de um negócio com três décadas

Ainda hoje, ao andar pela rua Siqueira Campos, é notável o entra e sai do restaurante. O movimento começa cedo. Mesmo abrindo as portas às 11h, minutos antes alguns clientes já começam a chegar. "São clientes de casa já. O público da terceira idade é bem presente", comenta Ana Paula.

Alguns sozinhos, outros acompanhados de cuidadores ou familiares, os clientes mais velhos parecem conhecer todos os pratos e cada colaborador do local. Logo depois, começa o movimento vindo dos escritórios. Inclusive, eles têm um mural dedicado a eles, com fotos de celebrações e aniversários comemorados no restaurante.

Ana Paula e Marli afirmam que a relação de afeto e confiança construída com a clientela



Lindonei e Ana Paula, gerentes do Dei Fratelli, ao lado de Marli, uma das sócias do restaurante

ao longo dos anos é uma das grandes conquistas do negócio. Relação essa que se manteve mesmo nos momentos difíceis, como a pandemia de Covid-19 e as enchentes de 2024, que impactaram diretamente o estabelecimento.

Durante a pandemia, o local deixou de servir refeições no salão, porém, os vizinhos do Centro Histórico faziam questão de ir até o Dei Fratelli retirar as marmitas para levar para casa. Com o fim do período pandêmico, os mesmos clientes retornaram à rotina de almoçar no local. "A gente ficava bem feliz em ver eles, mesmo que de forma rápida. E quando voltamos a receber as pessoas aqui foi uma alegria", afirma Marli.

Apesar de superar o momento difícil, o Dei Fratelli precisou passar por algumas adaptações, como a redução do quadro de funcionários. Atualmente, 17 colaboradores atuam no restaurante. "Apesar de termos passado, foi muito difícil. E muita coisa mudou depois disso, pois muitos escritórios aqui do Centro deixaram a região, então o movimento caiu", conta Ana Paula.

Em maio de 2024, assim como muitos outros negócios da região, o Dei Fratelli foi invadido pela água. Apesar da reforma total do espaço, algumas pequenas marcas nas paredes refletem aquele momento sensível. "Passamos por pandemia, enchentes, e, graças aos clientes e aos nossos colaboradores, que fazem acontecer todos os dias aqui, resistimos", diz Ana Paula.

O bufê livre é um dos formatos mais tradicionais do Rio Grande do Sul. Pagar um valor



A ilha dedicada a saladas, legumes e frutas é um dos destaques

único e poder comer à vontade e repetir não é tão comum fora do Estado. Por aqui, principalmente no Centro, muitos restaurantes apostam nesse modelo. Com isso, é necessário se reinventar para conseguir se destacar entre tantas opções. "Antigamente, era bem mais fácil, não tinha tanta exigência. Não tinha muitas opções de bufê por aqui também", explica Marli, afirmando que a qualidade é um dos destaques da operação.

Olhar de forma mais atenta para a qualidade garante a conquista de um novo público também. Muitas pessoas que frequentavam o Dei Fratelli já encerraram suas carreiras profissionais, mas o alto padrão do bufê garante a chegada de gente nova. "Quando o movimento começa a cair, você só consegue segurar o público através da qualidade, do padrão", garante a empreendedora. O trabalho bem feito e dedicado é consequência de uma equipe treinada, parceira e com muita confiança, segundo as irmãs. "Nós temos funcioná-

rios aqui com 30 anos de casa. A nossa cozinheira se aposentou depois de 30 anos com a gente, e ela vem seguido aqui para nos ajudar de vez em quando", comenta Ana Paula.

O bufê é rotativo, mas conta com uma parte fixa e bem diversa de saladas, legumes e frutas. Os pratos principais, acompanhamentos e sobremesas mudam conforme o dia da semana. O bife à milanesa, às quintas-feiras, e a sobremesa de torta de requeijão, servida às quartas-feiras, são alguns dos destaques do Dei Fratelli. O bufê também conta com uma ilha especial que, assim como os demais pratos, muda todos os dias. "Ilha de pastel, ilha fitness, ilha de pizzas, feijoada, comida mexicana. É algo que chama muito o pessoal, eles sempre vão conferir qual é o tema do dia", fala Marli.

Endereço e horário de funcionamento

O Dei Fratelli está localizado na rua Siqueira Campos, nº 896, no Centro de Porto Alegre. O bufê livre custa R\$ 47,00.



Nas quartas-feiras, o Dei Fratelli aposta no fondue de chocolate