Hamburgueria do Litoral chega a Porto Alegre e aposta em vinhos e drinks

A chegada à Capital surgiu como uma solução para driblar a sazonalidade

NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

ARTUR KOCH/JC



Rick Vieira e Livia Feldens Vieira comandam o Rick Burguer, que veio do Litoral para Porto Alegre

Hambúrguer com carne Angus feito na parrilla, drinks, carta de vinhos e mezanino com vista para a rua. É com essa proposta que o **Rick Burger na Brasa**, de Imbé, chegou para se estruturar em Porto Alegre. A decisão de trocar o CEP veio após o casal Lívia Feldens e Ricardo Vieira entender que quebrar a cabeça com a sazonalidade do Litoral não era uma opção.

"Na praia, a gente ficava em uma gangorra por causa do tempo. Se a previsão marcava final de semana bonito, a gente se preparava e comprava os insumos, mas na sexta-feira caía um toró e ficávamos com todo o estoque guardado. Ficava essa montanha-russa. Não compensava ficar o ano todo lá esperando três meses de movimento", resume Lívia. A guinada para a Capital também atendeu aos apelos da clientela da alta temporada. "Os veranistas pediam: 'quando é que vocês vão para Porto Alegre? Vocês estão no lugar errado, essa qualidade tem que estar lá'", diz a empreendedora. O imóvel que adquiriram foi apresentado, inclusive, por um cliente. A escolha pelo ponto no bairro Bela Vista se deu pela percepção dos empreendedores de que a região está se transformando em um polo gastronômico. "Gostamos do bairro e vimos a quantidade de gente caminhando, passeando com cachorros e vivendo o comércio local", destaca Lívia.

O estabelecimento foi dividido em quatro andares, a começar pelo térreo, que abriga o salão principal, com bar e a exposição dos vinhos e espumantes. O segundo andar dispõe de um mezanino com vista direta para a rua, mesma paisagem dos demais pavimentos. Já a produção fica concentrada no terceiro, onde funciona a cozinha de apoio e a parrilla para assar as carnes na hora. O quarto andar é reservado exclusivamente para a administração e o estoque.

A empreitada começou de forma despretensiosa. Em 2015, o casal organizava a "noite do hambúrguer" na cozinha de casa, em Porto Alegre, reunindo dezenas de amigos. Quando se mudaram para o Litoral, o evento foi junto, mas com os empreendedores montando lanches para a turma de jiu-jitsu de Ricardo após os treinos."Fazia o hambúrguer para o pessoal depois do treino e a turma começou a pilhar: 'tu estás perdendo dinheiro, tens que montar um negócio'. Ali, a gente viu que a brincadeira podia virar coisa séria", lembra.

O empurrão dos amigos fez a ideia sair do papel em 2019, quando o casal comprou um trailer e instalou no pátio de casa, em Imbé. A intenção inicial era trabalhar só no takeaway, mas o público quis sentar ali mesmo no gramado. O jeito foi improvisar mesas, banheiro, puxar uma cozinha nos fundos e, mais tarde, erguer uma peça no terreno, onde tocaram a casa por quatro anos antes de mudar de vez para a Capital. Segundo o proprietário, o carro-chefe do cardápio continua sendo a carne Angus certificada. "A gente molda os hambúrgueres na hora e faz tudo na parrilla, o que dá aquele diferencial e o gostinho de churrasco", destaca.

O campeão de vendas é o Burger do Rick, que leva pão leve, dois queijos, alface americana, tomate, cebola caramelizada e o bacon da casa.

A vinda para Porto Alegre também trouxe novidades. De acordo com o casal, a ideia foi se habituar ao consumo do bairro. Para isso, agregaram ao menu uma carta de vinhos com rótulos tintos, brancos e importados, além de drinks autorais — opções que não existiam na praia, onde vendiam apenas chope. Nas sobremesas, a casa conta com produtos da Torta de Sorvete, mas também oferece tortinhas próprias.

Negócio investe R$ 1,6 milhão em nova sede com bar e restaurante

NOVIDADE

A família Mignoni, fundadora do **Armazém dos Importados**, investiu R$ 1,6 milhão na unificação de suas operações em um complexo de 840 m² na rua Anita Garibaldi, no bairro Mont'Serrat. O empreendimento, que surgiu em 1998 criado pelo casal Romeu e Fátima, agora tem um complexo que reúne empório, com cestas para presentear e produtos de delicatessen, a matriz administrativa, uma vasta adega com milhares de rótulos de vinho e o recém-inaugurado Rompeto Cozinha e Vinho, restaurante e wine bar voltado à enogastronomia.

O nome da casa resgata a marca do vinho artesanal feito na década de 1990 pelos amigos Romeu, Pedro e Ulisses — resgatando as primeiras sílabas, formam Rompeto —, que retornará ao mercado em novembro com rótulos em tinto e branco.

A consolidação no novo endereço substitui o antigo endereço na avenida Lucas de Oliveira e marca uma reestruturação estratégica nos negócios iniciados nos anos 1990. Atualmente, Henrique e o irmão Rômulo tocam o negócio ao lado dos pais. A família mantém outras unidades no Moinhos de Vento e em Xangri-Lá, com maior presença no B2B, distribuindo vinhos para restaurantes e lojistas em todo o Estado.

Conforme Henrique, a origem do rótulo remete aos fins de semana do fim dos anos 1990, quando a produção ocorria de forma artesanal e sem fins comerciais na Zona Sul de Porto Alegre.

"Tinha 10 anos e me recordo deles fazendo vinho na casa dos meus pais. Era um evento para a criançada, com o cheiro das uvas e todo o processo de esmagá-las. Eles faziam por hobby, nunca venderam os vinhos, que eram todos consumidos — ainda restam pouquíssimas garrafas", lembra.

CONS CONSICA VOCTORS ULINUM



Rômulo, Fátima, Romeu e Henrique Mignoni estão à frente do negócio

A decisão de integrar o restaurante à loja veio da busca por uma experiência completa ao cliente em torno do vinho e da hospitalidade.

"Já tínhamos uma estrutura reduzida de wine bar, e acreditamos que a gastronomia tem tudo a ver com os vinhos. Por isso, investimos no restaurante para oferecer uma experiência completa ao cliente", explica o empresário.

O projeto arquitetônico foi desenvolvido pelo escritório Butiá Arquitetura, sob assinatura de Franco Benetti, guiado pelo conceito de "tradição reinterpretada" e executado pela Lieberk Engenharia. O térreo tem estrutura para receber 56 pessoas. Além dele, há uma sala no segundo andar para até 32 lugares, utilizada para eventos privados.

O ambiente, de acordo com o sócio, procura trazer conforto, por isso usa tapetes, luz baixa e até mesmo uma fatiadora manual de frios da marca italiana Berkel em evidência no meio ao salão — a peça pertence ao acervo particular de Henrique, que a restaurou, e permite aos clientes ver os embutidos sendo fatiados na hora.

A gastronomia é comandada pela chef Isabella Dalcin, com menu de inspiração europeia. "A gente comunica como Velho Mundo, porque acredita que tem oportunidades de harmonizações muito boas com a nossa adega", pontua Henrique.

Leia a matéria completa em geracaoe.com.