Há 36 anos, frango com queijo no palito é tradição na Zona Sul de Porto Alegre

Criado em 1990 por Tio Luizão e a esposa Sandra Fagundes, o Frango com Queijo no Palito hoje é comandado pelos filhos do casal

NEGÓCIO RAIZ

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Era 20 de setembro de 1990 quando Luiz Vanderlei Fagundes, popularmente conhecido como Tio Luizão, decidiu criar um lanche especialmente para o Acampamento Farroupilha. Ao lado da esposa, Sandra Mara Fagundes, montou uma barraca que, 36 anos depois, viraria quase que um ponto turístico no bairro Ipanema: o **Frango com Queijo no Palito (@frangocomqueijo)**.

O casal fundador faleceu há alguns anos, mas o legado segue vivo graças ao empenho da filha, Tais Fagundes, que divide a missão com o irmão, João Paulo Fagundes, e com o marido, Rafael Pires.

"Eu sempre digo que, para o meu pai e para a minha mãe, o frango com queijo foi o sonho de uma vida inteira. Meu pai morreu em 2020 trabalhando, esteve com a gente de domingo a terça, dormiu na quarta e na quinta não acordou. Minha mãe, este ano, trabalhou até o último dia. Foi para casa na quarta e no outro dia não acordou. Eles viveram para o frango com queijo", revela Tais, que acompanhou os pais nessa jornada desde os 10 anos de idade.

Um negócio sobre rodas

Seus pais popularizaram o produto sobre rodas: primeiro, com uma Kombi munida apenas de uma mesa com botijão embaixo; depois veio o trailer, melhor equipado, que Tais prepara os lanches até os dias de hoje.

"Ele ficava sentado, de chinelinho de dedo. Nem trabalhar assim hoje em dia pode. Vendia na praça, das 14h à meia-noite. Depois, engatava o trailer para o Chalaça, vendia até as 6h da manhã e vinha embora para casa. Dormia só até as 11h, comprava os insumos e voltava a fazer todo o processo de novo", lembra Tais, afirmando que não tinha chuva, sol, vento ou granizo que impedisse a família de oferecer o fatídico Frango com Queijo no Palito.

Por mais de 30 anos, o trailer fincou raízes na praça conhecida como Largo Cinco Mil Duzentos e Oito, no bairro Ipanema. A presença do empreendedor foi tão marcante que o local foi batizado oficialmente em 2024 como Largo Tio Luizão.

Mas não foi só na praça que Tio Luizão ofereceu o espetinho. A popularidade veio também em razão das jornadas itinerantes. O empreendedor era figurinha carimbada nos principais eventos culturais e comemorativos da Capital, como a Semana Farroupilha, o Fórum Social Mundial, a Feira Latino-Americana, o Carnaval no Porto Seco, entre outras celebrações. A rota de lazer e boemia também incluiu paradas emblemáticas em frente ao parquinho da Redenção e no antigo Timbuka, na Vila Assunção.

Após o falecimento do seu pai, João Paulo, Tais e Rafael assumiram a gestão ao lado de Sandra e decidiram retirar o trailer das ruas. Agora, ele fica fixo no terreno que possuem em frente à praça, na Orla de Ipanema.

Para alimentar os gaudérios

Originalmente, o produto era apenas uma bolinha de queijo em um palito de dente, que, apesar do tamanho, saciava a fome da gurizada que saía faminta das apresentações tradicionalistas.

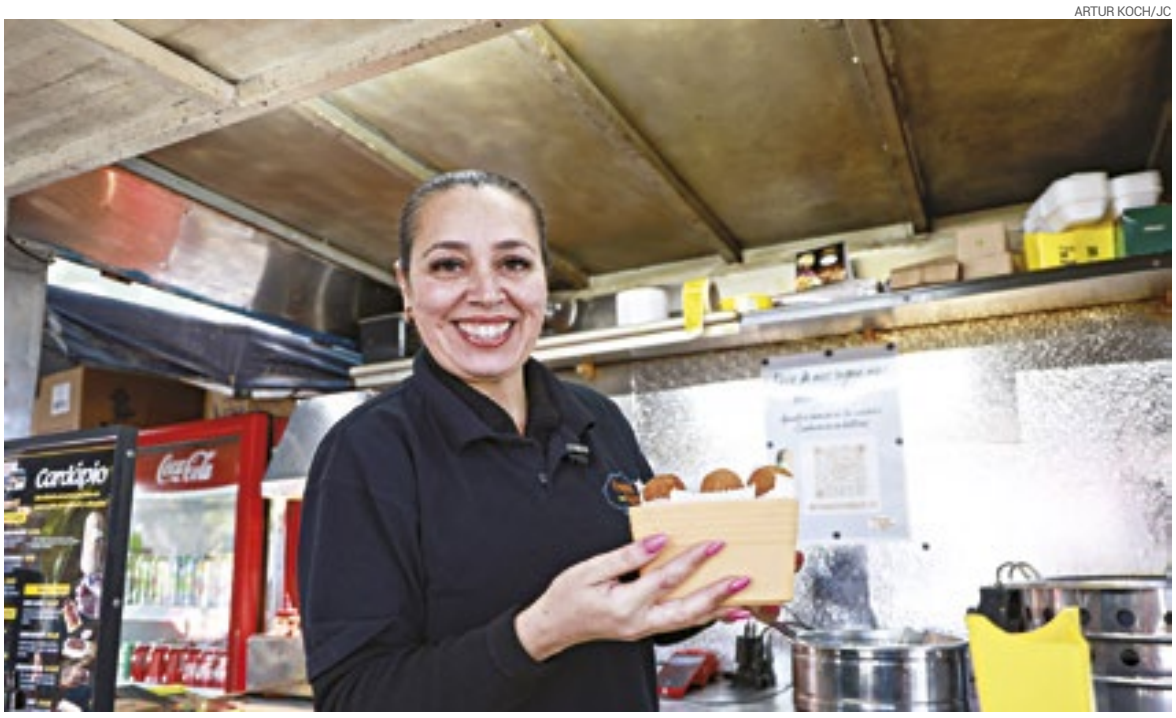
"Ele e a mãe faziam em casa, colocavam num pote e iam para os rodeios vender para a gurizada que dançava chula no CTG. A mãe deixava a cuba fritando para que eles pegassem na corrida. Era um lanche rápido, que depois foi tomando uma proporção maior", recorda Tais, contando que além de tradicionalista e contador de causos, Tio Luizão foi um cozinheiro de mão cheia.

Iguaria exclusiva da Zona Sul

O espetinho que, segundo a empreendedora, "não se encontra em lugar nenhum do mundo", está em processo de patente. Com o passar do tempo a iguaria cresceu, ganhando diversos sabores. As opções disponíveis partem de R$ 15,00.

Além da versão tradicional que remonta às madrugadas do Chalaça, o cardápio se diversificou para atender todos os públicos. Dentre as opções salgadas, destacam-se o Misto Supremo — com frango, bacon e queijo —, o Provolone Supremo, o 5 Queijos e versões sem carne, além de uma linha inédita de espetinhos doces gourmet com base de queijo empanado, como Romeu e Julieta, e Churrito com doce de leite e brigadeiro.

ARTUR KOCH/JC



Taís Fagundes, à frente do Frango com Queijo no Palito, segue o legado dos pais

O sucesso se reflete nos números. O casal conta que, mesmo no inverno, em um dia bom como um domingo ensolarado, mais de 300 pessoas passam por lá. No verão, com o povo na rua, a procura salta para até 2 mil espetinhos por final de semana.

A enchente de maio de 2024

Os empreendedores foram impactados pela enchente de maio de 2024. As águas invadiram o terreno, derrubaram os muros, tomaram a casa e chegaram a tombar o trailer.

Rafael diz que o estabelecimento permaneceu dois meses e meio de portas fechadas. Para piorar o cenário, durante os dez dias em que a região ficou sem energia elétrica, a família perdeu freezers inteiros e cerca de R$ 5 mil em mercadorias.

"Contando com a reconstrução, que ainda está em andamento, pode considerar mais de R$ 40 mil", relata Rafael.

Para conseguir reerguer o espaço, eles tiveram que usar as economias da empresa. "Tínhamos um caixa e uma reserva guardada para melhorias. Teve que ser usado para conseguirmos abrir de novo. Tu tens que ser muito resiliente", desabafa o proprietário.

Mirando o futuro, Tais e Rafael preparam novas estratégias para expandir o legado do Tio Luizão e da dona Sandra. Entre os projetos em andamento estão a distribuição da linha de congelados para redes de supermercados, a formatação de um modelo de franquias e a instalação de uma estrutura de cobertura retrátil no pátio para se desvencilhar das adversidades do clima e operar durante todo o ano, todos os dias.

Além dos negócios, a filha busca agora escrever um livro para registrar oficialmente no papel cada capítulo dessa trajetória. "Não sou escritora, nunca escrevi, mas vai ter história para contar: o Frango com Queijo passou por pandemia, passou enchentes. Foi muito resiliente", sonha Tais.

ARTUR KOCH/JC



Tais guarda com carinho os registros do passado

ARTUR KOCH/JC



O antigo trailer foi responsável por popularizar o produto