Há 25 anos, restaurante é referência em picanha no disco na Zona Norte

Somando mais de duas décadas de operação no bairro São Geraldo, em Porto Alegre, a Picanha no Disco é conhecida pela fartura nos pratos

MANUELA CASSANO/ESPECIAL/JC



Lisiane e João Batista Possamai estão à frente do Picanha no Disco, negócio que adaptou o corte nobre ao preparo no disco de arado

NEGÓCIO RAIZ

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Em uma despretensiosa viagem à Fronteira Gaúcha, Lisiane e João Batista Possamai encantaram-se por um bife servido no disco de ferro com cebola refogada. A receita, somada à polenta frita, maionese, salada e pão, virou a marca registrada do **Picanha no Disco (@picanha-nodiscopoa)**, restaurante que perdura há 25 anos no bairro São Geraldo, em Porto Alegre.

Segundo Lisiane, a ideia foi criar uma alternativa à tradição gaúcha, adaptando o conceito de churrasco para oferecer cortes nobres servidos no disco de arado, que vai direto do fogão para a mesa.

"É um prato que agrada, afinal, todo brasileiro gosta de carne. Na época em que a gente trabalhava como economato, ficávamos muito à mercê das regras e instabilidades políticas, então decidimos construir um espaço nosso para ter autonomia e administrar do nosso jeito", explica a proprietária.

Tudo acontece em um casarão histórico

O endereço, no número 823 da avenida Bahia, tem a ver com a história do casal. Os dois já tinham forte ligação com a Zona Norte de Porto Alegre e encontraram na região um casarão que acreditam ser da década de 1930.

"A fachada acho que tem quase 100 anos. Mantivemos os mesmos desenhos arquitetônicos e as vigas da época. A única coisa que a gente fez foi deixar o tijolo à vista, o resto é tudo original", conta Lisiane.

Quando o restaurante foi inaugurado, em 2001, o espaço era mais modesto. Havia apenas 13 mesas e uma parte do espaço era ao ar livre, o que resultava em problemas com a chuva, o vento ou o sol.

Conforme o movimento foi crescendo aos finais de semana, dando até fila de espera, o casal resolveu cobrir e ampliar a estrutura.

"Hoje, temos 24 mesas para até 94 pessoas confortavelmente sentadas", relata.

Por trás do salão, o trabalho é dividido entre Lisiane e João Batista. "O meu marido controla a carne, compra e passa por ele todos os cortes servidos para manter o nosso padrão. Já eu fico na cozinha. Então, um cuida da parte social, conversando com os clientes, e eu fico na execução do serviço", explica a empreendedora.

Segundo Lisiane, a casa é conhecida pela fartura, e, além da picanha, o entrecot com queijo, tomate e orégano virou dos mais pedidos no restaurante. A opção virou um combo com 650g de carne, para duas pessoas.

"Tem gente que, na primeira vez, olha e diz: 'nossa, é muita coisa', e acaba levando para a viagem", brinca.

Ao longo de 25 anos, o cardápio foi sendo ajustado a partir das sugestões de clientes de longa data. "O próprio cliente chegava e dizia: 'fica bom um feijão mexido', e a gente incluía. O entrecot também entrou assim e virou nosso segundo carro-chefe", destaca a proprietária, ressaltando que a familiaridade com os fregueses ocorre por meio da fidelidade ao longo dos anos.

A cada aniversário do restaurante, os clientes são recepcionados com uma garrafa de espumante por conta da casa.

Por mais que inusitada, outra demanda implementada foi o Jantar das Rãs, evento dedicado a adeptos da culinária exótica que acontece a cada 60 dias no restaurante.

Recomeçar sem olhar para trás

Em 2024, a água chegou à altura de 1,20m durante as inundações em Porto Alegre. O restaurante perdeu mercadorias e os móveis, somando um prejuízo entre R$ 300 mil e R$ 400 mil para a reconstrução.

Foram 43 dias fechados, sendo 25 dedicados à reforma, que contou com o apoio de um marceneiro de Santa Cruz do Sul que fez as mesas originais em 2001.

"Liguei para ele e pedi ajuda. Ele veio na raça, lixou todos os tampos, secou a madeira e nos ajudou a restaurar tudo com uma parceria incrível", relembra Lisiane, sobre a retomada do negócio.

Apesar do prejuízo, a família prefere olhar para a frente, sem rememorar as adversidades que o negócio já passou.

"Não é algo que a gente vá cultuar ou deixar em alta. Superamos graças ao nosso trabalho, aos amigos, à saúde e à nossa força de vontade. A volta foi de uma grata alegria em perceber o carinho dos clientes", conclui Lisiane.

Endereço e horário de funcionamento

O Picanha no Disco fica na avenida Bahia, nº 823, no bairro São Geraldo. O restaurante funciona de terça-feira a domingo, das 11h às 15h, mas também é possível locar para eventos.

MANUELA CASSANO/ESPECIAL/JC



Restaurante fica na avenida Bahia, nº 823, no bairro São Geraldo, e opera de terça a domingo