

'Pobre Juan': confira entrevista exclusiva aqui no Prime



Um dos lançamentos mais charmosos, o restaurante Pobre Juan, foi inaugurado em Salvador recentemente, movimentando a cena gastronômico-cultural da cidade. Conheça a história do "Pobre Juan", restaurante com filiais em Brasília, Rio de Janeiro, São Paulo e agora Bahia, em um delicioso bate-papo exclusivo para o Prime Offer, com os sócios Rafael Valdivea, Cristiano Melles e Luiz Marsaioli.

Por Marília Moreira

Com exclusividade para o Prime Offer

PRIME OFFER - O nome do restaurante é muito curioso. Vocês são voltados para um público classe A, mas se apresentam como "Pobre Juan". Por que? Nos conte um pouco dessa história.

POBRE JUAN - O nome Pobre Juan é uma homenagem ao Parrillero que fica o tempo todo se "chamuscando" na Parrilla enquanto os comensais se divertem na mesa. "Pobre" em espanhol significa "coitado" e Juan é o equivalente ao nosso "Zé".

PO - Vocês são responsáveis pela reinvenção de uma das mais tradicionais bandeiras gastronômicas de Salvador. Como surgiu esse diálogo com casas tão antigas na cidade como o Baby Beef, além do Chez Bernard?

PJ - Para nós é um orgulho dar continuidade a este legado, fomos procurados pelos sócios das casas para assumir estas operações por, justamente, compartilharmos os mesmos valores, com a busca pela excelência e o compromisso com nossos clientes, por isso esperamos continuar conquistando os corações dos baianos por muitos e muitos anos.

PO - Mesmo com o pouco tempo de vida, vocês conseguiram desbancar restaurantes que há 13 anos ocupavam o topo da categoria "Melhor Carne" do Veja Comer e Beber, umas das listas mais famosas e influentes do país. Como é para vocês serem reconhecidos por essas premiações?

PJ - Ficamos muito satisfeitos quando nosso trabalho é reconhecido, principalmente pelos nossos clientes no dia a dia das casas. Para nós é uma busca constante inovar e trazer o melhor para as nossas mesas.

PO - O empreendimento é abastecido de matéria-prima da nobre raça Angus, selecionada por um profissional que acompanha, entre outros detalhes, a alimentação, o abate e o processamento das reses. Desde o início o interesse de vocês era desenvolver toda essa cadeia? Ou isso surgiu mais tarde, com a demanda do mercado?

PJ - É resultado de um compromisso nosso de sempre procurar e oferecer o melhor, grande parte desse trabalho só é viável por conta dos volumes que operamos. Hoje trabalhamos muito com Angus e Hereford, raças britânicas de alta qualidade, e também Wagyu, famosa por conta do Kobe Beef, mas sempre realizamos edições limitadas com outras raças muitas vezes exóticas, como a Red Ruby Devon, umas das mais saborosas do mundo, que acontecerá de 22 a 27 de outubro.

PO - Além deste, quais outros luxos o cliente do Pobre Juan pode esperar?

PJ - Além da carne, temos outros segredos, como tapas portenhas e espanhóis feitos com Jamón Pata Negra, uma carta de bebidas com drinks exclusivos e mais de 270 rótulos de vinhos selecionados pelo Diego Arrebola (considerado pela ABS o melhor Sommelier do Brasil), pescados de dar inveja a casas especializadas e sobremesas deliciosas como os famosos Churros de Dulce de Leche e Panqueque de Dulce de Leche Havanna.

PO - No discurso da inauguração do restaurante em Salvador, vocês ressaltaram o caráter acolhedor da cidade para se pensar a estrutura do empreendimento. Nos conte um pouco como se organiza o espaço, quem o desenvolveu e inspirado em quê. Segue o mesmo "modelo" das outras filiais?

PJ - A decoração do Pobre Juan segue um mesmo estilo, com elementos em madeira, tijolos e muito verde que são inspirados nas estâncias portenhas, além dos elementos clássicos originais, como a Parrilla no centro da casa, o poço de bebidas no gelo, a adega em vidro, o bar em madeira e o piano com programação de música de alta qualidade. Contudo, cada casa tem sua individualidade. Em Salvador temos uma coluna central em concreto muito bonita bem no meio do salão e um bar enorme com balcão, mesinhas e lounges para consumo de tapas, drinks e vinhos sem o compromisso formal da mesa de almoço ou jantar.