Matéria Reportagem - Marina Aizenas Mann

O restaurante paraense Tacacá do Norte abriu duas novas lojas nos últimos anos: o Tacacá do Norte Gourmet (refeições) e a Blaus (sorveteria). O estabelecimento tem 66 anos de existência e se localiza no bairro do Flamengo, no Rio de Janeiro. O local é referência de comida do norte para guias, turistas e moradores da cidade. Os produtos que mais se destacam são o açaí, a casquinha de caranguejo, a chapa mista paraense e o sorvete de tapioca.

O gerente administrativo Rui Renato Santos André está à frente da casa há 32 anos. Ele afirma que os últimos tempos foram difíceis. A pandemia atrapalhou tanto a abertura das novas lojas, quanto a manutenção da que já existia. O Tacacá do Norte Gourmet havia sido recém inaugurado, mas precisou ser fechado completamente, por não sustentar ainda um formato de delivery. Já o tradicional Tacacá do Norte, conseguiu manter a maior parte dos funcionários e trabalhar por entrega, ainda que não representasse 30% das vendas mensais em período pré-pandemia.

- Como a empresa já está há muito tempo no mercado, é uma empresa sólida na sua parte financeira, a gente conseguiu se manter nesse ritmo por mais de um ano até a hora da reabertura. Provavelmente se não fosse uma empresa que honrasse os compromissos dos nossos fornecedores, a gente com certeza teria fechado - disse Rui.

A sorveteria Blaus, diferente do Tacacá Gourmet, só conseguiu ser efetivamente aberta em 2022, apesar de sua obra já estar concluída e os funcionários treinados há mais de um ano. Ela faz parte de uma rede de sorveterias já existentes pelo Brasil e surgiu como possibilidade para os proprietários do Tacacá do Norte, que são os atuais administradores da marca no Rio de Janeiro. Além do Flamengo, a Blaus também tem uma unidade na Barra da Tijuca.

O gerente comenta que o movimento das lojas é diferente a cada dia, alguns dias cheio e outros de dinâmica mais lenta. Eles tem uma clientela fixa, que já frequenta o estabelecimento há muitos anos. O cliente assíduo Carlos, vai até o Tacacá tomar açaí pelo menos seis dias por semana há 10 anos.

- Na verdade, foi uma descoberta sem muito planejamento. Eu moro aqui, na Rui Barbosa, e tomava açaí no BigBi, aí de repente eu vim aqui, provei e achei muito melhor. De lá pra cá fiz essa troca. -

O funcionário Rafael Alves de Souza trabalha há 19 anos no local e já acompanhou muitas fases do estabelecimento. Ele afirma que vende aproximadamente 200 quilos de açaí diariamente, com alguns clientes que frequentam até duas vezes ao dia, por conta da iguaria. Para Rafael é muito interessante trabalhar em um local de comida do Pará, por ser o único da cidade.

- Tem muito paraense morando no Rio de Janeiro e não tem a cultura deles. Por isso que é muito bom ter um restaurante especializado, com produtos de lá. -

Os produtos de todas as lojas vêm de diferentes lugares da região norte do Brasil: 80% vem do estado do Pará e 20% do Maranhão e de Manaus. Isso fez com que precisasse ser feito um reajuste nesses últimos meses, por conta dos preços das mercadorias dispararem no produtor. Apesar disso, os aumentos foram graduais, para que se adaptassem a situação econômica do país e não fosse prejudicial aos clientes.

Para o próximo ano, Rui comenta que não vão abrir mais nenhuma loja, mas pretendem qualificar e melhorar as que já existem. Se tudo ocorrer conforme o planejado e o país crescer como o esperado por ele, começarão a pensar em um novo empreendimento. Ele acrescenta que todos ficam apreensivos por verem muitas casas fechadas.

- Estamos honrando com o nosso compromisso. Conseguimos honrar até hoje e se Deus quiser vamos conseguir deslanchar.