

*Os empresários  
Octavio Horta e Luiz  
Galvão na entrada  
do Vila Butantan, em  
São Paulo*



# FORA DA CAIXA

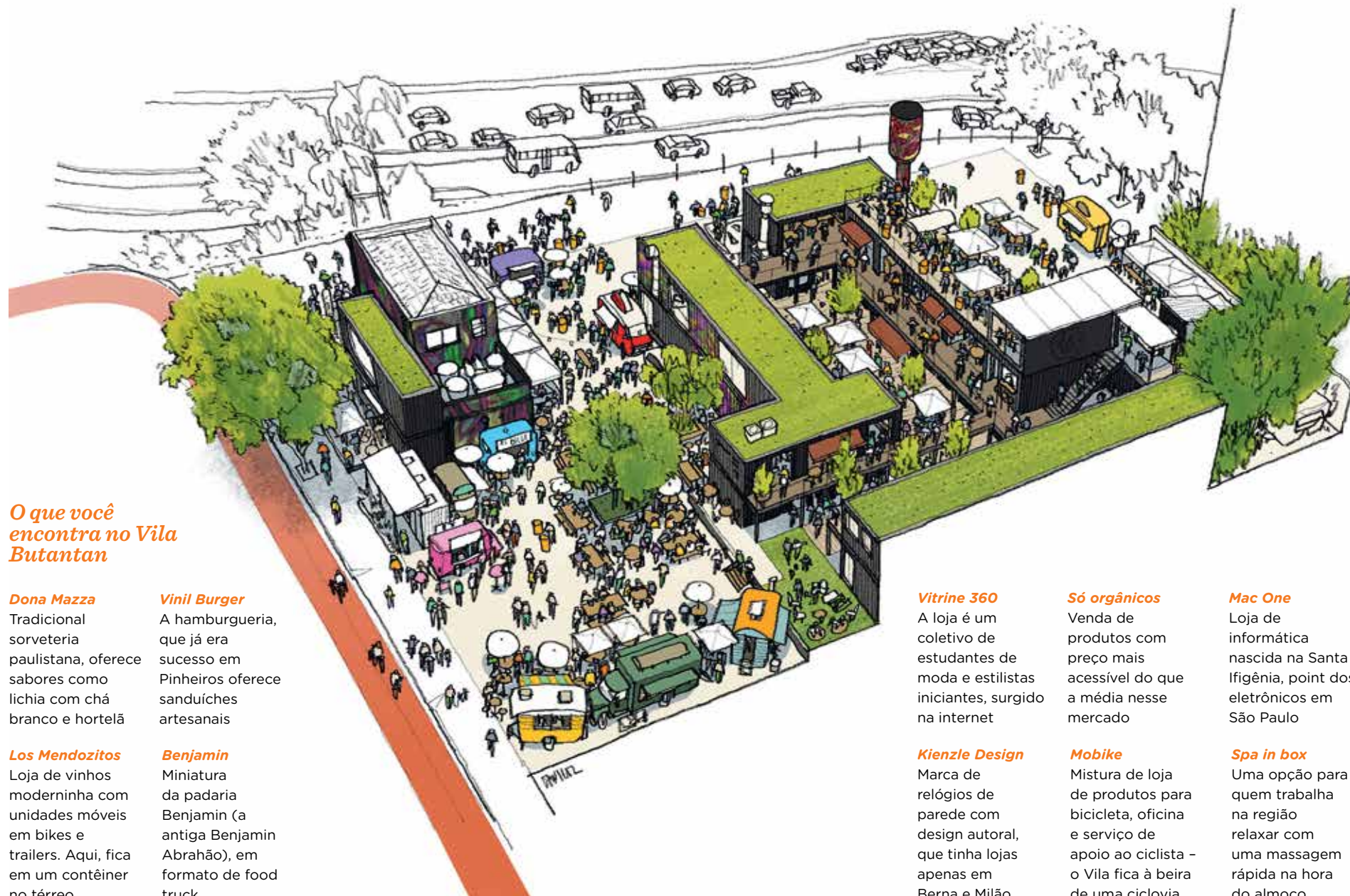
*Sócios do Vila Butantan, espaço recém-inaugurado em São Paulo que reúne food trucks, restaurantes e lojas – e atrai 30 mil pessoas por mês –, os empresários Octavio Horta e Luiz Galvão vêm transformando um pedaço da zona oeste da cidade*

POR PEDRO CARVALHO FOTOS FELIPE GOMBOSSY  
ILUSTRAÇÃO DANILO ZAMBONI

O plano era construir um shopping. Mais um shopping, para se somar aos 53 que crivaram o mapa de São Paulo nas últimas décadas. Terreno grande, próximo ao metrô, rodeado por empresas na capital paulista tem como destino quase inescapável ser um caixotão fechado e cheio de lojas de grife. Era esse o projeto dos donos da área, a vizinha Odebrecht, no bairro do Butantã, zona oeste da cidade. Até convidarem Octavio Horta, 58 anos, para prestar uma consultoria sobre os possíveis usos daquele espaço. “Eu pai e pensei: mais um shopping? Meio sem graça, né?”, ele relembra.

Octavio, então, fez diferente. Com experiência nos ramos de gastronomia e lazer – há 35 anos, é um dos sócios dos tradicionalíssimos Ritz e Spot –, chamou para uma conversa o amigo Luiz Galvão, 55. Eles se conheciam desde os tempos do colégio Santa Cruz, no Alto de Pinheiros, onde moravam. Luiz vinha trabalhando por três décadas no mercado financeiro, em bancos de investimento como o Deutsche Bank e o CLSA. Mas, em 2014, havia decidido mudar de vida – talvez abrisse um negócio, quem sabe moraria fora do país. Os dois, então, juntaram um grupo de 20 investidores, reuniram por volta de R\$ 12 milhões e traçaram um plano – muito – mais inovador para aquele pedaço da cidade.

No terreno de 4 mil metros quadrados, construíram um *open mall* feito de contêineres de navios de carga. Inaugurado em agosto passado, o Vila Butantan agrega uma praça de food trucks, uma “vila” com lojas e restaurantes (nos contêineres) e eventos aos fins de semana. Esses mercados a céu aberto com jeito mais descolado têm pipocado nos Estados Unidos e na Europa, mas eram vistos como inviáveis nas grandes cidades brasileiras. “Aqui, o adensamento urbano e o preço do aluguel obrigavam a construção a ter diversos pavimentos para ser rentável, daí tantos shoppings”, diz Ana Paula Tozzi, consultora de va-



### O que você encontra no Vila Butantan

#### Dona Mazza

Tradicional sorveteria paulistana, oferece sabores como lichia com chá branco e hortelã

#### Los Mendozitos

Loja de vinhos moderninha com unidades móveis em bikes e trailers. Aqui, fica em um contêiner no térreo

#### Vinil Burger

A hamburgueria, que já era sucesso em Pinheiros oferece sanduíches artesanais

#### Benjamin

Miniatura da padaria Benjamin (a antiga Benjamin Abrahão), em formato de food truck

rejo e sócia da AGR Consultores. O Vila mudou a escrita porque estava no lugar certo e na hora certa.

O local era perfeito porque os donos da área possuem uma série de terrenos nas redondezas. Eles tinham interesse em deixar o bairro mais bacana. Além

disso, o momento é propício para negócios “fora da caixa”. Nos últimos anos, uma série de espaços públicos de São Paulo ganhou usos mais democráticos. Avenidas como a Paulista se tornaram verdadeiros parques aos domingos. Vagas na rua foram convertidas em

*parklets*, minipraças onde se come ao ar livre. Essa nova ordem foi o parafuso central do plano de Octavio e Luiz.

Separado dos bairros descolados da zona oeste pelo rio Pinheiros, o Butantã se tornou carente de restaurantes. Quem trabalha por aqui

tinha o costume de pegar o carro para ir almoçar – o que ajuda a explicar o rápido sucesso do Vila. Além disso, era uma vizinhança com áreas degradadas – o próprio espaço onde fica o Vila era antes ocupado por imóveis velhos. (Também funcionou ali, por um ano

e meio, uma feira gastronômica com algumas barracas e food trucks, em uma espécie de ensaio tímido do que seria o Vila). Agora, a praça fica lotada no almoço, e vê-se de executivos de multinacionais a jovens de bicicleta. Três meses após a abertura, a média mensal de público é de 30 mil pessoas.

Entre os food trucks, há marcas como a Benjamin, a antiga padaria Benjamin Abrahão. Na praça dos restaurantes, uma unidade do libanês Saj, outra do Vinil Burger e novidades como o The Bowl Lamen, do chef Daniel Kataguire, 28, formado em endereços badalados de Nova York. Após voltar ao Brasil, ele decidiu apostar em seu primeiro negócio fixo e viu no *container market* essa possibilidade. “O formato ‘light’ do Vila me encorajou, com menos de R\$ 200 mil consegui montar o restaurante. Em um dia bom, vendo mais de cem lãmens”, detalha. Segundo a consultora Ana Paula, Daniel gastaria quase o dobro em um shopping. Enquanto isso, no contêiner acima, a chef Mariana Pelozio, 30, finalista do *Hell’s Kitchen*, reality da FOX, se anima com a agitação no Duas Terezas. “O movimento que imaginei em seis meses, aconteceu em três”, conta.

### Moda e magrela

Na parte das lojas, mais marcas com cara de novidade. Uma delas é a Vitrine 360, que nasceu como um mercado on-line de estilistas independentes. “É uma reunião de marcas de estudantes ou recém-formados em moda”, explica Jessica Mendes, uma das responsáveis pela operação. Na vizinha Amaro, também criada na internet, o cliente escolhe a roupa para recebê-la depois em casa, modelo que barateia as peças. Perto daqui, está o contêiner dos relógios Kienzle, que tinham lojas apenas em Berna e Milão. Há ainda a Mobike, que serve de apoio a quem vai de magrela, uma vendinha de orgânicos e vitrines de vinhos e cervejas artesanais. Aos sábados e domingos, o Vila organiza cinema

ao ar livre, encontros temáticos e shows. “Selecionamos marcas com atendimento amigável e proposta urbana e contemporânea”, diz Octavio. “Tem de ser uma experiência única”, completa.

Outra mistura que tem funcionado é a sociedade entre Octavio e Luiz. Luiz, formado em economia pela FGV, trouxe o conhecimento financeiro – ele estruturou o investimento, reuniu os sócios, implementou disciplina na gestão. Do outro lado, Octavio aportou a experiência em negócios que envolvem comida e diversão. “Nós nos completamos”, diz Octavio, que no tempo livre gosta de remar de caiaque pelas praias de Paraty, onde sua família tem casa – Luiz prefere uma partida de tênis, ou passar tempo com seus dois cachorros.

A dupla buscou longe as inspirações para o Vila Butantan. Uma foi o Re:START, um *container market* que revitalizou o centro de Christchurch, na Nova Zelândia, após um terremoto destruir parte da região. Outra foi o BoxPark, desenhado para dar nova cara ao distrito de Croydon, no subúrbio de Londres. “Esse movimento de ressignificação de espaços públicos, para torná-los mais abertos e integrados à cidade, é mundial”, comenta Luiz. “No caso do Butantã, a chegada do metrô foi um estímulo aos que queriam apostar na região.”

### Negócio sustentável

E a transformação está em curso. “Há dois anos, o metro quadrado no Butantã valia entre R\$ 2 mil e R\$ 3 mil, enquanto na Faria Lima, a menos de 2 quilômetros dali, passava dos R\$ 20 mil”, diz o empresário. “Hoje, o valor subiu para R\$ 7 mil, R\$ 8 mil”, completa. “Um *container market* ajuda na valorização, porque deixa a região simpática”, acrescenta Ana Paula Tozzi. Ajuda, no quesito simpatia, o fato de que o Vila tem tetos verdes, usa contêineres marinhos reciclados e separa e trata seus resíduos.

No embalo das mudanças, os donos do Vila traçam novos planos. A iniciativa de reunir um grupo grande de

“ESSE MOVIMENTO DE RESSIGNIFICAÇÃO DE ESPAÇOS PÚBLICOS, PARA TORNÁ-LOS MAIS ABERTOS E INTEGRADOS À CIDADE, É MUNDIAL”

LUIZ GALVÃO, SÓCIO

### OCUPE O BAIRRO

Os números do Vila Butantan

600 funcionários

40 mil metros quadrados

30 mil visitantes por mês

43 contêineres marítimos transformados em lojas e restaurantes

24 lojas fixas

16 food trucks fixos

4 praças semelhantes em 4 anos é o plano dos sócios



investidores visava replicar o modelo. “Em quatro anos, podemos abrir outros quatro mercados semelhantes”, diz Luiz, deixando escapar que o Rio de Janeiro pode receber um deles.

O modelo faz sucesso porque não mira apenas no resultado para os sócios.

“A revitalização de bairros cria oportunidades de negócios e acrescenta algo bacana à vida da comunidade”, afirma Octavio, enquanto observa o público que chega para o almoço. “O forte movimento logo após a abertura é a prova de que essa equação realmente faz sentido”, conclui.