



QUAL É O PREÇO JUSTO?



Imagino que quem frequenta bares, restaurantes e afins esteja no mesmo dilema que eu. Fica cada vez mais difícil comparar preços e estabelecer quem está cobrando o que a comida vale e quem está exagerando nos cifrões. A alta dos preços dos produtos na feira ou no supermercado se reflete, é claro, no preço final do cardápio. Mas sempre tenho dúvida: estou pagando o valor justo?

Reconheço que esse valor não deve ser medido só pela comida. Os comerciantes do ramo de alimentação têm inúmeros custos: do salário dos garçons aos eventos promovidos no estabelecimento, passando pelo aluguel do ponto e pelo conforto com que nos recebem para comer.

Hoje em dia, também conta muito a “experiência” do cliente. Pagamos mais caro para ter um almoço especial ou uma noite inesquecível, o que inclui o ambiente, os ingredientes exclusivos e o atendimento impecável. Não é só sobre o gosto do risoto: é sobre quase me fazer sentir na Itália.

Em Brasília, o custo de uma refeição também depende da geografia — e não é diferente em outras cidades. Tal como o preço da Zona Sul do Rio ou dos Jardins em São Paulo, temos nosso custo-Plano Piloto. Qualquer coisa em uma entrecidade comercial é mais cara do que nas lojas das outras regiões administrativas. Já sei: o aluguel é mais caro e o poder aquisitivo é mais alto. Mas sempre desconfio que há exageros.

Nos restaurantes de custo médio que costumamos frequentar, é difícil encontrar uma entrada por menos de R\$ 20. As sobremesas podem chegar a R\$ 30. E o prato principal começa em R\$ 50, sem teto definido. Atualmente, quando um almoço sem bebida alcoólica resulta em R\$ 100 por cabeça, a sensação é de comida barata. Esse valor dobra com facilidade — pode ir a R\$ 200 sem comer nada de mais exótico. Nos restaurantes mais refinados, aí a conta tem mais zeros.

O problema é que nem sempre preço e qualidade andam juntos. Preço e quantidade, então, muitas vezes são opostos. Não tenho pena de gastar dinheiro para comer: o

prazer de uma refeição rodeada de amigos, num fim de semana, sem hora pra terminar, é inigualável. Mas gosto de sair do restaurante satisfeito com a comida e com a impressão de que custo e benefício se equilibraram.

Também procuro adequar as expectativas à realidade. Se a disposição do dia é gastar pouco, já sei que o prazer provavelmente será limitado. Se o orçamento aumentar, as novidades gastronômicas certamente aparecerão. Costumo fazer a diferença entre uma refeição de um dia convencional e aquela que integra uma comemoração — nesta última, a preocupação com a conta diminui.

Felizmente, a Brasília de 2025 tem opções para todos os gostos e bolsos. Das comidas regionais aos pratos internacionais, o cardápio é variado. Resta ter disposição para gastar combustível e tempo — não vale a pena se restringir ao que está perto, até por que o “longe” pode esconder boas surpresas.

Cláudio Ferreira é jornalista