

## RIO BRANCO

novidade, gastronomia

# Bar inspirado em Cuba abre em Porto Alegre

O cardápio do negócio contempla pratos como ropa vieja e moros y cristianos, típicos do país

**GIOVANNA SOMMARIVA**

@gisommariva

Inspirado no filme *O Chefe*, produção norte-americana que conta a história de um chef que faz sucesso com um food truck de sanduíche cubano, o empreendedor Orlando Carvalho, 51 anos, abriu o La Cubana Bar, novo espaço que ocupa o número 629 na rua Miguel Tostes, no bairro Rio Branco.

A região, que tem sido a aposta de muitos empreendedores no último ano, não é desconhecida para Orlando. No ano passado, o empreendedor abriu, ao lado da filha Luiza, o Uli Bier, bar que já passou pelas páginas do **GeraçãoE**, e fica a poucos metros de onde, hoje, está localizado o La Cubana. “Em dois meses, ela me tirou do negócio, ficou só ela mesma”, comenta, entre risos. “Deu muito certo lá, depois a rua foi enchendo de bares e, passando por aqui todo dia, por conta dela, vi que tinha uma placa para aluguel. Fui olhar e me encantei pelo pátio, é muito arborizado aqui, mas estava meio destruído, reformamos tudo”, lembra o empreendedor, que comanda o espaço ao lado da esposa Maria do Carmo e do filho João Gabriel.



Orlando Carvalho e Maria do Carmo comandam juntos o La Cubana

Com investimento em torno de R\$ 250 mil, a casa, que tem cerca de 100m<sup>2</sup>, não é a primeira - nem a segunda - experiência de Orlando com o empreendedorismo. O gaúcho comanda, desde 2017, a Texas Fumaçaria, contêiner de hambúrguer na Zona Norte da Capital. Para ele, o novo espaço precisava ser diferente, temático e remeter à arte e à cultura.

“O sanduíche cubano do filme é uma inspiração que ficou guardada anos na memória, eu já fazia esse defumado, pensei, então, em por que não fazer um restaurante cubano? Cuba tem tudo a ver, é um país tropical, aqui na rua arborizada, tem os drinks, que são superpopulares em Porto Alegre”, explica sobre a inspiração do espaço, que é repleto de cores e pinturas nas paredes, inclusive, com um desenho da própria Cubana em um dos ambientes.

Foram quase três meses de

estudo sobre a culinária cubana para desenvolver o cardápio, que contempla pratos típicos como ropa vieja e moros y cristianos. “É uma culinária muito parecida com a brasileira, no arroz, no feijão, o que muda é o modo de preparo, e é mais picante também”, compara. A carta de bebidas contempla opções como mojito e daiquiri, receitas típicas cubanas.

Emocionado ao falar da relação com a filha, Orlando celebra o interesse que Luiza desenvolveu pelo empreendedorismo.

“Foi uma surpresa muito boa, ela foi para trabalhar comigo e virou a empreendedora, em poucos meses disse que ia tocar o espaço. Em seis meses, vi que o negócio já estava dominado, que ela sabe o que está fazendo. O legal é que, agora, ela que vem aqui me dar dicas todos os dias”, diverte-se.

O La Cubana abre para operação noturna, das 17h às 23h30min, de terça-feira a domingo. Orlando conta que, inicialmente, a ideia era operar apenas à noite. No entanto, por uma demanda dos moradores da região, o negócio está funcionando, aos fins de semana, também para almoço, das 11h30min às 15h. Ainda, em parceria com o restaurante Galpão Parrilla, o La Cubana ampliou o cardápio e agregou em suas operações o espaço La Parrilla.

Para o futuro, uma ampliação da casa está nos planos do empreendedor que pretende alugar e reformar o segundo andar do espaço.



O espaço está localizado na rua Miguel Tostes, n° 629, no Rio Branco

## MURAL

### Eventos

» A 10ª edição da **Feira Brasileira do Varejo** (FBV), que acontece nos dias 24, 25 e 26 de maio, no Centro de Eventos da Fiergs, em Porto Alegre, oferecerá ao público palestras com grandes nomes do setor e atrações gratuitas durante os três dias de feira para abordar o jeito brasileiro de fazer varejo. Além disso, espaços para networking e dinâmicas com nomes do mercado integram a programação. As inscrições, bem como os ingressos para as atividades exclusivas, estão disponíveis pelo link <https://bit.ly/3NFhSzU>.

» No **Greener Summit 2023**, que acontece nos dias 16 e 17 de maio, em São Paulo, debaterá questões relevantes para o futuro do setor fotovoltaico. Voltado a empreendedores, estruturadores de ativos, investidores, financiadores e demais tomadores de decisão nas áreas de novos negócios, operações e gestão de ativos e funding, o encontro promove uma grande imersão nos principais fundamentos técnicos, regulatórios e financeiros do setor. Os ingressos podem ser adquiridos através do link <https://bit.ly/3N1EzO>.

### Vagas

» A **Coalize**, solução tecnológica que auxilia o RH das empresas, está com vagas abertas para cargos comerciais, de programação e de relacionamento, com oportunidades, inclusive, para estágio. Algumas vagas são remotas. Saiba mais em <https://bit.ly/3LV4LsK>.

» A **Kovi**, startup de tecnologia

voltada para mobilidade, está com 43 oportunidades efetivas e de estágio para trabalho em oficinas mecânicas nas áreas de operação, gestão, logística, entre outras. Algumas vagas são em Porto Alegre, outras espalhadas pelo Brasil. Informações completas em <https://bit.ly/42mscAL>

**A Amazon Web Services (AWS), plataforma de computação em nuvem traz para Porto Alegre no dia 31 de maio, no Centro de Eventos da Pucrs, o AWS Cloud Experience, evento gratuito que tem como objetivo levar conhecimento e as últimas tendências sobre computação em nuvem para a região. Este, que é o segundo AWS Cloud Experience de uma série de outros que acontecerão pelo País em 2023, conta com palestras de clientes locais nos segmentos de pequenas e médias empresas (PMEs), startups, enterprise, que abordarão sua experiência com a nuvem e os impactos positivos que a tecnologia traz para seus negócios. O evento é uma oportunidade para gestores e profissionais de TI conhecerem os benefícios do uso da nuvem e se atualizarem sobre as últimas tendências e as melhores práticas no uso da tecnologia. Mais em <https://go.aws/3B6QhJB>**