



Confira mais sobre os bares acessando o conteúdo em vídeo nas nossas redes sociais. Passa lá no Instagram (@jgeracaoe) e no TikTok (@geracaoe).

ANA TERRA FIRMINO/JC

## Bom Fim tem nova operação com foco na brasilidade

Quem frequenta a rua Gen. João Telles, no Bom Fim, tem um novo ponto de encontro. Aberto há pouco mais de um mês, o Zuca une cafeteria e bar em uma mesma operação, que tem como foco a brasilidade. Thiago Ribas, 25 anos, comanda o negócio, que nasceu como um projeto de faculdade e, agora, saiu do papel para ocupar o número 522 da agitada rua do Bom Fim.

Formado em Publicidade e Propaganda, Thiago conta que a ideia do negócio surgiu durante a faculdade e, sendo assim, ele aproveitou as disciplinas da graduação para amadurecer o conceito do Zuca. “No meio da faculdade, apresentei esse projeto para o meu pai, fiz uma viabilidade e ele comprou a ideia. O TCC foi uma troca da faculdade para o mundo”, lembra sobre

o embrião da operação.

Conectado com a gastronomia desde criança através de sua madrinha, ele conta que sempre que se imaginava à frente de um negócio tinha certeza de que envolveria a prática. Foi esse interesse que despertou o olhar de Thiago para o cenário da Capital. “A ideia é um boteco com itens brasileiros, mas isso não quer dizer temático. Queria que fosse naturalmente de coisas brasileiras. Tenho empada de camarão, queria que tivesse o litrão de qualquer maneira. Nossas comidas são todas de boteco, como o bolinho de bacalhau”, explica sobre o bar, que tem como carro-chefe as cachaças com frutas nativas.

O negócio, que recebeu investimento de cerca de R\$ 250 mil, tem tido o apoio



Thiago Ribas comanda o Zuca, que opera, durante o dia, como cafeteria e, à noite, como boteco

da vizinhança. “O pessoal fala que, nessa zona, faltava um botequinho assim. De maneira geral, está sendo muito boa a receptividade. As comidas estão sendo bem elogiadas”, afirma, ponderando que o ponto não

poderia ser outro. “Para mim, sempre tinha que ser no Bom Fim. Estava do outro lado do balcão e, agora, troquei. O negócio tem um conceito que cai muito bem no Bom Fim. No 4º Distrito, todo mundo vai para

um lugar e fica. E, aqui, o rolê é ir em vários lugares. A mesma pessoa que está consumindo aqui dentro, logo ela está na rua. Essa conversa da rua com o Bom Fim é muito boa”, percebe o empreendedor.

## Bar inspirado em religiões de matriz africana é novidade em Porto Alegre

Inspirado nas religiões brasileiras de matriz africana, o Terreiro Bar Ancestral, nova operação da Cidade Baixa, conta com 12 torneiras de chope de produção própria e uma decoração que, além de homenagear as religiões, faz referências a grandes personalidades brasileiras. O casal Roger Moraes, cervejeiro de 30 anos, e Helena Legunes, profissional de marketing de 31 anos, ambos de Viamão, são os

nomes por trás do bar e da marca de cerveja Cabocla, presente há cinco anos no mercado. A criação da Cabocla já tinha como objetivo homenagear as entidades de Umbanda, no entanto, o casal desejava ter um contato ainda maior com o consumidor final, e, assim, surgiu a nova casa em março.

Após algum tempo procurando pelo espaço que seria o lar do negócio, o casal encontrou na rua Luiz Afonso, nº 247, na Cidade

Baixa, o ponto ideal. “Foi amor à primeira vista por ser bem no lugar que a gente queria. Temos a percepção de que a Cidade Baixa entende a nossa proposta”, pondera Helena. Com dois andares, o espaço conta com mesas pequenas na parte de baixo e maiores para receber grupos no segundo andar.

“Estamos juntos há sete anos, e cada um teve seu caminho com a religião. Entendemos que temos uma bandeira muito bonita para levantar e muito preconceito para quebrar”, destaca Roger. “A Cabocla já começou com esse intuito, mas, agora, com o bar, temos mais espaço para exercer tudo isso que acreditamos”, acrescenta o empreendedor. A dupla conta que o público parte de simpatizantes da religião, clientes da Cabocla e até não praticante, mas com interesse por conhecer novos bares. “Queremos que as pessoas entrem aqui, sintam-se bem e percebam que é uma religião muito bonita como qualquer outra”, conta Helena.

Os empreendedores contam que está sendo muito positiva a recepção e identificação do

público com o negócio, que teve um investimento de R\$ 40 mil e muita mão na massa por parte do casal. “Mesmo quem não é de religião, gosta do bar e se sente bem, porque também trazemos elementos brasileiros”, ressalta Helena. Além das inspirações religiosas, quadros de personalidades brasileiras como Mano Brown, Sabotage, Zeca Pagodinho, Elza Soares e Marcelo D2 estão presentes na decoração. Além disso, um quadro questionando “O que/quem é ancestral” provoca a interação com a clientela. “O nome Terreiro Bar Ancestral é, justamente, para mostrar que a ancestralidade é algo individual e da essência de cada um. Para nós, é através das religiões de matriz africana, mas, para outra pessoa, pode ser através de um ente querido ou de uma personalidade”, reforça Helena.

Desde as porções para dividir até o carro-chefe do negócio, os sanduíches, as comidas também seguem a linha de homenagens. Segundo os sócios, os sanduíches são os mais pedidos, com destaque para a opção vegetariana, de jaca, que está sendo a queridinha

da clientela.

A Cabocla conta com onze rótulos em linha, no entanto, há alguns que são produzidos apenas em épocas específicas do ano. A Do Guerreiro faz referência ao São Jorge e é uma cerveja puro malte. Já a Dos Rios traz as cores douradas de Oxum no rótulo e o equilíbrio do amargor com notas de frutas amarelas como maracujá e laranja.

Com produção própria, além de estarem presentes nas torneiras do bar, as garrafas de 600 ml, que custam entre R\$ 11,00 e R\$ 20,00, podem ser compradas pelo Ifood ou pelo WhatsApp (51) 99128-2196. “Nós temos 12 torneiras, 10 nossas e duas para convidados. Achamos interessante ajudar outras cervejarias, pois sabemos como é difícil não ter um lugar e, agora, queremos fomentar isso”, afirma Helena.

Com as portas abertas de quarta-feira a sábado, das 17h à meia-noite, os sócios afirmam que o bar também contará com uma programação cultural, que pode ser conferida no Instagram (@terreiro.bar).

EVANDRO OLIVEIRA/JC



Roger e Helena são os sócios à frente do Terreiro Bar Ancestral