



Ge

geracao@.com
geração empreendedora

O Parque Farroupilha, mais conhecido como Redenção, dá nome ao bairro que o circunda e é o norte para os negócios da região. Isabel Ferraz comanda o parque de diversões que recebe cerca de 20 mil pessoas por fim de semana *Página Central*



Farroupilha: o elo da Redenção



PÁGINA INICIAL

www.geracaoe.com

Quer receber notícias sobre empreendedorismo no seu WhatsApp? Aponte o celular para o QR Code ao lado e saiba como!

-  JC_GeracaoE
-  JCGeracaoE
-  JCGeracaoE
-  geracaoe

Ao leitor

O coração da cidade

É Bom Fim, Santana, Cidade Baixa? Não, é Farroupilha mesmo! Durante a produção do GE nos Bairros deste mês, percebemos que o Farroupilha é um bairro que se mistura com os de seu entorno. Isso porque é um bairro relativamente pequeno, que compreende, basicamente, o elo que circunda da Redenção. Mesmo que pouco extenso, é um bairro que, para mim, é o coração da cidade.

Sem deixar de lado o Centro Histórico, nosso tema de dezembro, que, obviamente, é a origem da cidade, o Farroupilha tem a essência de Porto Alegre. É ali que fica a Redenção, um dos principais parques, e onde acontece o Brique, patrimônio cultural do Estado. O Brique da Redenção e os negócios que estão em seu entorno exalam uma atmosfera cosmopolita, ao mesmo tempo que, também, são a cara de Porto Alegre.

Quando ainda não morava na Capital, a Redenção era parada certa nas visitas à cidade. E segue sendo, pois não faltam novidades e negócios tradicionais que merecem a nossa atenção. Espero que gostem da leitura e que essa edição desperte a vontade de viver um domingo na Redenção, com passeio pelo Brique, almoço em um restaurante clássico e, claro, uma boa lagarteada no sol. #redencao

Isadora Jacoby
@isajacoby

#explorar

A história do Farroupilha

Conhecido inicialmente como Várzea do Portão, por ficar nas proximidades do primitivo portão que ligava a cidade aos arrabaldes, o bairro Farroupilha tem como principal destaque o parque de mesmo nome. No entanto, um detalhe passa quase despercebido sobre o bairro e seu icônico parque. Na frente da Faculdade de Medicina da Ufrgs, ficava o Parque Paulo Gama, que é considerado o ponto inicial de urbanização da região, para formar o atual Parque Farroupilha. O bairro é sede de diversas instituições de ensino, com os cursos que compõem a Universidade Federal do Rio Grande do Sul, o Colégio Militar de Porto Alegre e o Instituto de Educação General Flores da Cunha.

ARQUIVO PESSOAL/INTILGAÇÃO/JC



Vinicius Mitto
@bahguri.rs

Dicas para curtir o bairro

A feira mais tradicional da Capital é o [@briquedaredencao](#), que funciona todos os domingos das 9h às 17h, junto a avenida José Bonifácio, com artesanato e outras tantas atrações há mais de quatro décadas.

Comemorando um ano de funcionamento e com pleno sucesso, o [@refugiodolagopoa](#) é um espaço de gastronomia e música dentro do Parque Farroupilha, trazendo qualidade de serviços e um visual moderno.

Outro espaço que mescla gastronomia e cultura é o [@tablado.andaluz](#), com mais de 30 anos dedicados às artes andaluzas e com a melhor paella de Porto Alegre.

* professor e arquivista. Edita o blog Bah Guri ([bahguri.rs](#)) e o Instagram ([@bahguri.rs](#))

geraçãoe.com



17 lugares para conhecer no entorno da Redenção

Confira 17 negócios localizados no entorno do parque que já foram notícia no GeraçãoE e contemplam, além do Farroupilha, bairros próximos, como o Bom Fim e Santana. Aponte o celular para o QR Code ao lado e confira!



ANDRESSA PUFAL/JC

Quem faz



ISADORA JACOBY
Editora-assistente
@isajacoby



GIOVANNA SOMMARIVA
Repórter
@gisommariva



ESTFANY SOARES
Estagiária
@estfany_soares



JOÃO PEDRO CECCHINI
Estagiário
@cecchini_08

Editor-chefe: Guilherme Kolling

Diagramação: Gustavo Van Ondheusden e Ingrid Muller

geracaoe@jornaldocomercio.com.br



Publicação do
Jornal do Comércio
de Porto Alegre



NEWSLETTER: cadastre seu e-mail na nossa newsletter diária no site. Queremos que você fique por dentro de todas as nossas notícias em primeira mão.

CULTURA

música, entretenimento



Além do Araújo Vianna, o bairro Farroupilha conta com outros pontos importantes da cidade, como a Igreja Santa Teresinha e um dos campi da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Auditório Araújo Vianna terá bar na esplanada para receber o público

Com a gestão da Opinião Produtora, o local recebeu mais de 150 shows em 2022

ISADORA JACOBY
@isajacoby

Desde 1964, a Redenção abriga um dos espaços mais icônicos da arquitetura e da cultura porto-alegrense. O Auditório Araújo Vianna é, hoje, um dos pontos de referência quando o assunto é música, recebendo nomes como Gilberto Gil, Caetano Veloso, Roberto Carlos, Marisa Monte e Emicida em seu palco.

O auditório foi criado em 1927, originalmente no espaço onde, hoje, é a Assembleia Legislativa do Estado. Mas, desde 1964, ocupa o endereço no coração do bairro Farroupilha. O espaço foi projetado pelos arquitetos Moacyr Moojen Marques e Carlos Maximiliano Fayet. Desde 2019, é gerenciado pela Opinião Produtora, que venceu a licitação e é responsável pelo espaço até 2031.

Rodrigo Machado, sócio da produtora, diz que estar à frente do Araújo tem sido desafiador, especialmente pela pandemia, que iniciou poucos meses após o processo de licitação do espaço. “Foi um momento bem delicado, porque estávamos, até então, com um elefante branco. O desfecho foram 18 meses tristes, que só saía, não entrava um real, mantivemos todos os nossos funcionários, que são em torno de 60”, lembra. Em 2021, quando as atividades começaram a retornar, ainda que com protocolos, o Araújo voltou a receber público. De lá para cá, o negócio decolou, como define Rodrigo. “O primeiro show foi da Maria Rita, ainda com a capacidade reduzida, todo mundo de máscara. Em outubro, o negócio começou a decolar e não parou mais”, celebra Rodrigo, que destaca

uma mudança no comportamento do público. “Acho muito simplista achar que é só uma demanda reprimida. Acredito que as pessoas estão com o pensamento de que se pode fazer hoje, não vai deixar para amanhã”, percebe.

As buscas por ingressos têm sido tão intensas que a administração do espaço já prevê, de antemão, datas extras. “Abrimos um show já olhando o dia anterior e o posterior, porque com certeza vai ter show extra. O Caetano Veloso era um show de pandemia, estava marcado para março de 2020, e foi em março de 2022, só que foram três shows. E esse mesmo Caetano Veloso voltou em dezembro para mais dois shows. Ou seja, cinco shows do Caetano no mesmo ano”, pontua. Para ele, os bons resultados e a assiduidade do público devem-se à agenda plural do espaço, que contempla desde ícones da MPB até shows de standup comedy. “Trouxemos uma democratização do espaço. Quando ia pensar em assistir um show de reggae, heavy metal, de rap no Araújo Vianna. A Opinião Produtora tem essa diversificação, essa democratização do entretenimento”, afirma.

Outro diferencial, acredita Rodrigo, é a presença dos sócios no dia a dia do negócio, o que facilita na hora de reconhecer aspectos que podem ser aprimorados. Uma dessas melhorias, acredita, é que, agora, o espaço conta com pontos de bar espalhados, o que antes ficava restrito à entrada do auditório. “Falamos tanto em inovação e se remete, automaticamente, para tecnologia, e não necessariamente é isso. Começamos a analisar [a questão dos bares] e, em 15 dias, resolvemos um problema no Araújo. Começamos a fazer os kits. Espumante, que antes era vendido só em taça, passou a ter também em garrafa. Fizemos os baldinhos, colocamos chopeira em toda a lateral, estações de comida, vários



Rodrigo Machado é um dos sócios da Opinião Produtora, que assumiu a administração do espaço em 2019

caixas móveis. Isso é inovação: trabalhar o que já existe trazendo mais facilidade”, destaca Rodrigo, que enxerga nessas mudanças a essência da região. “Nosso DNA é de boteco, então, sem tirar as características do local, transformamos o Araújo Vianna em um grande espaço de diversão e contemplação de música, democrático, é a cara da Redenção”, pondera.

Em 2022, o Araújo recebeu 153 shows, número que deve crescer em 2023 já que, somente em maio, a agenda conta com 23 eventos. Com objetivo de, cada vez mais, aprimorar a experiência dos clientes, o Araújo contará, em breve, com um bar em sua esplanada, espaço que também está aos cuidados da Opinião Produtora. “A esplanada pertence ao edital, então é nossa obrigação cuidar e explorar. Já estamos com o projeto pronto e aprovado para ter um bar na esplanada, para trazer serviços para a comunidade. O arquiteto que fez foi o filho do Moojen, que é o arquiteto do Araújo. Porque a arquitetura é como uma arte; ele tem o direito de fazer intervenções aqui, porque

não pode perder as características, já que é tombado. O processo burocrático já está aprovado, e agora vai para a execução. Vai ter serviço, água de chimarrão, empréstimo de cadeiras, a pessoa que está correndo vai pegar uma água”, conta Rodrigo sobre a nova operação, que deve iniciar nos próximos dois meses. “Ocupando espaços, trazemos segurança”, ressalta.

Além da própria operação, o Araújo Vianna alimenta a economia do bairro Farroupilha e dos bairros do entorno, como Bom Fim e Cidade Baixa, já que, a cada show, reúne cerca de 4 mil pessoas. “Há 20 anos, na Cidade Baixa, tinha o Opinião e alguns cafés começando na República. As coisas começaram a acontecer no entorno do Opinião. A João Alfredo era uma rua de casas, não existiam nenhum daqueles bares. E a mesma coisa está acontecendo com o Araújo Vianna. O show acaba meia-noite e as pessoas saem daqui com vontade de algo mais, então vão para os bares, ficam na volta. O Araújo é um motor, um combustível muito importante

para essa cena comercial da região, Bom Fim, Cidade Baixa, Farroupilha. Estamos no meio e distribuimos”, pontua Rodrigo. “Toda vez que colocamos esse palco para funcionar temos a consciência que o entorno econômico do Araújo Vianna vai estar se movimentando”, completa o sócio.

Acreditando no potencial e nos benefícios de trabalhar na região, a Opinião Produtora migrou sua administração para o Araújo Vianna. “Somos o centro da Cidade Baixa e do Bom Fim, esse é o Farroupilha. Hoje, nós migramos toda a nossa operação da produtora, que era na Cidade Baixa, para dentro da Redenção. Trabalhar no meio do parque durante o dia, e, na noite, encerrar com o sorriso de um cliente satisfeito, não tem preço”, afirma Rodrigo, que prevê, para o futuro, a continuidade dos bons resultados. “A tendência é que continue, porque nós ganhamos não só o público, mas os artistas. Virou referência”, afirma.

Confira a agenda de shows do Auditório Araújo Vianna no Instagram (@araujoviannaoficial).

GASTRONOMIA

nicho, segmento

Há 32 anos, Prato Verde é referência em comida vegetarianana em Porto Alegre

O negócio, que fica embaixo da Igreja Santa Teresinha, foi um dos primeiros do nicho em Porto Alegre

ISADORA JACOBY

@isajacoby

Ocupar um mesmo espaço há mais de 30 anos, conquistando novos clientes e fidelizando antigos, não é uma missão fácil para quem está à frente de um negócio. Esse é o feito que os sócios André, Tiago, Beto e Pedro Flores, que comandam o Prato Verde, celebram. O restaurante surgiu em 1991 e foi um dos primeiros vegetarianos de Porto Alegre. Hoje, servindo mais de 10 mil almoços por mês, o negócio busca constante adaptação, entendendo as novas tendências e demandas da clientela.

Os irmãos Tiago e Tarcísio, já falecido, foram os responsáveis por iniciar a trajetória do negócio. Tiago Costa Flores, filho do fundador, conta que a ideia partiu do pai durante uma viagem a Curitiba. “Ele é maestro, foi fazer uma viagem para Curitiba, viu um restaurante vegetariano e se interessou. Estava começando uma cultura. Foi um *insight* de empreendedorismo, de algo que não tinha em Porto Alegre e que poderia crescer. E foi mesmo, hoje vemos a quantidade de restaurantes vegetarianos e veganos que a cidade tem”, avalia Tiago, que hoje é consultor no negócio.

O ponto no bairro Farroupilha foi, mesmo na época, escolhido de forma estratégica. Pela proximidade com o Brique da Redenção e pela grande circulação de pessoas, os sócios encontraram no número 42 da rua Santa Terezinha, dentro da igreja que dá nome à rua, o ponto ideal. “Quando abri, em 1991, era só um salão. O segundo foi escavado. A escolha do ponto foi determinante, ter esse charme de ser embaixo de



André e Beto Flores são sócios do Prato Verde, restaurante vegetariano de Porto Alegre que opera há 32 anos no mesmo ponto no Farroupilha

uma igreja, com vista para o jardim, e o Brique da Redenção, que no domingo tem aquele monte de gente, a Feira Ecológica também tomou um corpo maior. A escolha do local é pela força que era o Brique da Redenção como uma parte cultural da cidade”, conta Tiago, que segue acreditando no potencial da Redenção para fomentar os negócios do entorno. “É das melhores regiões que temos na cidade. É muito bom estar aqui, caminhar nas ruas arborizadas, ter um cafezinho para tomar, essa facilidade de fazer tudo caminhando, se tornou um polo de restaurantes”, percebe.

Com buffet livre vegetariano e, nas quintas, totalmente vegano, o Prato Verde é um negócio essencialmente familiar. Pais, filhos, tios, sobrinhos: a mesma passagem de tempo das gerações à frente da operação é percebida nas famílias dos clientes que frequentam o espaço. “Muitos clientes dizem que lembram de mim pequeno, correndo

por aqui. O restaurante tinha dois anos quando nasci, então realmente cresci aqui dentro. E é um ponto de encontro das famílias, de reunião, para comemorar aniversários. Por outro lado, ver uma nova geração de clientes é muito legal. Há oito anos, quando cheguei, via umas mulheres grávidas, e, hoje, vejo as crianças correndo, conhecemos pelo nome. Ser um ambiente familiar é bem agregador”, garante André.

Estar há 30 anos em um mesmo ponto é ser testemunha das transformações de uma região. Tiago e André contam que, ao longo desse período, o entorno mudou muito e percebem de forma positiva a chegada de outros restaurantes na região, que se tornou um polo de espaços vegetarianos em Porto Alegre. “A concorrência faz a gente sair da zona de conforto, fez com que a gente caprichasse com mais receitas, inovasse. Temos comida brasileira, mexicana, árabe, italiano, hambúrguer,

pizza. É difícil encontrar a diversidade de pratos que a gente tem. Não fosse a concorrência, talvez tivéssemos ficado acomodados”, acredita Tiago. E inovar, percebem, é uma das chaves para operar por tanto tempo. “Vemos que a sazonalidade influencia. Às vezes, a gente vê que dá uma baixada, que está faltando trazer uma novidade, um prato diferente, mais opções fit, mais sem glúten. Temos que nos adaptar às tendências que rolam e sempre buscamos uma qualidade de produto maior. Agora, com a marca já consolidada, o desafio é manter o alto padrão”, completa André.

Pós-pandemia, o foco do restaurante tem sido aprimorar o serviço de delivery, com inclusão de mais pratos sem glúten e veganos. “O desafio é fazer essa tendência do glúten free e do veganismo com preço acessível”, pondera Tiago. A modalidade ganhou força na pandemia e segue sendo uma aposta da operação. “Com o tra-

balho híbrido, vemos que muita gente segue preferindo comer em casa, então temos que nos adequar a um tipo de produto”, diz André. No entanto, fazer essas mudanças em um negócio consolidado exige cautela. “Quando se tem um negócio de muitos anos, qualquer mudança é sensível. Tu tens um padrão há muito tempo, se queres mudar, vai haver uma resistência. É sempre um desafio manter a tradição e inovar”, pondera Tiago que, apesar de manter os olhos focados na renovação, enxerga como um dos principais objetivos do negócio a continuidade do que já fazem hoje. “O que desejo é que a gente possa seguir sendo esse ambiente aberto a todos os públicos, sem restrição”, afirma.

O Prato Verde opera de segunda à sexta-feira, das 11h às 14h30min, com buffet livre por R\$ 29,50. Aos fins de semana, funciona até às 15h e o almoço custa R\$ 34,00 no sábado e R\$ 36,00 no domingo.



Bateu a curiosidade para conhecer mais dos negócios do bairro Farroupilha? Então passa lá no Instagram do GE (@jcgeracaoe) ou no TikTok (@geracaoe) para ver o vídeo do GE nos Bairros.

Culinária indiana é foco de restaurante desde 1997

GIOVANNA SOMMARIVA
@gisommariva

Perto de completar três décadas de operação, o Restaurante Govinda já é um clássico para amantes da culinária vegetariana em Porto Alegre. Fundado por Mariciana Balbinot em 1997, o espaço tem como foco a culinária indiana e é baseado na filosofia de vida hare krishna, movimento que Roberta Balbinot, filha de Mariciana e, hoje, nome à frente da operação, é adepta desde os dois anos de idade.

“Foi minha mãe que fez do Govinda o que ele é hoje. Cresci aqui dentro, sempre ajudando em tudo e, desde 2016, sou eu quem está à frente do negócio”, conta Roberta. Há sete anos, ela comanda o restaurante ao lado da mãe, com quem ainda divide o comando da cozinha. “Ela segue aqui, dividimos a cozinha, cada uma tem seus dias, mas as questões mais administrativas seguem comigo”, explica.

Desde que foi fundado, o Govinda já passou por quatro endereços, todos próximos da região, até chegar ao ponto da avenida José Bonifácio, nº 605, onde está presente há mais de 20 anos. “Sempre foi na volta da Redenção, não sei se foi ao acaso, mas deu super certo, temos o Brique aqui, então domingo é um dia muito bom para o restaurante, sem falar na paisagem”, destaca Roberta.

De acordo com a empreendedora, o objetivo da dupla sempre foi manter um restaurante pequeno e familiar, que, além de homenagear a filosofia de vida da família, também busca oferecer uma alimentação mais saudável e orgânica para a clientela. “Utilizamos óleo de girassol na cozinha, não óleo de soja, usamos sal marinho, açúcar demerara, prezamos muito para que tudo tenha a melhor qualidade e seja o mais saudável possível”, ressalta.

Apesar de ter iniciado como



Roberta comanda o Govinda, que opera todos os dias no Farroupilha

um restaurante vegetariano, hoje, quase 100% da produção do negócio é vegana. O único item que ainda leva algum ingrediente de origem animal é a sopa vegetariana, que, de acordo com Roberta, é a queridinha da clientela. “Fomos migrando para o veganismo com o passar dos anos. Hoje, com certeza o carro-chefe da casa é a sopa, o único item que não é vegano, porque vai ricota nela, mas é uma opção que sempre temos congelada aqui. Não pode faltar, seja inverno ou verão”, avalia.

Ao longo dos anos, muitos

outros negócios vegetarianos e veganos surgiram na região, o que Roberta vê com bons olhos. “Não enxergamos como concorrência. Fico feliz, na verdade, por existir mais opções, porque cada um tem o seu toque, o seu tempero. Apesar de todos serem vegetarianos, sabemos que nossa comida é diferente, e temos uma missão por trás. Tudo aqui é baseado na filosofia e cultura de vida hare krishna, que é propagar o veganismo, puxado para a culinária indiana, com alguns preparos e temperos de lá, mas que adaptamos para o brasilei-

Durante a semana, o almoço custa R\$ 28,00

ro”, declara.

Alguns anos depois da inauguração do negócio, a tia de Roberta, Marinegi Balbinot, também decidiu apostar no empreendedorismo e na causa vegetariana e vegana e abriu, ao lado do restaurante, a Lancheria Govinda, com opções de lanches orgânicos e sem carne, como salgados, xis, pães e hambúrgueres.

Após a pandemia, Roberta afirma que ela e a mãe pararam de fazer tantos planos para o negócio. “Agora, não planejamos mais nada, vivemos um mês de cada vez e, claro, não queremos que a nossa história termine, então o principal é seguir mantendo o restaurante, com nossa proposta, sem focar apenas no dinheiro, seguir nossa missão”, explica.

Restaurante vegano completa um ano no entorno da Redenção



Krissie Caetano e Ian Ferreira são os nomes à frente do Espaço No Meat

GIOVANNA SOMMARIVA
@gisommariva

Após oito anos trabalhando com gastronomia, Ian Ferreira, 32 anos, foi uma das tantas pessoas que teve seu emprego afetado pela pandemia. Quando o restaurante em que trabalhava fechou as portas, o empreendedorismo surgiu como uma alternativa para continuar trabalhando com o que gostava. Em 2022, abriu, ao lado de Krissie Caetano, 38, o Espaço No Meat, restaurante vegano com foco em produtos artesanais.

O ponto, que ocupa o número 54 da rua Vieira de Castro, no bairro Farroupilha, já era de Krissie desde 2019, quando abriu um bar no local, que, também por conta da pandemia, não durou muito tempo. “Eu e meu antigo sócio não tínhamos

mais como manter e chegamos até a colocar o ponto à venda, foi quando pensei no Ian”, lembra a sócia, que já conhecia o empreendedor pelos molhos artesanais que ele vendia. “Quando perdi o emprego, tive que me reinventar, então comecei a fazer molhos veganos e artesanais, vendendo para amigos, e fui ganhando visibilidade”, lembra sobre a marca (@molhosian), que ainda existe, mas com vendas apenas por encomenda.

Krissie enxerga no bairro uma grande oportunidade para empreender na área. “É uma região que demanda bastante isso, temos uma feirinha orgânica aqui, o próprio Bom Fim, aqui do lado, é um público bastante receptivo a essa culinária”, acredita.

Pela proximidade com a Redenção, que, principalmente aos finais de semana, gera muito

movimento, o negócio está sempre captando novos clientes. “A circulação de pessoas aqui é muito grande, então, se não conhece, passa na frente, vê a placa e já tem curiosidade de saber o que é”, declara Krissie, ressaltando que o público que já conhece a operação não esquece. “Temos clientes muito fiéis, que pedem delivery todo dia, é uma relação bem legal, além de que é um público diverso, majoritariamente LGBT, mas diverso, vem gente de todas as faixas etárias e estilos”, acrescenta Ian.

A única ressalva da dupla sobre a localização é que, por ser um bairro muito comercial, à noite, as quadras ficam vazias e sem iluminação, o que atrapalha na operação noturna.

» Leia a matéria completa sobre o Espaço No Meat em geracaoe.com

INTERNACIONAL

cultura, inspiração



Faltou algum cantinho especial do Farroupilha para o GE conhecer? Então nos conta lá pelas redes sociais para visitarmos! Chega mais lá no nosso Instagram (@jgeracaoe).

Com aulas de danças e gastronomia, negócio fomenta a cultura espanhola

A paella espanhola é o carro-chefe da cozinha, que é aberta semanalmente na sexta-feira

ESTFANY SOARES

@estfany_soares

A cultura espanhola pulsa no nº 556 da avenida Venâncio Aires, no bairro Farroupilha. É nesse ponto que fica o Tablado Andaluz. Com aulas de dança flamenco e uma cozinha focada na gastronomia espanhola, o negócio é comandado por Andrea Franco há 32 anos.

De família espanhola, Andrea, além de ser empreendedora, é dançarina, professora e chef de cozinha. E foi a dança que a conectou com a cultura espanhola. O negócio começou apenas como escola de dança; a gastronomia chegou depois à operação, ainda na avenida Osvaldo Aranha, onde



O negócio, que fica na avenida Venâncio Aires, nº 556, é comandado por Andrea Franco há cerca de 32 anos

foi a primeira sede do Tablado Andaluz. “Nós ficamos 10 anos só escola de dança, e foi uma época que não tinha nada

especializado em flamenco”, lembra.

Andrea afirma ter se surpreendido com o sucesso da

escola na época, que, mesmo sendo num espaço pequeno, tinha muitos alunos. Nesse período, o negócio tinha duas filiais no interior do Estado.

Foi nesse momento que a empreendedora viu a necessidade de expandir o negócio, a partir de uma preocupação com a situação financeira da classe artística. “Ou eu colocava outros estilos de dança e ficava administrando a escola ou me jogava ainda mais na cultura espanhola”, conta. “Comecei a cozinhar da minha maneira e virou o meu hobby. Então, resolvi agregar a gastronomia espanhola como valor cultural no Tablado”, acrescenta Andrea, que, casualmente, já havia colocado o nome do negócio como bar. “Os tablados na Espanha são os bares que tem flamenco”, explica.

A paella espanhola é o carro-chefe da cozinha, que é aberta semanalmente na sexta-feira. Mas antes de se tornar chef, Andrea começou no improvisado, servindo dentro da sala de aula. No entanto, ressalta que enxergou o potencial do nicho.

“Tu tens que ter muito prazer em servir, em preparar o prato, ou amas fazer isso ou nem vais”, afirma sobre os desafios de conciliar a vida de sala de aula com a cozinha. Nas Noches Flamencas, além da cozinha estar a todo vapor, o palco não fica de fora e é preenchido por muita música e danças flamencas.

Com apresentações de artistas locais, os valores de entrada variam entre R\$ 30,00 e R\$ 50,00. Para assistir os shows e ser servido com o jantar completo, o valor fica em R\$ 120,00. A paella pode ser consumida na sexta-feira ou pedida por encomenda pelo contato (51) 3311-0336.

Mesmo tendo mudado de endereço nesses 32 anos de negócio, o Tablado Andaluz não saiu de pertinho da Redenção. “A linguagem do meu trabalho combina com a diversidade que tem nesse bairro. Para mim, essa região é a melhor da cidade. Aqui a vida acontece, tu sempre estás vendo gente na rua”, pontua.

A empreendedora lembra que não foi fácil quando saiu da avenida Osvaldo Aranha para alocar o negócio na avenida Venâncio Aires, já que era uma época difícil para empreender durante a noite. Além disso, não teve uma boa recepção dos vizinhos, que, posteriormente, entenderam melhor a proposta do negócio. No entanto, a empreendedora conta que, hoje, a relação é melhor, principalmente com os negócios artísticos da região, como o Insano Pub e o Café Fon Fon. “Espero que isso cresça ainda mais. Aqui, a arte está muito acessível. É um local onde a arte local acontece, tem excelentes grupos”, avalia Andrea.

As aulas de dança na escola são ministradas apenas por Andrea e acontecem de segunda-feira a sábado, em formato particular ou em turmas, com mensalidades que partem de R\$ 200,00.



Além das aulas de dança flamenco, o Tablado Andaluz tem shows e cardápio inspirado na Espanha

ARTE materiais, história



Quer decidir qual será o GE nos Bairros de junho? Então acompanha o GeraçãoE pelo Instagram (@jcgeracaoe). Por lá, rola uma enquete para escolher o bairro e também os negócios de cada edição.

Com mais de 40 mil produtos artísticos, loja desenha passado e futuro do bairro

O negócio abrange desde itens de uma papelaria tradicional até materiais mais nichados, como um polidor para folhas de ouro

JOÃO PEDRO CECCHINI

@cecchini_08

Numa casa da cor predileta de Van Gogh, na avenida José Bonifácio, nº 95, fica a Koralle. Com uma linha de mais de 40 mil produtos artísticos, o negócio atende desde clientes mais jovens que se aventuram no lettering nos cadernos de aula até profissionais do ramo. Próximo à Redenção e, consequentemente, ao Brique e à Feira Orgânica, a loja se estabelece no bairro Farroupilha, uma região tipicamente favorável a negócios relacionados à arte, cultura e trabalhos manuais – e não planeja sair de lá tão cedo.

Desde o início dos anos 2000, a Koralle ocupa o ponto, sob o comando de Frantz, artista plástico, e Juliana Schnack, esposa e braço direito dele na operação. A estrutura da casa amarela, contudo, é muito mais antiga que isso, com data de inauguração, inclusive, anterior a do Parque Farroupilha.

Reformada, a Koralle segue



Frantz é o proprietário da Koralle ao lado de Juliana Schnack. O negócio voltado à arte opera desde o início dos anos 2000 no Farroupilha

em diálogo constante com o endereço, seja realizando oficinas e eventos artísticos, interagindo com outros empreendimentos ou, até, recebendo visitantes inusitados, como tartarugas

e gambás.

“A comunidade estar inteira com a Redenção melhora a qualidade do próprio parque e do entorno”, diz Frantz, que não vê o negócio longe do bairro Farroupilha. “Combinamos com a região, estamos no lugar certo, não pretendemos sair daqui”, complementa Michele Monteiro, responsável pela comunicação da Koralle há 13 anos.

Com a pandemia, o negócio acabou perdendo uma das suas principais virtudes: o atendimento presencial. A dificuldade, contudo, virou solução, uma vez que, como forma de se livrar do tédio e do estresse do isolamento, as pessoas passaram a se interessar mais por trabalhos manuais.

Nesse período, houve um incremento das vendas online,

e a Koralle cresceu 20%, como contam os sócios. Hoje, o formato representa 35% dos ganhos do negócio.

Do mais simples lápis ao mais metódico polidor para folhas de ouro, a Koralle opera de segunda à sexta-feira, das 9h às 18h, e, aos sábados, das 9h às 15h. A explicação para o fechamento anterior ao anoitecer são os perigos noturnos. “A noite é uma coisa meio estranha, como qualquer entorno de parque”, diz Frantz, apontando a criminalidade como uma das únicas dificuldades do bairro Farroupilha, mesmo que, como garante, nunca tenha acontecido nada com eles, de fato.

Com quase 30 anos de operação – 20 deles vividos no bairro Farroupilha –, Frantz admite pensar em aumentar o

espaço físico da Koralle, mais que dobrando os atuais 350 metros quadrados.

A ampliação também passa pela busca por novos horizontes, com a adição de um café à loja de materiais artísticos, que, além de comercializar marcas do mainstream, possui marca própria. A Pintkor possui uma linha de bastões de óleo, giz em tons de pele (confeccionados em parceria com a Ufrgs), entre outros produtos.

Durante este mês, a Koralle, além de comemorar o aniversário da empresa, volta com as oficinas presenciais. Serão quatro encontros gratuitos, todos os sábados, das 10h ao meio-dia. A idade mínima para participação é 16 anos. Com vagas limitadas, as inscrições podem ser feitas pelo Instagram (@korallearte).



Nos mais de 40 mil produtos, há itens voltados a profissionais da arte

ENTRETENIMENTO

crianças, diversão

Parquinho da Redenção atravessa gerações

JOÃO PEDRO CECCHINI
@cecchini_08

O Parquinho da Redenção – que, até 2006, era Zaap Zun – é uma concessão pública da prefeitura de Porto Alegre. O contrato prevê a utilização do espaço para a amplificação daquilo que é essência do bairro Farroupilha: o lazer ao ar livre. Os permissionários são Isabel Ferraz e João Guilherme Sokolnik, da empresa Sólidos Equipamentos Infantis, desde 1999.

O ponto, antes da chegada do casal, como afirmam, era um lodo, com restos de uma obra que acontecia no local. O Parquinho da Redenção é o que dá significado ao endereço, em passeios com a família e em festas infantis.

Na roda-gigante, no carrinho bate-bate ou no minhocão, crianças divertem-se fora do ambiente digital – algo raro hoje em dia. “O pai que traz o filho aqui não quer o videogame, ele quer que a criança brinque, interaja, divirta-se, tenha outros tipos de emoções que o virtual não dá”, destaca Isabel.

Enquanto isso, pais e avós observam a brincadeira com tom nostálgico, rememorando a infância vivida. “É muito legal tu veres o avô trazendo o neto, é um resgate”, acrescenta a empreendedora do Parquinho da Redenção, que, na década de 1950, já se chamou Minilândia, sob o comando de outra empresa, analisando que a tradição entre Redenção e brinquedos motorizados atravessa gerações.

No início, seis opções de diversão compunham o parque. A pioneira foi o Austin, composto por carrinhos conversíveis em estilo mais antigo que giram como um carrossel. Paulo Sant’Ana, inclusive, é uma das personalidades que levou consigo um pouco do bairro Farroupilha, ao revelar à

Isabel uma foto dirigindo um dos “autinhos”, quando criança.

Esses veículos divertidos, hoje, estão sendo reformados, numa tentativa de manter o Parquinho da Redenção sempre atualizado, mas sem perder o âmagô do local. O brinquedo, que foi tombado pelo Patrimônio Histórico de Porto Alegre, soma-se a outros 17 no parque de diversões.

Durante esse período, a Redenção e os negócios que a circundam também foram se modificando.

“É um ponto de referência da cidade, é um orgulho participar tanto tempo da vida do porto-alegrense”, comemora Isabel, que relembra de um antigo amigo que recebeu graças ao ponto no bairro Farroupilha: Chico, o “lagartão” que vivia no parque. “Um dia, ele até atravessou a Osvaldo Aranha de tanto que os guris falavam que iriam na Lancheria do Parque”, brinca.

E não era só o Chico que gostava da Lancheria. Os permissionários Isabel e João Guilherme revelam uma parceria de anos com outros empreendimentos da região, como o Mercado do Bom Fim, que fica no Parque Farroupilha – e, por isso, possibilita uma confusão entre os bairros, que, de certa forma, misturam-se, conceitualmente e fisicamente.

O lazer ao ar livre proporcionado pelo Parquinho da Redenção, infelizmente, como diz Isabel, tem que acabar cedo, uma vez que o bairro Farroupilha tem problemas com policiamento. “Eu ficaria até mais tarde, mas tem que ter segurança”, fala a empreendedora, que conseguiu, há alguns anos, que o Parquinho da Redenção fosse cercado.

O espaço abre de terça à sexta-feira, das 14h às 18h, e, aos sábados, domingos e feriados, das 10h às 18h. O acesso ao parque



Isabel comanda o Parquinho da Redenção, que conta com brinquedos de diversos momentos do espaço



A roda-gigante é um dos brinquedos mais clássicos do parque, que opera de terça-feira a domingo

de diversões é gratuito. O cliente só precisa adquirir ingressos se quiser andar nos brinquedos. Cada ticket custa R\$ 8,00, mas eles podem ser comprados em combos promocionais – 24 custam R\$ 100,00, por exemplo –, na bilheteria do local. Festas de aniversários e eventos também fazem parte da agenda do Parquinho. Para consulta, entre em contato com (51) 3321-2202.

A concessão do Parquinho, do pedalinho e do trenzinho da Redenção fazem parte da mesma empresa, a Sólidos Equipamentos Infantis. Além do bairro Farroupilha, Isabel e João Guilherme são responsáveis pelo trenzinho do Shopping Iguatemi, com a Trem Expresso Diversões.



O parque tem entrada pela Osvaldo Aranha e pela José Bonifácio