

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