

NOVIDADE

gastronomia, negócios

Confeitaria aposta em cardápio internacional

STÉFANI RODRIGUES

@stefanirodrig

Localizada no bairro Azenha, a Ursa, confeitaria especializada em bolos de buttercream, abriu as portas em abril. A ideia do negócio nasceu da paixão do casal Ingrid Cavalli e Alexandre Adolfo pela culinária e pela busca por novos sabores e técnicas. A proposta da operação é oferecer um cardápio sazonal e com inspirações internacionais.

Com experiência na cozinha e formação na área da Comunicação voltada para pesquisa de tendências, Ingrid sempre esteve atenta às novidades da gastronomia, enquanto Alexandre, formado em Administração, especializou-se na panificação, e, hoje, contribui com sua expertise no negócio.

A ideia dos empreendedores é que a Ursa não siga um conceito rígido de cardápio, mas uma abordagem mais flexível e experimental. “Queremos oferecer um menu fixo pequeno, mas com opções que mudam de forma sazonal. **Nosso objetivo é trazer sabores inusitados e diferentes, inspirados em tendências internacionais** e na nossa própria criatividade”, explica Ingrid. Embora já trabalhassem com os produtos por encomenda, a necessidade de abrir um ponto físico surgiu pelo grande volume de entregas. O casal relata que, por morar em um apartamento, era difícil expandir o negócio. “Quando

se mora num edifício, não pode estar circulando com mil entregas, é desconfortável para os outros moradores, fora que uma hora começa a misturar onde é tua casa e o teu trabalho”, lembra ela.

A confeitaria oferece produtos como palhas italianas, cookies rústicos, além de outros doces e bolos artesanais, com destaque para os decorados em buttercream.

Em pouco tempo de operação, o negócio já precisou se adaptar. Diante das adversidades trazidas pela enchente, o foco da operação migrou para a confeitaria. Apesar da mudança, as focaccias Garden, decoradas com ingredientes frescos que formam pequenos cogumelos, que foram o primeiro prato de destaque, ainda podem ser adquiridas sob encomenda.

Os sócios projetam para o futuro o retorno da operação de panificação, mas de forma enxuta, com uma assinatura de pães, mas ainda sem data para começar. A partir do mês de julho, Ingrid pretende transformar a Ursa também em um local de aprendizagem. A ideia é ensinar a mulheres que estão em situação de vulnerabilidade, especialmente por conta das enchentes, a confecção de produtos rentáveis. Serão cinco alunas por mês para formação em confeitaria básica. Também haverá uma grade de cursos pagos, que subsidiarão a oferta das bolsas. O formulário para solicitação de bolsa estará disponível no Instagram da



Ingrid Cavalli e Alexandre Adolfo são os empreendedores por trás da Ursa, novidade no bairro Azenha



O cardápio traz inspirações da gastronomia internacional



Negócio opera na rua Doutor Sebastião Leão, nº 46, em Porto Alegre

empresa a partir do dia 15 de junho. Além dos produtos para levar, a ideia do casal é que os clientes possam experimentar o cardápio no local.

Seguindo a proposta de um cardápio sazonal, o cardápio do local é renovado semanalmente, sendo divulgado no Instagram

(@ursapoo).

Embora pratos como o bolo com amoras e as focaccias decoradas remetam a um clima mais florestal, o casal garante que o desenvolvimento da marca aconteceu de forma orgânica. “Uma coisa não tem nada a ver com a outra, na verdade. O nome Ursa surgiu muito por essa questão de nos vermos como uma família de ursos, sempre unidos. Montando o cardápio que percebemos a coincidência”, conta Ingrid. Os pratos podem ser encomendados com antecedência para garantir a disponibilidade dos itens desejados, uma vez que o casal trabalha com antecipação para garantir a qualidade. As encomendas são recebidas pelo Instagram e pelo WhatsApp (51 99676-0380) a partir de segunda-feira, e os sócios alertam que, como a produção é limitada, pode ocorrer de produtos não estarem disponíveis à pronta-entrega.

Endereço e horário de funcionamento da Ursa

A Ursa está localizada na rua Doutor Sebastião Leão, nº 46, no bairro Azenha. Inicialmente, a operação será de quarta a sexta-feira, das 11h às 18h. Aos sábados, das 9h às 14h.