



Para conhecer mais sobre os novos negócios de Porto Alegre, confira o conteúdo em vídeo produzido pela equipe do GeraçãoE. É só passar no Instagram (@jgeracaoe) ou TikTok (@geracaoe).

THAYNÁ WEISSBACH/JC

Café que celebra arte urbana opera em novo ponto

O Porto Farrô, negócio que começou a operar em 2021 com a proposta celebrar a arte urbana de Porto Alegre, está de casa nova. A cafeteria deixa o ponto da rua Vieira de Castro para se estabelecer a poucos metros, na avenida Venâncio Aires, nº 1031. A operação, que tem como foco os cafés especiais e um cardápio enxuto, teve a abertura adiada em função das enchentes. Pouco mais de um mês após a previsão inicial de inauguração, o negócio começou a operar na última segunda-feira (10).

Lucas Eibs, sócio do Porto Farrô, conta que a mudança de ponto veio a partir do amadurecimento da marca, que celebrou três anos no mercado neste mês. "Quando estávamos para completar três anos, vimos que estávamos estagnados em uma linha ok, mas não tinha como crescer estando lá. Como negócio, víamos que todo mês estava muito bom, mas não tinha como

dar um passo além", lembra o empreendedor, que tomou a decisão de migrar para um ponto com mais espaço. Agora, a nova operação, que fica em um amplo pavilhão, comporta cerca de 20 lugares a mais que a antiga unidade, podendo receber em torno de 60 clientes. "Pensamos em mudar para um espaço onde a gente pudesse ter mais visibilidade. No início, a ideia era ser um negócio pequeno mesmo, mas ele foi se mostrando um pouco maior. E a gente queria crescer, mas não conseguia", reflete.

Apesar da mudança, o espaço mantém as características, celebrando a arte urbana de Porto Alegre em todas as paredes e com um grafite do artista Jackson Brum (@jacksonbrum) na fachada. O empreendedor destaca que permanecer no entorno do Parque Farroupilha, que empresta seu nome ao negócio, era fundamental. "Não fazia sentido sair desse eixo



Lucas Eibs é o nome por trás do Porto Farrô, negócio que começou a operar em novo endereço nesta semana

entre Bom Fim, Cidade Baixa e Farroupilha, mas principalmente do bairro Farroupilha, que é pequeno, mas é toda a nossa identidade", diz Lucas.

O ponto na Vieira de Castro foi fechado em 20 de abril para a mudança do negócio. No entanto, com a tragédia climática que atingiu Porto Alegre no início de maio, a inauguração foi adiada. "Acabou virando quase dois meses. Já tínhamos feito tanto a previsão financei-

ra, quanto de funcionamento. Tínhamos feito todo esse cálculo para ficar esses 20 dias fechados", afirma Lucas sobre as adversidades trazidas pelo momento. "Dentro do todo, nem nos consideramos afetados, porque a realidade das pessoas é muito cruel e muito mais ampla", pondera. Para o empreendedor, celebrar Porto Alegre, como é a proposta do Porto Farrô, torna-se ainda mais importante neste momento. "Porto

Farrô é a junção de Porto Alegre e Farroupilha, em alusão ao bairro. **Nosso propósito sempre foi valorizar o que é daqui, tanto nos itens do cardápio, quanto na arte urbana, enaltecendo artistas da cena local de Porto Alegre.** Geralmente, buscamos referências fora do Estado e até do País. A ideia do Farrô é mostrar que aqui temos muito a mostrar. Diante dos últimos episódios, essa premissa ganhou ainda mais força", pontua.

Restaurante faz releitura de pratos gaúchos com toque italiano

Localizado no bairro São João, o L'unico Restaurante é novidade em Porto Alegre. Com o objetivo de recriar pratos clássicos da culinária gaúcha com foco em texturas e sabores diferenciados, o local é comandado pelo chef Alex Corrêa, profissional com vasta experiência internacional e que trabalhou diretamente com um renomado ator de Hollywood - por conta de um contrato de sigilo, a identidade do ator terá de ser preservada.

A caminhada de Alex na cozinha começou de maneira despreziosa. Graduado em Administração e Engenharia de Alimentos, o empreendedor entrou no mundo da gastronomia através de um amigo. "Quando fui morar em Londres para estudar, dividia o apartamento com um cozinheiro. Ele foi me

ensinando até que me convidou para trabalhar na cozinha", lembra. Assim, Alex foi pulando de país em país, sempre buscando trabalhar na cozinha. O primeiro grande passo de Alex, porém, foi quando ele recebeu a oportunidade de trabalhar em iates de luxo. Segundo ele, eram embarcações com valores bilionários, que recebiam inúmeros convidados famosos.

Inserido em um ambiente luxuoso, Alex começou a fazer seu nome entre as celebridades que frequentavam os iates. Foi assim que ele conheceu o ator de Hollywood que o contratou para ser seu personal chef. A vida de Alex mudou drasticamente depois disso. Ele se mudou para Nova York, onde conheceu e cozinhou para celebridades, como Leonardo DiCaprio, Bradley Cooper e

Bono Vox.

Em 2020, no auge da pandemia do Covid-19, o pai de Alex adoeceu. Sendo filho único, ele resolveu deixar sua vida no exterior para voltar para Porto Alegre. Alex conta que ter seu próprio restaurante era um desejo antigo. Após um período procurando o ponto perfeito, ele se estabeleceu em um espaçoso casarão, localizado na rua General Couto de Magalhães, nº 1195. O espaço, segundo Alex, tem como objetivo simular um ambiente de uma exposição artística, combinando releituras de pinturas clássicas com obras autorais.

O L'unico Restaurante conta com um cardápio 100% autoral e utiliza produtos sazonais. **O objetivo é trazer uma releitura de pratos clássicos da cultura gaúcha,** combinando-os com

aspectos da culinária italiana e brincando com as texturas e sabores das receitas.

Assim, os pratos do restaurante utilizam insumos como costela, preparada em 12 horas, e a tainha, peixe típico do Rio Grande do Sul. Inaugurado há

um pouco menos de um mês, o L'unico Restaurante foi mais um dos inúmeros empreendimentos afetados indiretamente pelas enchentes. A inauguração foi adiada, acontecendo cerca de duas semanas depois do planejado.

TÂNIA MEINERZ/JC



Alex Corrêa está à frente do L'unico Restaurante, novidade na Capital