

## GASTRONOMIA

### internacional, novidade

# Família venezuelana abre restaurante na Capital

O restaurante **Todo Vene** está localizado no bairro **Independência** e busca ser um pedacinho da Venezuela em Porto Alegre

**JAMIL AIQUEL**  
@jamil\_aiquel

O restaurante **Todo Vene**, novidade na Galeria Moinhos de Vento, é, segundo os sócios, o único empreendimento de comida venezuelana em Porto Alegre. Comandado por Auristela Teran e José Carlos Silva, mãe e filho, o local é um bistrô e café que busca apresentar a cultura da Venezuela para o público gaúcho.

Carlos e Auristela moram em Porto Alegre há aproximadamente três anos. Naturais da cidade de Puerto Ordaz, eles tomaram a difícil decisão de deixar sua terra natal em busca de uma vida melhor. "Infelizmente, lá não temos futuro. É uma situação muito difícil", lamenta Carlos, que foi o primeiro a chegar na Capital. Mesmo sem nunca ter trabalhado na área, ele conseguiu um emprego em um restaurante como garçom. Em pouco tempo, o empreendedor conta que foi promovido para o cargo de gerente e, assim, passou a perceber o apreço dos porto-alegrenses pela gastronomia. Portanto, quando a Auristela chegou ao Brasil, a dupla decidiu que o próximo passo seria abrir um restaurante de comida típica.

"Vimos para cá com a mentalidade de superação. Então, percebemos essa oportunidade de mostrar **a nossa culinária, a nossa cultura, que é tão conhecida em outros países, mas que o brasileiro não conhece muito**", conta Carlos.

Auristela é geóloga e Carlos estava completando a formação em engenharia, portanto,



**Auristela e José Carlos, mãe e filho, comandam o Todo Vene**

não tinham o conhecimento necessário para abrir um negócio. Assim, ela fez um curso de confeitaria profissional, que contava com aulas de empreendedorismo, e um curso de finanças focado na abertura de restaurantes.

A primeira experiência da dupla no mundo do empreendedorismo, porém, não foi tão bem sucedida. O primeiro **Todo Vene** abriu em abril de 2023 em um ponto próximo à rua 24 de Outubro e, segundo eles, não tinha muito movimento. O jogo começou a virar quando, no início deste ano, surgiu a oportunidade de abrir o negócio novamente, desta vez na Galeria Moinhos de Vento, na avenida Independência. "Fechamos em dezembro e, depois de um mês pensando o que fazer, um amigo nosso nos apresentou essa oportunidade. Ainda estávamos assustados, mas decidimos tentar de novo e, até agora, tem dado certo", afirma Carlos.

O **Todo Vene** é um empreendimento familiar. Auristela cuida da cozinha, Carlos do balcão e, eventualmente, recebem ajuda de uma tia e da esposa de Carlos. Para manter a autenticidade dos pratos, alguns dos ingredientes são im-

portados diretamente da Venezuela, como é o caso da farinha de milho, insumo essencial para a culinária da região.

O cardápio do bistrô é composto apenas por pratos típicos como as arepas, prato de massa de pão recheada feita com farinha de milho, que são servidas em diversos sabores. O queridinho da clientela, segundo os sócios, é o sabor **Pabellón**, recheada com carne, feijão e banana da terra frita. Além disso, são oferecidos os **Tequeños**, aperitivo de queijo envolto com uma massa fina de farinha de trigo, os **Patacónes**, banana da terra frita coberta com carne temperada, as empanadas típicas da Venezuela, feitas com farinha de milho e o prato nacional da Venezuela, o **Pabellón**, similar a uma à la minuta, que substitui as batatas por bananas da terra fritas.

Outro item de destaque é o **papelón** com **limón**, bebida típica feita com rapadura de cana e suco de limão. "As arepas estão ficando bem conhecidas. Fico muito feliz de ver um brasileiro pedindo uma arepa. Mostra que nosso trabalho está dando certo", conta Auristela.

**Leia a matéria completa em [geracaoe.com](http://geracaoe.com)**

## MURAL

### Eventos

» O **MB Summit Brazil**, congresso imobiliário, será realizado no dia 27 de novembro no Hotel Master, em Porto Alegre. As palestras abordarão temas como inovação e tecnologia voltados para o aperfeiçoamento do corretor de imóveis. Os ingressos podem ser adquiridos pelo site [bit.ly/3z9SkFy](http://bit.ly/3z9SkFy) a partir de

R\$ 59,00.

» O **Pitch Day - Start/UCS**, evento de apresentação de modelos de negócios, acontecerá no dia 3 de julho no espaço de descompressão do TecnoUCS, bloco 59, às 18h30min. A entrada é gratuita mediante inscrição no site [bit.ly/4b175b5](http://bit.ly/4b175b5) até a data do evento.

### Vagas

» A **Fundatec Estágios** está com 87 vagas abertas para estudantes que estejam cursando os níveis Superior, Técnico e Médio. As posições são para as cidades de Porto Alegre, Região Metropolitana, Caxias do Sul, Venâncio Aires, Osório, Portão, Oásis e Tramandaí. Além do Estado, também estão disponíveis vagas em Brasília, Florianópolis e Petrolina. As bolsas-auxílio variam entre R\$ 550,00 e R\$ 2 mil para cargas horárias de 4 ou 6 horas diárias. Inscrições podem ser feitas por meio do site [bit.ly/3z9RAAg](http://bit.ly/3z9RAAg).

» O **Itaú Mulher Empreendedora (IME)**, programa que visa impulsionar negócios liderados por mulheres, anunciou a abertura de 10 mil vagas para capacitação gratuita via WhatsApp, destinadas a mulheres empreendedoras ou àquelas que aspiram iniciar sua jornada nos negócios. Desenvolvido em parceria com a Lys Academy, as inscrições estão abertas para mulheres a partir dos 18 anos e permanecerão disponíveis até junho de 2025 por meio do site. Saiba mais em [bit.ly/3VH8P4S](http://bit.ly/3VH8P4S).

**A Dootax, plataforma de automação fiscal do Brasil, lança premiação com foco em reconhecer inovações e boas práticas da área fiscal. Nesta primeira edição, a premiação é destinada apenas a cases de empresas ligadas ao agronegócio. Os profissionais interessados podem realizar as inscrições até o dia 28 de junho. As categorias são Inovação, voltada a ideias disruptivas e soluções inéditas na área; compliance, focada em iniciativas que asseguraram a conformidade regulatória; automação, projetos que usaram tecnologia para dar eficiência a tarefas fiscais; redução de custos, estratégias que diminuíram os gastos das operações fiscais; gestão estratégica, orientada para empresas que transformaram o setor em um centro de inteligência. Saiba mais em [dootax.com.br/premiotaxbrains](http://dootax.com.br/premiotaxbrains).**