

GASTRONOMIA

internacional, referência

Argentina e Uruguai inspiram negócios em Porto Alegre

A gastronomia dos países vizinhos ao Rio Grande do Sul é referência para empreendedores da Capital, que apostam nos pratos típicos uruguaios e argentinos para atrair a clientela

**JAMIL AIQUEL,
JÚLIA FERNANDES E
STÉFANI RODRIGUES**

@jami_aiquel, @eujuliafernandes,
@stefanirodrig

Aproximando os porto-alegrenses dos países vizinhos, empreendedores e empreendedoras apostam na gastronomia típica uruguaia e argentina como diferencial de seus negócios. Idealizado pelos amigos Alessandro Padilha Jardim e Juan Pedro Barreto Schranck, o Mila Y Birra é um bar focado em culinária da cultura rioplatense - região que contempla



Alessandro Padilha Jardim e Juan Pedro Barreto são sócios do Mila Y Birra, novidade na Cidade Baixa

o Uruguai e a Argentina. A operação, que oferece pratos típicos, chopes, drinks e vinhos,

busca ser um local de acolhimento para a comunidade em Porto Alegre.

Alessandro é natural de Alegrete, próximo à fronteira com a Argentina, e Juan é nascido em Rio Branco, no Uruguai, na fronteira com o Brasil. Portanto, ambos cresceram em um ambiente com muita influência da cultura do Rio do Prata. Ao se mudar para Porto Alegre, Juan começou a trabalhar como garçom no Brechó do Futebol, local onde Alessandro trabalhava.

A dupla, que já havia empreendido em outros segmentos, passou a desenvolver a vontade de comandar um negócio em conjunto. Foi aí que Juan percebeu que faltava um restaurante com o foco em milanesas. “Começamos a trabalhar no Brechó e criamos um vínculo muito forte. Durante a pandemia, chegamos a morar juntos. Assim, começamos a conversar sobre esse projeto das milanesas. Outros lugares têm milanesas, mas faltava que fosse focado nelas”, lembra Alessandro.

Mesmo com a ideia em mente, o objetivo da dupla não era abrir o empreendimento tão logo. Porém, eles receberam uma proposta para assumir um ponto localizado no coração da Cidade Baixa, local que, segundo os empreendedores, era perfeito para o Mila y Birra. “Era um projeto mais ao futuro, mas casou com a oportunidade de assumir o lugar, e pensamos ‘tem que ser agora’. Assim, decidimos montar e tocar o projeto”, explica Juan.

Como grande parte dos empreendedores gaúchos, Alessandro e Juan sofreram com a enchente de maio. Desde problemas com fornecedores até atrasos na obra, a dupla estima que a inauguração do empreendimento tenha atrasado cerca de dois meses. “Tínhamos comprado equipamentos de uma fábrica que alagou, e a iluminação a mesma coisa. Decidimos comprar pela internet e não chegava. Nos assustamos um pouco, mas decidimos abrir. Então, ainda estamos no começo. Quem chegar aqui e voltar, na segunda vez, certamente,

já vai ter alguma coisa nova”, afirma Alessandro.

Segundo os empreendedores, o Mila y Birra conta com reedições únicas dos pratos típicos do Uruguai e da Argentina. Criado pelo chef Luiz Paulo, o cardápio oferece opções de empanadas, **chivitos, uma releitura da torta frita - prato clássico da culinária uruguaia - e, claro, as milanesas.** O diferencial é que o cliente pode escolher o tipo de proteína, o molho e os acompanhamentos. Pensando em ser mais inclusivo, o empreendimento conta com opções vegetarianas no cardápio.

“O chef Luiz fez um trabalho excelente. Fugimos um pouco da milanesa tradicional, com um mix de sabores bem interessante. Além disso, estamos focando no *echo a mano*. Tudo é feito aqui: o pão, a massa das empanadas, a batata não é industrializada. É tudo artesanal”, explica Juan.

Na parte das bebidas, o empreendimento disponibiliza para sua clientela chopes, drinks clássicos, como aperol, fernet cola e macunaíma, uma carta de vinhos e, futuramente, a dupla pretende adicionar drinks autorais ao cardápio.

Segundo Alessandro e Juan, o Mila y Birra busca ser um local aconchegante e acolhedor, que sirva como um ponto de encontro para as comunidades argentina e uruguaia em Porto Alegre. Assim, o bar é decorado com pinturas de artistas da região e, para fazer com que a clientela se sinta em casa, o local conta com jogos de tabuleiro e uma televisão, onde os empreendedores pretendem transmitir eventos esportivos.

“Somos culturalmente muito parecidos. Queremos que os uruguaios e argentinos tenham um espaço em Porto Alegre em que eles se sintam em casa. Queremos que vire algo cultural, que o pessoal fale: ‘tem que conhecer o Mila y Birra, um bar temático portenho lá na Cidade Baixa’”, diz Alessandro.

O Mila y Birra está localizado na rua Lopo Gonçalves, nº 108, e opera de segunda a sexta-feira, das 18h às 23h30min. Aos fins de semana, das 11h às 15h e das 18h às 23h30 min. Para mais informações, acesse o Instagram (@milaybirra).



Novidade na Capital, o empreendimento fica na rua Lopo Gonçalves, nº 108