

NEGÓCIOS

cafeteria, mercado



Para ficar por dentro, em primeiro mão, das novidades do empreendedorismo gaúcho, assine a newsletter diária do GeraçãoE. Inscreva-se em geracaoe.com

Novidade na Serra, torrefação quer difundir o café especial em Canela

A proposta da Leña é que a clientela possa acompanhar o processo de torra na cafeteria

ISADORA JACOBY

@isajacoby

Foi para transformar a paixão por café em negócio que Antonio Bolis, 36 anos, abriu a Leña, novidade em Canela. O espaço opera como uma micro-torrefação e cafeteria, com um cardápio enxuto e afinado com iguarias da Serra, como queijo colonial e pão com geleia.

Psicólogo, Antonio conta que estava vivendo um momento próspero na carreira quando decidiu que era a hora de abrir o próprio negócio. O desejo de empreender veio aliado à paixão por cafés especiais e ao desejo de retomar uma conexão com o campo.

“Morava em Porto Alegre há 12 anos, mas não tinha a sensação de que tinha me encontrado na vida. Antes, morava em Santa Maria e tinha uma vivência de infância em cidades muito menores, indo para o campo. No começo, gostava de Porto Alegre, mas sempre tinha sensação de estar faltando algo”, conta o empreendedor, que

teve o insight sobre o negócio visitando uma cafeteria. “Fui tomar um café no Yami, em Porto Alegre, e vi um torrador. Olhei para aquilo e comecei a pensar. Fui pai muito cedo, meu filho está com 16 e eu, 36. Comecei a pensar nele, e pensei que não tinha alegria do dia a dia. Não estava feliz, mas hoje vejo que não estava realizado. Esse dia foi um insight, anotei o nome da máquina, fui pesquisar valores”, conta Antonio.

Durante uma visita a Canela, o empreendedor percebeu a ausência de operações com foco nos cafés especiais, uma classificação mundial para a bebida preparada a partir de grãos que obtêm pontuação acima de 80, segundo critérios de avaliação da associação internacional SCA - Specialty Coffee Association. Assim, começou a estruturar a sua mudança para a cidade da Serra Gaúcha, ao passo que desenvolvia o conceito do negócio. “Estava interessado pela torra e não por ter uma cafeteria. Cheguei até a Isabela Raposeiras, que é uma autoridade em café no Brasil, e fiz um curso de gestão com ela. Encontrei quem eu estava precisando. A Isabela também tem formação em psicologia e acabou se tornando uma referência. Ela me ajudou a pensar em marca, como seria o meu negócio”, diz Antonio.



Antonio Bolis é o nome à frente da Leña, novidade em Canela, que tem como foco apresentar o café especial

A proposta do Leña é proporcionar para os clientes um contato genuíno com o café especial. “Olhar para o Leña, hoje, sintetiza toda essa bagagem da vida e toda essa visão de futuro que quero ter. É um sonho. É um café mais conceitual, e isso também se reflete na maneira como tratamos o café, como apresentamos a nossa marca. Entendemos que o potencial tem que estar no nosso grão”, avalia o empreendedor.

A proposta do Leña não é ser uma cafeteria com diversas mesas, e sim um espaço onde a clientela possa conviver e trocar ideias sobre café. “Conversamos muito sobre café, temos uma mesa coletiva. Nossa estrutura tem uma sala de estar para remeter a uma casa do interior, com lareira, livros, discos. O serviço é um pouco reduzido, e tudo focado nessa fusão cultura gaúcha com a culinária uruguaia, no que temos em comum. Pãozinho com manteiga e geleia, queijo colonial, bolo do dia”, explica sobre o negócio.

Operando há cerca de dois

meses, a proposta tem sido bem recebida, como conta Antonio, destacando o foco nos moradores da região. “Ainda precisamos nos tornar mais conhecidos. Mas sinto a felicidade das pessoas por ter uma torrefação. Um lugar que tu possas comprar um grão de café fresco, saber mais sobre a torra, origem dos produtos. Estranham um pouco não oferecer tudo, mas o cliente consegue chegar, perguntar sobre o espaço e ficar. Não estamos focado em receber um ônibus de turistas. **Estamos focados em receber e apresentar para os moradores um café de qualidade**”, afirma Antonio.

Durante o mês de maio, o negócio enfrentou desafios, já que a região foi atingida principalmente por deslizamentos e bloqueios em estradas em virtude da situação climática do Estado. “A logística ficou ruim por conta dos acessos. Material comprado que não chegava, café parado em São Paulo. Isso ensinou a nos organizarmos e estarmos dois, três passos na frente. O movimento da cidade

caiu muito. Mesmo estruturando para atender primeiro moradores, sentimos que o clima era muito parecido com o da pandemia”, pondera o empreendedor, que aproveitou o momento para estruturar o negócio. “Estamos aproveitando esse momento para corrigir falhas e para tentar nos fortalecermos”, diz. Tornar a paixão pelo café um negócio, percebe o empreendedor, é um caminho comum no segmento. “Muita gente que está no mundo do café é apaixonada. Tem um carinho a mais pelo produto, pelo processo. Não são só empresários que estão ali pelo dinheiro. Tem uma ligação, nos importamos com algo em comum”, diz Antonio, que está se surpreendendo com a realização de empreender com aquilo que ama. “Tenho uma energia que nem sabia. Estou me descobrindo nesse novo processo”, diz.

O Leña fica na rua Ignacio Saturnino de Moraes, nº 195, em Canela. A operação é de terça-feira a sábado, das 10h às 18h. Aos domingos, das 14h às 18h.



O Leña fica na rua Ignacio Saturnino de Moraes, nº 195, em Canela