

# Centenário Naval assume operação no Moinhos



O ponto na rua Hilário Ribeiro, nº 287, no bairro Moinhos de Vento, será comandado pelo Naval

**Em atividade desde 1907, o restaurante Naval, clássico da gastronomia porto-alegrense, assumirá o ponto do Amorim no bairro Moinhos de Vento**

## ➔ NOVIDADE

**ISADORA JACOBY**  
isadora@jornaldocomercio.com.br

O número 287 da rua Hilário Ribeiro terá novidades em breve. O ponto, até então ocupado pelo restaurante Amorim Tasca Bar e Cozinha, será comandado pelo Naval, clássico restaurante do Mercado Público de Porto Alegre que opera desde 1907. A novidade foi revelada nas redes sociais dos dois negócios em uma publicação em colaboração.

O Amorim abriu as portas em 2023 e recebeu, na época, investimento de R\$ 1,5 milhão. O cardápio do restaurante trouxe para Porto Alegre diversas inspirações portuguesas, como os clássicos bacalhau à Gomes de Sá e pastel de nata.

## Inspiração portuguesa segue no ponto do Moinhos

Com foco na gastronomia típica além-mar, o Amorim Tasca Bar e Cozinha explorava diversas opções de frutos do mar. Essa essência seguirá a

mesma, já que o Naval, que tem entre os destaques o bacalhau e molhos lusitanos, será o responsável por dar continuidade à tradição portuguesa no ponto do Moinhos de Vento.

Guilherme Santos, um dos sócios do Amorim, pontua que o centenário Naval assumir a operação é motivo de alegria para os empreendedores.

"Não poderia existir um desfecho melhor. O Naval é um ícone da cidade, um restaurante de 1907, cheio de história e tradição. Ver o ponto que construímos com tanto carinho ser assumido por uma operação desse tamanho e do mesmo segmento nos deixa muito tranquilos e orgulhosos. Porto Alegre ganha com isso, e nós ficamos felizes de ver o espaço seguir vivo na mão de quem honra a gastronomia", afirma o empreendedor.

## Balanço da trajetória

Inaugurado em novembro de 2023, o Amorim fecha as portas com dois anos de operação. Guilherme destaca que a decisão de encerrar as atividades veio do desejo dos empreendedores, que contam com outras operações de entretenimento como Canto, Canto na Praia, Combo Agência e Breazy, de seguirem o core business do grupo.

No entanto, as portas se fecham com muito orgulho da trajetória, como afirma Guilherme. "Foram dois anos muito especiais. Conseguimos

entregar um restaurante de alto nível, construímos uma marca forte e recebemos a premiação de Melhor Cozinha Internacional, que foi um marco para nós. Mas nosso grupo sempre teve sua essência mais voltada para o bar e o entretenimento. Alimentação, no formato restaurante, exige uma energia e dedicação diferentes do nosso core. Chegou o momento de focar onde realmente performamos melhor e onde queremos estar nos próximos anos. Saímos muito felizes com o que entregamos e com a história que construímos no Amorim", garante Guilherme.

## Confira a nota na íntegra divulgada nas redes sociais:

Hoje encerramos um capítulo que foi vivido com muita entrega, sabor e afeto. Assim como o mar, o Amorim recua, não por adeus, mas porque algumas marés precisam descansar para que outras possam chegar.

E é justamente desse movimento que nasce um novo ciclo. Um novo comando, uma nova energia, um novo rumo. A partir daqui, o @restaurantenaval assume o leme e continua essa história, trazendo sua própria essência para essas mesmas paredes.

Que venham novos ventos, novas ondas e novos momentos. Obrigado por tudo o que construímos juntos.

O próximo capítulo já está começando.

## MURAL

- ➔ O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) recebe, até hoje, inscrições para processo seletivo simplificado com 9.590 vagas temporárias em todo o País para atuação em pesquisas econômicas e sociodemográficas. As oportunidades são para Agente de Pesquisas e Mapeamento, com remuneração de R\$ 2.676,24, e Supervisor de Coleta e Qualidade, com salário de R\$ 3.379,00. Ambas exigem Ensino Médio completo e a função de supervisor demanda também CNH categoria B. A seleção, organizada pela FGV Conhecimento, abrange 515 municípios e terá prova em fevereiro de 2026. As inscrições custam R\$ 38,50 e podem ser feitas pelo site [abre.ai/ofdc](https://abre.ai/ofdc).
- ➔ A empresa No One, especialista

em análise de dados de clientes, está com oportunidade aberta para Analista de Dados Pleno em regime remoto. O profissional será responsável por elaborar e apresentar relatórios e análises quantitativas em reuniões internas e com clientes. As atividades incluem a construção de painéis, a coleta, interpretação e validação de bases de dados, além da triangulação de dados quantitativos com qualitativos. A vaga exige a capacidade de traduzir descobertas em storytelling claro para todos os clientes. A No One solicita o envio de currículos e portfólios para o email [work@noone.is](mailto:work@noone.is), incluindo no título o nome da vaga e o nome completo do candidato. Mais informações em [abre.ai/ofeB](https://abre.ai/ofeB).

## EVENTOS

- ➔ A vencedora do MasterChef Profissionais, Dayse Paparoto, ministrará a palestra **Da Cozinha ao Negócio: Empreender com Sabor e Coragem**, encerrando as atividades do projeto Onde Há Rede, Há Renda. A chef compartilhará sua trajetória, desde o início da carreira até a gestão de seus restaurantes em São Paulo e, agora, em Porto Alegre, abordando os desafios de transformar talento culinário em um negócio sustentável. A palestra é gratuita e será transmitida de forma online. O evento ocorre amanhã (12), às 19h. As inscrições ficam abertas até o dia 10 de dezembro e podem ser feitas pelo link [bit.ly/ohrhr-daysepaparoto](https://bit.ly/ohrhr-daysepaparoto).
- ➔ O Workshop **Captação de Recursos para a Inovação em Gra-**

**vataí** terá seu 2º encontro no dia 17 de dezembro. O evento, gratuito e com vagas limitadas, será uma oficina prática com o especialista em gerenciamento de projetos, Alexandre Zigunovas Jr. O objetivo é ensinar a estruturar projetos de forma eficaz para editais de fomento, incluindo a aplicação de ferramentas de Inteligência Artificial para otimizar propostas. O workshop é promovido pela Secretaria Municipal de Inovação, Ciência e Tecnologia (SMICT) da cidade. Mais informações e inscrições pelo link [abre.ai/ofeM](https://abre.ai/ofeM). O encontro acontece das 14h15min às 17h, no Hub de Inovação SMICT - Casa das Startups, na rua Ciudadela 4, nº 294, na Vila Morada Gaúcha, em Gravataí.



**Para marcar seus 40 anos de fundação, a Associação dos Municípios da Região Metropolitana de Porto Alegre (Granpal) promove, nesta sexta-feira (12), o Granpal Summit. O encontro acontece na fábrica Guahyba, no 4º Distrito. Com a presença de representantes de 17 municípios e prefeitos de diversas cidades, entre elas Porto Alegre, Taquari e Guaíba, o Granpal Summit discutirá a inovação da esfera da gestão pública, com programação das 9h às 19h.**