

Fornellone abre em ponto de clássico restaurante de filés



DANI BARCELLOS/ESPECIAL/JC

Emerson Rosas está à frente da nova operação da pizzaria Fornellone, no bairro Santa Cecília

Amigos retomam parceria no setor gastronômico e transformam o antigo restaurante Boi Que Berra, na rua Felipe de Oliveira, em uma nova unidade da Fornellone

➔ NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

De garçons a donos de restaurante, os amigos Emerson Rosas e Idemar Pommer tiveram suas trajetórias novamente entrelaçadas e deram forma a uma nova parceria. No antigo negócio de Idemar, o Boi Que Berra, restaurante conhecido pelo rodízio de filés que operou por 25 anos, os dois irão abrir uma nova unidade da pizzaria **Fornellone** (@poafornellone), marca criada por Emerson e por Lenira Marques, sua ex-companheira.

Atualmente, os dois seguem caminhos profissionais distintos e não possuem mais vínculo entre si. Emerson atua com a Fornellone no Litoral, em Atlântida, enquanto ela administra a matriz da marca no bairro Auxiliadora, em Porto Alegre.

Emerson já havia sondado a possibilidade de uma sociedade há três anos, mas encontrou resistência por parte do amigo. Porém, há cerca de um ano, foi

Idemar quem reatou as conversas para fechar o negócio.

Agora com o acordo selado, o ponto na rua Felipe de Oliveira, nº 126, passou por um breve fechamento em fevereiro para reforma, concluída neste fim de abril. O antigo Boi Que Berra tinha uma atmosfera familiar, com bufê livre e operação no horário do almoço, enquanto a Fornellone aposta exclusivamente no período da noite, com clima intimista, lustres, cores quentes e paredes com tijolos originais aparentes.

"A ideia da arquiteta era colocar umas pedras, mas eu mesmo descasquei um pedaço do reboco, vi o tijolo e achei bonito, conta o empreendedor, da forma despretensiosa que encontrou de unir o útil ao agradável financeiramente, embora confesse que o movimento exigiu um alto investimento.

"Estou muito consciente de que as coisas vão dar certo, não tenho dúvida nenhuma. Caso contrário, não teria investido todo esse valor aqui", afirma.

A casa comportará cerca de 110 pessoas e contará com grandes mesas no salão, varanda externa voltada para a rua e um espaço mais reservado, que poderá receber eventos fechados para até 30 pessoas.

Primeiros passos da nova operação

A unidade da Fornellone da Felipe Oliveira irá abrir todos os dias, a partir das 18h, com as já conhecidas pizzas à la carte, e

estuda inserir um rodízio com a adição de filés e massas em um dia estratégico de menor movimento.

Para garantir o padrão praticado no Litoral, Emerson trará sua "espinha dorsal" de funcionários da operação de Atlântida e também aproveitará parte da equipe do antigo Boi Que Berra.

"Vou ficar pelo menos uns 20 dias direto, para ajustar a equipe e os processos", garante.

Cardápio e planos futuros do negócio

O cardápio segue o padrão da Fornellone do Litoral. Entre os destaques estão a Pizza de Camarão (mussarela, molho de tomate, camarão, alho-poró e catupiry), a Pizza Fornellone (com mussarela de búfala, molho de tomate, queijo feta, rúcula, presunto de Parma, tomate-cereja, azeitonas e figo) e o Filé Alemão (grelhado na chapa, com molho de nata temperado com páprica e acompanhado de massa spätzle). **A famosa sequência de fondue também faz parte do menu, com opções de queijos, carnes e chocolate.**

De olho na vizinhança e confiante no potencial econômico da Região, Emerson não descarta novas operações no entorno. "No futuro, temos a ideia de abrir uma casa de filés aqui na rua. Vou explorar bem essa região, porque tem muito ponto aqui", projeta o empreendedor.

MURAL

➔ O Tecnopuc Capital Hub está promovendo o **Fintech Factory Build**, um programa de modelagem de negócios. A iniciativa é voltada para projetos em fase de ideação que propõem soluções para atender o mercado financeiro. Entre as experiências oferecidas estão mentorias individuais com especialistas e premiação para os projetos que se destacarem. As inscrições foram prorrogadas até o próxi-

mo domingo (10). Mais informações em bit.ly/4cXOTSM.

➔ A **Paim Creators** está com inscrições abertas para duas vagas, Analista de Conteúdo Júnior e Gestor de Comunidade Júnior. As oportunidades visam captar profissionais familiarizados com conteúdo, estratégia e construção de relacionamento com marcas e pessoas. Mais informações sobre as vagas em bit.ly/4dn8aOO.

EVENTOS

➔ A **Web Summit** promove, de 8 a 11 de junho, o Web Summit Rio. O evento, que ocorre na cidade do Rio de Janeiro, propõe conexão com investidores, jornalistas e líderes de tecnologia mundiais. A programação, que inclui masterclasses, painéis e palestras, reúne nomes como Diego Barreto, CEO da Ifood, com , Fábio Coelho, presidente da google Brasil e Rebecca Andrade, medalhista olímpica. As atividades acontecem no RioCentro, na avenida Salvador Allende, Barra Olímpica, Rio de

Janeiro. Mais informações em bit.ly/4nfWcKs.

➔ Dos dias 5 a 7 de junho, acontece o **Café Festival**, evento que propõe reunir profissionais do café, apreciadores da bebida e empreendedores. A quarta edição do evento contará com palestras, cursos, degustações, campeonatos de barismo e oportunidades profissionais. As atividades acontecem no Multiplan Hall, localizado no BarraShoppingSul, e possuem entrada gratuita. Mais informações em bit.ly/42c0Cbx.



No dia 13 de maio, o Teatro Bourbon Country, em Porto Alegre, será palco de debates sobre reinvenção profissional. O Summit Empreender 40+ chega a sua segunda edição com a proposta de valorização da maturidade profissional, da experiência e do protagonismo de profissionais e empreendedores acima dos 40 anos. Com programação que vai das 8h às 19h, o evento é aberto para pessoas de todas as idades e conta com espaço para networking e certificado digital de presença. Ao todo, são mais de 20 palestrantes. Entre as novidades desta edição está a palestra-show da banda Tchê Guri. Os ingressos estão disponíveis em bit.ly/4w2Ua43.