

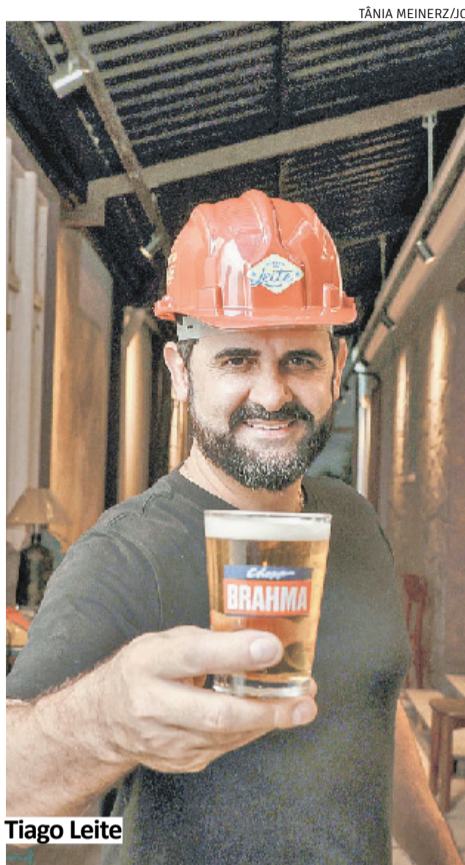


Olha Só

Ivan Mattos

imattos@jornaldocomercio.com.br

Confira mais informações, fotos e conteúdos no nosso blog no site do Jornal do Comércio acessando através deste QR Code. Confira que vai estar tudo lá.



Tiago Leite

A recriação de um clássico

Vistoria em obra também dá samba. E, em se tratando dos empresários **Tiago Leite e Fernanda Carpenedo**, todas as etapas de instalação de um novo empreendimento são capazes de gerar notícia e movimentação em seu entorno. Foi o que ocorreu na quinta-feira, 7, quando a **Espiadinha no Buteco**, ou seja, a visita às obras do **Buteco do Leite**, que surge com a inspiração dos típicos botecos que se espalham pelo País, e agora está chegando à rua Nova York. Com abertura prevista para o fim deste mês, o novo capítulo desta operação dos responsáveis pela rede **Leiteria 639** terá um boteco para chamar de seu, contando com a parceria da **chef Tati Forster** e de **Leonardo Cruz** na confecção do cardápio, que honra a tradição dos melhores petiscos de bares e a garantia de um geladíssimo chope tirado na hora. Imperdível!



Leonardo Cruz e Tati Forster recebendo no novo empreendimento da Leiteria 639, o Buteco do Leite na rua Nova York



Ricardo Rodrigues Alves

Novas quadras

A inauguração festiva das quatro novas quadras de tênis cobertas do **Grêmio Náutico União, GNU**, na sede Alto Petrópolis, na manhã do sábado que passou, foi mais um momento ímpar na trajetória de **120 anos** que o clube está celebrando ao longo deste ano. **Ricardo Rodrigues Alves**, atual presidente do União, fez as honras da casa durante o cerimonial de inauguração de duas placas comemorativas, que concretizaram um antigo sonho dos associados que integram o extenso quadro de tenistas do União. Amplas e arejadas, as quadras foram concebidas nos mais recentes conceitos tecnológicos e estruturais de implementação.



Luiz Augusto Franciosi Portal e Paulo José Kolberg Bing



Eduardo Laranja, CEO da ABF Developments

Mercado aquecido

A entrega oficial do premier sênior living da **ABF Developments Magno Moinhos de Vento**, na semana passada, oportunizou encontro de empresários e proprietários do novo empreendimento, que contou com trilha ao vivo com show de **Laura Dalmás** ao piano e voz. O novo endereço destinado ao público **60+** inclui um casarão da década de 1940 restaurado para abrigar parte da área de convivência e lazer dos frequentadores. Operado pelo **Grupo São Pietro**, o lançamento alia hospitalidade, bem-estar e serviços especializados de saúde em um projeto arquitetônico contemporâneo, localizado nas proximidades do Hospital Moinhos de Vento. O Magno Moinhos é o segundo empreendimento da linha Magno em Porto Alegre, após o bem-sucedido Magno Três Figueiras, e seguido pelo Magno Menino Deus, ainda em construção.



Floriza e Jorge Alberto Xavier Hias

Vinum Italia 2026

Com a participação de 11 vinícolas italianas inéditas no Brasil, o **Direito ao Vinho**, traz para Porto Alegre, no dia 15 de maio, o **Vinum Italia 2026**, evento que propõe uma imersão estratégica no universo do vinho italiano contemporâneo. Na oportunidade serão apresentados produtos de diferentes regiões da Itália, refletindo a diversidade e a riqueza do país no cenário vitivinícola internacional, em uma iniciativa voltada à conexão direta com profissionais que influenciam o setor brasileiro. A proposta acompanha o momento de expansão do consumo de vinhos no Brasil, hoje considerado um dos mercados mais promissores para o vinho italiano. O evento é uma realização da **KDS Food & Wines International**, empresa liderada por Karine de Souza, e terá a participação de Marcelo Vargas, professor, sommelier e pesquisador gaúcho.



Marcelo Vargas e Karine de Souza

O que vem por aí

- ✓ Nesta terça-feira, o Echefs, jantar anual em benefício das obras assistenciais do Instituto da Mama do Rio Grande do Sul (Imama-RS), em sua 22ª edição, ocorrerá no Salão de Festas do Grêmio Náutico União, a partir das 20h.
- ✓ Amanhã, a Churrascaria Santo Antônio marca a estreia oficial para convidados e parceiros da casa, de seu novo menu que propõe uma verdadeira jornada pela história da casa e da cultura do churrasco gaúcho.