

# Cafeteria que une Minas Gerais e EUA celebra dois anos em Porto Alegre

O Uai Why, que tem duas unidades em Porto Alegre, aposta nos pães de queijo e nos cafés gelados para apresentar a cultura do mineiro Clau Ferreira e da norte-americana Kylie Ferreira

## CONTEÚDO PATROCINADO

ISADORA JACOBY

isadora@jornaldocomercio.com.br

A cultura mineira e a norte-americana se encontraram em Porto Alegre e se transformaram em negócio. Operando há dois anos no Bom Fim e com uma unidade recém-inaugurada no Moinhos de Vento, o **Uai Why (@uaiwhy.poa)** conquistou os porto-alegrenses com os cafés gelados e com os pães de queijo. Agora, o negócio aposta em uma nova frente, vendendo dois rótulos autorais de cafés especiais, pensados para que a clientela possa curtir o sabor mineiro também em casa.

À frente da operação estão os empreendedores Claudenir Ferreira, mais conhecido como Clau, natural de Minas Gerais, e Kylie Ferreira, de Illinois, nos Estados Unidos.

Hoje, entre as duas unidades que operam na Capital, o negócio registra a venda de mais de 500 cafés gelados e 500 pães de queijo por mês, comportamento que surpreende o empreendedor em razão das baixas temperaturas durante o inverno porto-alegrense.

"A gente está na ponta do País, no estado mais frio, e vendemos muito café gelado. Temos em torno de 16 cafés gelados, é uma das cartas mais extensas da cidade. No inverno, temos a versão quente, mas, mesmo no frio, vendemos bastante café gelado", conta Clau.

### História do negócio

O negócio começou a ser concebido pelo casal em 2023, enquanto passavam uma temporada nos Estados Unidos. Foi a partir daí que veio a ideia de misturar as duas culturas, proposta que fica clara no trocadilho que batiza o negócio.



Clau Ferreira é sócio da cafeteria Uai Why, que opera no Bom Fim e no Moinhos de Vento, e aposta nos cafés gelados e nos pães de queijo

"O Uai Why é uma cafeteria que a gente teve a ideia de reunir um pouquinho das nossas culturas. Temos um cardápio mais enxuto, mas que foca muito nos pães de queijo, cafés gelados e a limonada americana como base", explica Clau, destacando outros quitutes que transportam os porto-alegrenses direto para as referências gastronômicas de Kylie.

"A gente tem a apple pie, que é a receita da avó da Kylie, que ela e a mãe continuam fazendo. É uma tortinha de maçã verde que é muito gostosa para tomar com um cafezinho passado. Tem o banana bread, que é um bolo de banana e baunilha, basicamente, que você olha e não dá nada por ele, mas é um bolo bem diferente. Temos os cookies, os cafés gelados, e a limonada de limão siciliano à americana", elenca o empreendedor.

### Aposta no café especial para levar para casa

Neste ano, além da abertura da segunda unidade, o Uai Why apostou também na torra de um café especial próprio. Os dois rótulos disponíveis foram lançados no Cafestival, evento que celebrou o café especial, reunindo mais de 20 mil pessoas no início de junho em Porto Alegre. A proposta de vender os rótulos, afirma Clau, é aproximar o público de um café de qualidade, mas sem muita complexidade.

"Começamos com dois rótulos, e a ideia é oferecer um café com um sensorial mais fácil de entender, para alguém que está começando, migrando de um café extraforte para um especial. Um café não tão excêntrico, mas ainda assim de extrema qualidade, vindo de Minas", define o empreendedor, sobre os cafés que estão à venda nas duas unidades do Uai Why.

Os dois rótulos que deram início à nova frente da marca celebram a família do casal. "Um é chamado Vera Lúcia e o outro Tootsie. Vera Lúcia é a minha mãe, consequentemente meu café favorito do Uai Why, e Tootsie é a avó da Kylie, precursora da torta de maçã que a gente vende", conta Clau.

### Quitute tradicional de Minas em diferentes versões

Além dos cafés gelados, os pães de queijo — um dos quitutes mais clássicos da gastronomia mineira — completam o menu. São 10 opções de sabores no cardápio, reunindo versões doces e salgadas, no valor de R\$ 16,50. Milho verde com queijo colonial, pernil suíno, paçoca cremosa, queijo coalho e mel e goiabada estão entre os sabores disponíveis na cafeteria.

Já na parte das bebidas, são novidades os lattes de crème brûlée, por R\$ 23,90, e uma versão de café gelado de s'mores — receita típica norte-americana

de marshmallow tostado com chocolate. Além deles, é possível encontrar sabores mais clássicos, como avelã com chocolate, caramelo salgado, canela, coco, chocomenta, baunilha e amora.

Neste período de temperaturas mais baixas, as bebidas, tradicionalmente pensadas para serem servidas geladas, também estão disponíveis na versão quente. O cardápio conta ainda com as limonadas, chás, sodas italianas e drinks, como o vodka lemonade e o peach lemonade.

Entre as comidinhas, a fatia de apple pie sai por R\$ 19,50, o banana bread custa R\$ 15,00 a fatia e os cookies saem por R\$ 16,50.

### Escolha por empreender em Porto Alegre

Empreendendo há dois anos na capital gaúcha, Clau compartilha suas percepções sobre a cidade escolhida pelo casal para abrigar o negócio.

"Gosto muito de Porto Alegre, porque é uma cidade menor, uma energia quase de província. É uma capital, tem tudo que preciso, mas eu consigo fazer uma coisa na Zona Sul e depois encontrar alguém na Zona Norte. Essa praticidade que a cidade oferece ajuda muito na nossa estrutura enquanto negócio. Porto Alegre é uma capital prática", define o empreendedor, que percebe no orgulho pela própria terra uma conexão entre Minas

Gerais e o Rio Grande do Sul.

"Essa identificação com a própria terra, de ter orgulho de onde estou pisando, tem muito nos dois lados. Ainda que o gaúcho tenha um bairrismo um pouquinho a mais, as culturas se encontram nesse lugar de ter orgulho de onde a gente pertence", compara o empreendedor.

Mesmo com uma unidade recém-inaugurada, o Uai Why já traça novos planos de expansão, que devem se concretizar ainda em 2026. Clau conta que, no próximo semestre, a marca deve ser encontrada em mais um ponto de Porto Alegre.

"A gente tem novidade para o próximo semestre, que ainda está nos detalhes. Vem spoiler dos próximos capítulos. É um projeto mais ambicioso, maior, com uma ideia de expandir mais o leque do negócio, e nós estamos superanimados", revela.

### Endereço e horário de funcionamento das unidades do Uai Why

A unidade do Bom Fim do Uai Why fica na rua Irmão José Otão, nº 576, e opera nas terças e quartas, das 12h às 19h, e de quinta-feira a domingo, das 9h às 19h. A unidade localizada no bairro Moinhos de Vento fica na rua Padre Chagas, nº 347, loja 3, e funciona também nas terças e quartas, das 12h às 19h, e de quinta-feira a domingo, das 9h às 19h.