

# Negócio abre na Zona Norte com foco no k-pop e na comida de rua coreana

O espaço foi pensado para contemplar os fãs de k-pop e de dramas

## NOVIDADE

MANUELA CASSANO  
manuelac@jcrs.com.br

K-pop, dramas e comida típica. Todos os elementos da cultura coreana se espalharam pelas redes. Alguns negócios apostam nessa tônica para mover suas atividades, como é o caso do **Kim Korea**, um street food coreano que opera na Zona Norte de Porto Alegre. A lanchonete fica no bairro São Sebastião, visando trazer o sabor tradicional da culinária de rua coreana e um espaço desenvolvido para contemplar fãs de k-pop e dramas.

Vanessa César é a empreendedora por trás do Kim Korea. A ideia do negócio surgiu a partir de 2023, quando ela conheceu uma igreja sul-coreana em São Paulo, que também existe na capital gaúcha. Foi na participação no evento Korea day que a vontade de abrir a lanchonete começou a aparecer, após o entusiasmo dos seus filhos, Benjamin e Pedro, com a comida coreana. "Fiquei maravilhada com a alegria deles em provar algo tão diferente, tão saboroso. Naquele mesmo dia, nasceu esse sonho dentro de mim. De mostrar para outras pessoas e dar acesso para terem aquela experiência", conta.

### Potência cultural

Antes de abrir o local, a empreendedora buscou aprender os detalhes que permeiam o preparo dessa culinária, ela também desenvolveu o seu estudo sobre a cultura. "Fui buscando inspiração em outros locais, mas, para fazer o meu, fui pelo que eu gosto. Olhei como cliente o que eu gostaria", detalha.

Inicialmente, o foco da operação seria na cultura coreana de forma plural, mas através do movimento de clientes e da percepção de Vanessa, ela notou a potência que o k-pop e os k-dramas representam. Ela já incluiu no segundo piso elementos que remetem ao estilo musical, assim como o Pump it Up, tradicional jogo de dança coreano. "Vi que esse movimento de k-pop e do drama é muito grande. É uma coisa que quem não é



Vanessa César é a empreendedora à frente do Kim Korea, novidade que leva os sabores coreanos para a Zona Norte de Porto Alegre

deste mundo não tem noção, é algo muito maior do que a gente imagina. E acabou que eu trouxe mais um pouquinho para cá. Estamos fazendo de acordo com o que o cliente gosta", explica.

Para incorporar o sabor tradicional da comida coreana, a empreendedora aposta na importação de insumos vindos da Coreia, transportados principalmente de São Paulo. Entre os principais produtos necessários ela cita o Gochujang e o Gochugaru, especiarias derivadas da pimenta, descritas como essenciais para o sabor característico da comida coreana. "São ingredientes que não podem faltar, porque têm um sabor específico e, se não for a Gochujang e a Gochugaru coreana, não vai ficar o mesmo gosto", detalha. Ela também optou por implementar o matcha, através do matcha coreano, que segundo a empreendedora é muito mais puro. "Para nós que somos gaúchos e já conhecemos o chimarrão, o matcha ele é como uma erva-mate superfina, na textura de um açúcar de confeitiro."

Entre as opções mais tradicionais do cardápio se destacam os hot dogs coreanos, que variam de R\$ 15,00 a R\$ 23,00, o Topokki, R\$ 42,00, e o Dalgona Café, um café típico cremoso, por R\$ 18,00. Vanessa também buscou trazer o tradicional Kimchi, um dos pratos coreanos mais conhecidos, uma conserva com base forte de acelga e pimenta. "Ele é como se fosse o arroz

feijão do brasileiro. O coreano come kimchi puro e também nos preparos tem muitas receitas. Não poderia faltar de forma nenhuma", conta.

### Realização pessoal

Com vontade de empreender desde a adolescência, Vanessa iniciou cedo, colocando um trailer de lanches no Litoral com apenas 14 anos. Saindo de lá, ela optou por cursar administração. "Sempre empreendi de alguma forma ou de outra, seja dentro

das empresas em que trabalhei, muitas vezes criando processos e trazendo algumas soluções. Sempre trabalhei de acordo com as oportunidades, inclusive com as necessidades", conta.

Depois de experiências profissionais em diversas áreas, ela optou por concretizar algo para sua realização pessoal.

Aberto desde 30 de maio, o Kim Korea opera sob desafios, principalmente ligados a necessidade de treinamento para

os funcionários, como explica Vanessa. "É uma comida que não tem não tem no mercado pessoas qualificadas para chegar e fazer. Tem que aprender. Tenho que ensinar esse processo até que a pessoa pegue a o hábito", explica.

O Kim Korea Street Food Coreano está localizado na avenida Baltazar de Oliveira Garcia, nº 856, bairro São Sebastião. O estabelecimento opera de terça-feira a domingo, das 15h às 22h.



Elementos da cultura coreana podem ser encontrados no local