

Cavanhas celebra 42 anos de tradição como um dos pioneiros do xis na Capital

Há quatro décadas, a lancheria fideliza clientes de diferentes gerações

➔ CONTEÚDO PATROCINADO

ISADORA JACOBY

isadora@jornaldocomercio.com.br

Quatro décadas e uma história de pioneirismo na produção de um dos lanches mais queridos pelos gaúchos. O Cavanhas celebra, em 2026, 42 anos de operação acompanhado por uma clientela fiel. Em meio a um processo de sucessão familiar, o negócio tem como norte manter a mesma essência ao longo dos anos.

Fundado pelos irmãos Eli e Luiz Paulo Sturmer, o Cavanhas surgiu da vontade da dupla de trabalhar com gastronomia. Naturais de Muçum, no Vale do Taquari, eles migraram para a Capital com o desejo de empreender. "Viemos para Porto Alegre querendo colocar alguma coisa, querendo crescer. A gente não tinha muito estudo, era do interior. A gente queria trabalhar com comida. Colocamos o Cavanhas e fez 42 anos em junho", lembra Eli sobre o início da lancheria, que surgiu com outro nome.

No primeiro ano, chamava-se Recanto, mas logo foi rebatizada e, assim, começou a construção de uma marca que é referência na capital gaúcha. "O nome do Cavanhas surgiu porque meu irmão usava cavanhaque. Um dia, uns amigos sugeriram Cavanhas e nós colocamos, achando que de repente não ia dar certo. E ficou, está aí há 42 anos", diz Eli.

Hoje, são inúmeras as lancherias que têm como carro-chefe o xis. No entanto, o empreendedor rememora que, na época que abriu as portas, o Cavanhas era um dos poucos negócios a dar protagonismo para o lanche tradicional dos gaúchos.

"Nós começamos com xis, mas na época tinha pouco, não era muito divulgado. Tinha xis coração, xis salada, não tinha a diversificação que tem hoje. Hoje, são mais de 20 sabores.

Mudou muito de lá para cá, mas nós somos, praticamente, os pioneiros nesse tipo de xis que a gente faz em Porto Alegre", conta Eli.

O pioneirismo também está

na popularização do formato como o xis é feito hoje, lembra o empreendedor. "Quando começamos, até o pão era diferente, ele não era redondinho. Nós mandamos fazer, e até a padaria não queria fazer, porque achava muito difícil e muito caro. Na época, foi um sucesso, porque há 42 anos não existia isso, xis era muito pouco, era mais bauru. A gente cresceu muito com isso."

Sucessão familiar

Apesar de seguirem no negócio, os irmãos estão no processo de passagem de bastão para os filhos. Eduarda Sturmer, filha de Eli, e Gustavo Sturmer, filho de Luiz Paulo, estão assumindo a operação — que segue sob o olhar atento do fundador. "Todos os dias eu vou no restaurante", garante Eli.

"Eu e o meu irmão construímos uma coisa boa que é a qualidade. Tem a minha filha e meu sobrinho, mas, até hoje, trabalhamos muito, porque a gente quer qualidade. Isso a gente está passando para eles. O segredo é manter a qualidade do xis, por isso temos 42 anos. Sei que é difícil, hoje tenho que trabalhar muito mais para manter a marca", pondera Eli, sobre as mudanças no mercado ao longo de quatro décadas.

Mesmo com as naturais transformações no mercado e com a chegada de uma nova geração ao negócio, Eli garante que o compromisso do Cavanhas com a qualidade segue o mesmo, sendo um diferencial para fidelizar os clientes. "Como trabalhei muitos anos na chapa, falo para o pessoal que trabalha com a gente hoje que tem que trabalhar com muito amor. Quando vai fazer um xis, faz como se fosse pra ti. Hoje, o xis do Cavanhas é um sucesso", afirma Eli, que encontra na cozinha — mais precisamente na chapa — o seu lugar. "Venho de vez em quando brincar um pouquinho, é o meu lugar", diz, emocionado.

Outro diferencial para cativar os clientes, acredita o empreendedor, é a batata frita que acompanha o lanche. "O segredo é que é batata de verdade. Talvez não seja tão bonita, mas é mais gostosa. Descascamos todos os dias, fritamos na hora. Fica bem mais gostosa que a congelada", revela.

Hoje, o cardápio do Cavanhas conta com 22 opções, com sabores como carne de panela, atum, coração, lombo, o clássico



Eli Sturmer é fundador do Cavanhas, clássica lancheria que opera há 42 anos em Porto Alegre

salada e uma opção vegetariana.

Clientela fiel

Ao longo de quatro décadas, um dos orgulhos do empreendedor é ver a passagem de gerações nas mesas da lancheria — todas apreciando o xis do Cavanhas. "Isso é bem legal, porque seguido acontece dos avôs trazerem os netos. Vem muito pai, filho e neto." E a renovação do público de geração em geração não é a única prova de carinho dos clientes com o Cavanhas. "Temos dois clientes que fizeram uma tatuagem do boneco no braço. Achamos muito legal, é gostar muito do Cavanhas. Nem nós temos tatuagem", conta, aos risos.

Hoje, o negócio conta com quatro lojas em Porto Alegre e uma em Balneário Camboriú, em Santa Catarina. Para o futuro, não há planos concretos, mas o desejo de Eli é ampliar. "A gente vai abrir outro Cavanhas, com certeza."

Endereço e horário de funcionamento

O Cavanhas opera em quatro pontos da Capital. A unidade da rua Barão do Amazonas, nº 1241, funciona de segunda a quinta-feira, das 11h à meia-noite. Sextas e sábados, das 11h à 1h, e nos domingos, das 17h à meia-noite. Na rua Gen. Lima e Silva, nº 274, o Cavanhas abre as portas na segunda-feira, das 17h30min à meia-noite, de terça a quinta-feira, das 17h30min à

1h30min. Nas sextas e sábados, a operação estende-se até 4h30min. No domingo, abre as portas das 11h30min à 1h. Já no número 373 da rua Gen. Lima e Silva, nas segundas e terças, o Cavanhas opera das 11h30min à 0h30min. Na quarta, até 1h, e

na quinta, 1h30min. Na sexta, opera até 3h. No sábado, das 11h às 3h, e domingo, das 11h à 1h. Na avenida Loureiro da Silva, nº 1696, o Cavanhas opera de domingo a quinta-feira, das 11h à 1h. Sextas e sábado até as 2h, e domingo, das 11h à 1h.



Afastado da rotina, Eli mata a saudade da chapa, seu lugar preferido



Gustavo e Eduarda são a nova geração à frente do Cavanhas