Bar de empanadas é novidade no Bom Fim

GUSTAVO MARCHANT/ESPECIAL/JC



Ricardo Tetelbom e Tiago Kaplan são sócios do Dona Empa, novidade na Alameda Bom Fim

Com fernet, vinho e inspiração argentina, o Dona Empa foca nas empanadas

NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Degustar empanadas, fernet e vinho como se estivesse na casa de avó. Essa é a proposta do **Dona Empa** , bar focado em empanadas que chegou na metade de novembro à Alameda Bom Fim. Os nomes por trás da operação, Ricardo Tetelbom, ex-Cookie do Foca, e Tiago Kaplan, sócio da Alfajores Odara, dizem que a proximidade entre a cultura porto-alegrense e portenha é o que moveu a operação.

"Porto Alegre tem essa veia latina e argentina muito forte. As pessoas aqui gostam e estão acostumadas com essas referências, então trouxemos isso misturado com a ideia de bar: ter fernet, vinho, cerveja, música e empanadas feitas na hora, que combinam muito com uma comida rápida e boa", explica Ricardo, que, ao lado do amigo, trouxe como estratégia de fidelização a personagem Dona Empa, que conversa em primeira pessoa com os clientes nas redes sociais. "A gente juntou uma avó caricata argentina — que brincamos ser uma 'abuela' para a cidade inteira — com as nossas próprias memórias familiares afetivas", detalha Tiago.

Nessa onda, Ricardo diz que a loja de número 5 na Alameda Bom Fim não requer formalidade e, apesar de ser considerado um negócio pequeno, busca emular uma casa de avó. "Tu chegas, pode tirar o tênis, sentar no sofá, pegar uma empanada e uma bebida e aproveitar com os amigos", complementa.

Sabores vão do espinafre ao doce de leite

O cardápio do bar de empanas prioriza o respeito aos formatos e preparos típicos argentina. Entre as opções salgadas, o menu reúne alternativas como Carne — a mais vendida até então —, Jamón y Queso, Pollo Cremoso, Humita e Espinaca y Ricota. Para a sobremesa, há empanadas de Banana y Dulce de Leche Banana y Dulche de Leche e Del Méc.

Com unidades que custam entre R$ 15,00 e R$ 17,00, Ricardo e Tiago pontuam que o tíquete médio é acessível, já que uma refeição com duas empanadas e um refrigerante fica em torno de R$ 35,00. Para quem prefere acompanhar o lanche com uma cerveja no happy hour, o valor médio gira em R$ 42,00 — o bar dispõe de Fernet Cola, vinhos e long necks.

As receitas foram desenvolvidas originalmente pelos próprios sócios na cozinha de casa, utilizando o forno pessoal de Tiago, que hoje faz parte do equipamento da loja. No local, também há objetos com história própria, como um rolo de massa artesanal antigo e caixas de guardar cartas que pertenceram à avó de Ricardo. "Criamos um lugar afetivo a partir do momento em que as pessoas conseguem enxergar que cada detalhe tem um motivo de existência", ressalta Ricardo. Para os próximos meses, a ideia é lançar caixas de empanadas congeladas.

Endereço e horário de funcionamento

Na Alameda Bom Fim, localizada na rua Fernandes Vieira, nº 518, a Dona Empa ocupa a loja 5 e abre de quarta a sexta, das 14h às 22h; aos sábados, das 11h às 22h; e aos domingos, das 11h às 20h.

GABRIEL POMPEO/DIVULGAÇÃO/JC



As empanas custam entre R$ 15,00 e R$ 17,00

MURAL

A Vivo segue até o dia 16 de dezembro com inscrições para o Programa de Estágio 2027, com vagas em Porto Alegre na trilha Start. A bolsa-auxílio varia de R$ 1.660 a R$ 2.075 por mês, e 50% das vagas são reservadas a pessoas negras. Podem participar estudantes de qualquer curso de bacharelado ou tecnólogo com disponibilidade para estagiar 6h por dia, em modelo híbrido, com três jornadas presenciais. A seleção tem testes online, painéis e entrevistas, com admissão a partir de março de 2027. Mais informações em **bit.ly/bvg32.**

A Câmara Municipal de Porto Alegre recebe, até a próxima terça-feira (1), as inscrições para estágio. As oportunidades são para estudantes de Ensino Médio, cursos técnicos e de 24 graduações. Para quem já está na faculdade, a bolsa-auxílio é de R$ 1.158,04 para jornada de 20h semanais e de R$ 1.737,08 para 30h. O ingresso ocorre por meio de uma prova objetiva online com 20 questões de língua portuguesa. Mais informações em **bit.ly/3VHHrXi.**

O Grupo Hospitalar Conceição (GHC) está com inscrições abertas para concurso até 4 de dezembro. O edital forma cadastro de reserva para 52 cargos de níveis fundamental, técnico e superior.

EVENTOS

O Instituto Caldeira realiza, na terça que vem, 1º de dezembro, a 3ª edição do AI Day Caldeira, evento dedicado à aplicação de Inteligência Artificial nos negócios. A programação está organizada em oito trilhas temáticas, cada uma com palco próprio: indústria, agro, varejo, pessoas, saúde, finanças, educação e gov tech. Entre os conteúdos confirmados estão cases de Mercado Livre, Itaú, Lojas Renner, Agibank, Sicredi e Unimed Porto Alegre, além de palestras de executivos da NVIDIA e do Google Cloud. O evento também tem quatro workshops práticos, com vagas limitadas. Saiba mais em **aiday.institutocaldeira.org.br**

O encontro Negócio da China – Tendências, futuro, importação e marketing acontece na próxima quarta-feira (2) de dezembro, no Mini Auditório da Unitec, na avenida Unisinos, nº 950, em São Leopoldo. Voltado a empresários, lojistas e profissionais de e-commerce, o evento analisará como as transformações do mercado asiático podem ser aplicadas aos negócios brasileiros. A programação terá quatro eixos temáticos: ecossistema de inovação na China; importação e negociação com fornecedores; novos formatos de varejo e experiência de consumo; e vendas ao vivo, como live commerce e TikTok Shop. Mais em **bit.ly/4j6CHIB**

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado

O Libertino, restaurante localizado no bairro Bom Fim, celebra quatro anos e abre a cozinha para 12 grandes nomes da gastronomia gaúcha em festa aberta ao público. Entre os nomes, estão Marcelo Schambeck, do Capincho, Leonardo Magni e Lili Andriola, do Mandarinier, Sophia Corá, do Tú Bar; Nícolas Heckel, do Catherine, em Gramado, e o pâtissier Marcelo Gonçalves. Mais informações pelo Instagram @libertino.poa.