



Café do Porto,



las Artes. Servir esos blends exigió una atención especial. El cliente se certifica de su elección al recibir la taza de café, que trae una etiqueta adhesiva con el nombre del blend escogido y el color correspondiente a aquella variedad.

La carta, renovada anualmente, presenta desde picadillos, sándwiches tradicionales y recetas exclusivas con salsa de café, hasta ensaladas especiales y pastas.

La Estructura

El espacio físico del Café do Porto quedó pequeño para acomodar la afluencia de público, y al comienzo de 2001 la ampliación fue necesaria. Con proyecto original, y firmado por la propietaria Ana Claudia Bestetti, la cafetería incorporó un nuevo espacio. Actualmente, el Café do Porto tiene capacidad para acomodar hasta 130 personas, en mesas o en el balcón, con un área reservada para eventos.

En el 2003, fue necesaria una ampliación más: el Reservado Café do Porto, un área para atender las innumerables solicitudes de reservas para fiestas, confraternizaciones y eventos empresariales. Un inusitado ambiente, donde la iluminación se encarga de crear diferentes climas de acuerdo con cada evento.

La ambientación es ligera. Se han utilizado cerámicas que perfectamente dispuestas dan lugar a atractivos mosaicos que recubren balcones. Las bases de las mesas son de hierro. La madera es protagonista en las puertas y el piso rústico garantiza un clima acogedor y simple.

Hace ocho años un garaje en la Calle Padre Chagas, en el barrio Moinhos de Vento, en Porto Alegre (Brasil), fue el local escogido para instalar el Café do Porto. Localizado en un área residencial, en uno de los perímetros más exclusivos de la ciudad, la cafetería inaugurada en 1995 mudó el perfil de la calle, hoy transformada en dirección elegante de un comercio sofisticado. Aprender a apreciar un buen café, de origen y calidad comprobada, estimular la cultura local, el encuentro y la conversación en un ambiente acogedor, han sido las preocupaciones de la arquitecta y empresaria Ana Claudia Bestetti, propietaria del Café do Porto.

Reducto pionero del culto al café, el Café do Porto reúne, además de la carta con exclusivos blends, una intensa actividad cultural. Basado en las cafeterías de Buenos Aires, el Café do Porto, se transformó ya desde su inicio en un punto de encuentro obligado de los amantes de esta bebida. Desde el 2001, el Café do Porto adoptó una carta exclusiva con tres blends de café y un café de Origen Controlado, además de las 20 recetas diferentes con café expreso que oferta su carta. Con fuertes características, los blends se distinguen por el aroma, mayor o menor acidez y llevan los nombres de Café do Porto, Café Segredo y Café de

un espacio exclusivo para el café y la cultura

Para perfeccionar la atención y transformar la degustación del café más placentera, el Café do Porto adoptó en el invierno de 2000 calentadores a gas junto a la acera, al lado de las mesas exteriores. Además, en los días más gélidos, se ofrece a los clientes mantas de lana que estos pueden usar mientras toman su café. Están hechas de pura lana, y lucen el logotipo del Café do Porto. Hoy, este complemento es un símbolo más de esta original cafetería.

En su interior, el Café do Porto dispone de aire acondicionado central y música ambiental. La plantilla, por su parte, está formada por 21 camareros especialmente preparados que realizan su trabajo bajo la supervisión de la propietaria Ana Claudia Bestetti.

El Movimiento cultural

El Café do Porto, también ofrece actividades culturales permanentes. Cada jueves se programan presentaciones de músicos de Porto Alegre. Se trata del proyecto Música en el Café. Además, mensualmente, el calendario cultural de este establecimiento promueve el Café Filô, un encuentro de intelectuales, profesionales liberales, periodistas, publicistas y clientes de la casa para discutir un tema libre, regado a café. El modelo traído de los cafés de París ha obtenido éxito y gran afluencia de público. La calidad de vida también está contemplada en los encuentros mensuales denominados Café con Saúde. Estos, dirigidos por técnicos en salud, tienen lugar siempre el segundo sábado de cada mes, a partir de las 9 de la mañana, y en ellos se ofrece orientación sobre alimentación, el ejercicio físico, cuidados corporales,...



El Horario

Con horario de funcionamiento de lunes a sábado, de las 8 de la mañana a la medianoche, y domingos y festivos a partir de la 1 del mediodía, el Café do Porto es un punto de encuentro de profesionales liberales, intelectuales y un público sofisticado que circula por el barrio Moinhos de Vento. Sus actividades comienzan con el desayuno, cuando se recibe a profesionales para reuniones de trabajo y negocios.

Los Premios

El Café do Porto ostenta numerosos premios. El primero data de 1997 cuando por su creatividad fue designado por el

Sebrae, RBS y Grupo Gerdau el Premio Talentos Emprendedores, Mejor Empresa en la categoría Comercio.

Además, desde 1999, este establecimiento sido escogido anualmente como la Mejor Cafetería de la ciudad por parte de la Revista Veja- edición los Mejores de Porto Alegre-. Así pues, el Café do Porto es considerado hoy una referencia para la ciudad de Porto Alegre, además de ser conocido nacionalmente.

Café do Porto- Pausa & Prazer
Calle Padre Chagas 293
Porto Alegre. RS. Brasil.
www.cafedoporto.com.br