

O Porto Conta

Reportagens sobre o comércio local



#1 - Café Asa de Mosca e Café Kuji

O ditado é “quem tem sorte no jogo, tem azar no amor”. Mas nestes casos, do café Asa de Mosca e do café Kuji, podia ser sorte no jogo e amor da comunidade. Falamos de dois espaços, o primeiro no Bonfim e o outro a 33 minutos a pé de distância (este número, para quem acredita, simbolicamente associado à criatividade e abundância), na Rua da Torrinha.



- ☐ De cima para baixo: Café Kuji e o emblemático néon do Café Asa de Mosca



☐ Café Kuji

O café Asa de Mosca, aberto há 51 anos, com o seu emblemático neón no interior do espaço, deve o seu nome a um jogo de sorte: o poker. Este espaço foi sonhado por um antigo funcionário de um salão de jogos, que juntamente com os seus amigos, decidiu tentar a sua sorte ao gerir o seu próprio negócio. O espaço escolhido, na esquina das ruas do Duque da Terceira e do Conde Ferreira, tinha duas grandes janelas que apenas permitiam ver de dentro para fora, o que fez com que, após o horário de fecho, esse grupo de amigos se reunisse para jogar. Daí, o café-sem-nome passou a chamar-se Asa de Mosca, uma famosa sequência do poker, constituída por cinco cartas de um valor consecutivo, mas não necessariamente do mesmo naipe. Com cinco cartas fortes na mão, o jogador está bem equipado para ganhar. Hoje em dia, o Asa de Mosca, que foi adquirido pela família de Jerónimo Botelho, conta com cinco funcionários, quase todos da mesma família. Jerónimo veio de França com a família e trabalha no Asa desde os quinze anos, pois optou por não seguir com os estudos, decisão de que não se arrepende.

A traça manteve-se sempre a mesma, mudando apenas as janelas que agora permitem que quem passe, se sinta ainda mais convidado a entrar. O que mudou (mas não tanto assim) foi o público, que foi acompanhando as alterações que o bairro veio sofrendo. O Asa começou por ser muito direcionado para os jovens que estudavam na Universidade Portucalense, que no ano da sua abertura em 1986 se situava junto ao Jardim de S. Lázaro. Com a mudança de local da faculdade, o café passou a apelar mais a quem morava e trabalhava nas redondezas. Por aqui passaram poetas como Eugénio de Andrade ou escritoras como J.K. Rowling que dava aulas na Cambridge School imediatamente acima do café. Agora, com a proximidade à Faculdade de Belas Artes, o Asa continua a ser procurado por estes “famosos” clientes (porque para Jerónimo todos os clientes são personalidades conhecidas) a quem a arte corre nas veias. Essa conjuntura fez com que o café se tornasse também um espaço que acolhe as mais variadas iniciativas culturais. Outra prova dessa vertente é a parede onde se encontra a arca dos gelados, onde o cartaz de opções quase passa despercebido no meio das dezenas de cartazes dedicados a comunicar tudo o que acontece no Porto, com “sabores” para todos os gostos.

O que também nunca mudou no Asa de Mosca foi o compromisso com os preços e com a qualidade. Priorizam sempre a fidelização dos clientes, mantendo os preços acessíveis às carteiras de toda a gente, especialmente dos jovens universitários, pois destacam que depois do COVID foram esses clientes que asseguraram que o negócio podia continuar a correr. Nunca tiveram um foco direcionado a atrair turistas, nem comunicam nas redes sociais para se darem a conhecer. A boa prática a retirar deste espaço, que à primeira vista é em tudo semelhante a tantos outros, é o atendimento. Quem lá vai é sempre servido com o “melhor da cidade”. Esta particularidade no atendimento tem por trás uma história, talvez pouco conhecida, que começou quando estava a almoçar ao balcão um dos mais conhecidos chefs portuenses que, ao provar a sopa, a intitulou de “princesa da cidade”. A brincadeira pegou e, ainda que estes títulos não constem do menu, quem pede “a melhor da cidade” receberá sempre uma tosta recheada de ingredientes de qualidade. A sopa, essa princesa da cidade, ainda hoje é feita pelas mãos dos pais de Jerónimo e cuidadosamente servida todos os dias.

Manter um café aberto não é questão de sorte, mas “de dedicação” e implica muitas cedências. O maior desafio será, num futuro que não se sabe ainda se próximo ou distante, assegurar que quem cá fica seja capaz de manter a dinâmica que o tornou um espaço emblemático da cidade.



□ Da esquerda para a direita: Café Asa de Mosca e Café Kuji

Outro caso de dedicação é o do barista Kirill, que ao chegar ao Porto há três anos, vindo da Rússia, encontrou uma cidade à espera de ser introduzida ao café de especialidade e fez desse o seu projeto. Em agosto de 2024 nasceu, então, o Kuji Coffee & Community, bem a meio da Rua da Torrinha. Um espaço pequeno, decorado com inspiração japonesa, com madeira de tons claros, cortinas brancas, uma coleção de livros ainda a ganhar forma com a colaboração da comunidade (quem deixar um livro pode trocar por outro) e adornado com um espaço expositivo de obras de artistas que fazem parte desta comunidade que aqui se está a criar.

Kuji é uma expressão japonesa associada à lotaria. O objetivo de Kirill é que quem entra no seu café sinta que atingiu o jackpot, por um lado, por ter encontrado um espaço com café de qualidade e, por outro, pela possibilidade de vir a fazer parte de uma comunidade, inserida no quarteirão da Boavista. Os clientes, muitos deles imigrantes, procuram na cidade um espaço que seja mais do que um café, mas também um espaço de partilha. Prova disso são as mensagens deixadas na máquina de escrever ao lado do balcão, uma forma de quem visita deixar os seus pensamentos e comentários eternizados em tinta preta e vermelha.

O local escolhido não foi premeditado, mas contribuiu para que muitos artistas residentes no Porto procurem o local para exibir as suas peças. A curadoria é feita por Kirill, que preza por dar destaque a artistas emergentes. De três em três meses é lançada uma nova exposição. Na abertura o espaço acolheu também um DJ set, atrás do balcão, algo que planeiam voltar a fazer.

No que diz respeito à comunicação, o Instagram é o espaço primordial de partilha, onde dão a conhecer o menu, as torrefações disponíveis, as novidades sazonais, as exposições e outras partilhas que contribuem para criar uma comunidade digital.

No digital destaca-se também a introdução de uma aplicação que serve de cartão de fidelização, permitindo que após sete bebidas compradas, o cliente tenha direito a uma de graça. A opção de uma app é mais um exemplo da preocupação com o meio ambiente. No Kuji optam por não utilizar plástico de uso único e fazer a correta gestão de resíduos.

Outro ponto a salientar é o menu repleto de especialidades russas confeccionadas de forma artesanal, como o medovik (bolo de mel), ou cheesecake de queijo cottage. Já o café é de origem dinamarquesa, mas vão em breve criar a sua própria marca de café, torrado no Porto. Para o futuro, ambicionam fazer desta marca um franchise internacional...com origem no Porto.

Com mais anos de negócio ou num projeto recém-criado, o sucesso faz-se, não por questões de sorte ou azar, mas com muita dedicação, atenção e abertura à(s) comunidade(s), acompanhando as suas realidades, gostos e estando disponível para os seus desafios. E muito gosto pelo que se faz.