**Rua Pagu traz gastronomia, cultura e sustentabilidade para o Juvevê**

Uma rua que não existe no mapa de Curitiba acaba de ser inaugurada na cidade. A *Rua Pagu* traz o conceito de comida de rua com jeitinho de quintal de casa. O espaço, localizado no bairro Juvevê, é um terreno que liga duas vias formando uma verdadeira rua caminhável. Para alimentar, gastronomia já conhecida dos curitibanos: um contêiner do Choripan e outro do Sirène Fish & Chips. Para entreter, música, opções variadas de chope e espaço para saraus artísticos.

A ideia veio de três empreendedoras paranaenses - duas advogadas e uma turismóloga – que queriam dar uma guinada em suas carreiras buscando encontrar em um ramo de atividade a junção de ideais pessoais com a satisfação profissional.

“A Rua Pagu é o espaço que sempre sonhamos ter em nossa cidade para passarmos os momentos especiais com a galera que a gente se identifica, regado a muita música de qualidade, comidas saborosas e bem preparadas, com opções variadas de chope a um preço justo. Queremos que a Rua Pagu seja o seu espaço, o quintal da sua casa, o seu escritório, o seu refúgio”, comenta Fabíola de Rezende Nespolo, uma das sócia-proprietárias.

O nome Rua Pagu homenageia Patrícia Galvão, conhecida como Pagu, uma forte personalidade feminina brasileira que atuou como escritora, poeta, diretora de teatro, tradutora, desenhista, cartunista, jornalista e militante política brasileira.

“Percebemos que a atividade de bares é predominantemente composta por homens e então vimos nisso um diferencial que deu origem ao nome do espaço”, explica Carolina Coneglian Pimentel, sócia do Pagu.

**Gastronomia, cultura a sustentabilidade**

O Choripan e o Sirène Fish & Chips foram os dois bares escolhidos para fazerem parte da Pagu. Caracterizados como bares de rua, com comidas simples, saborosas e acessíveis, eles representam a essência do local. O Choripan, com temática argentina, tem no cardápio o próprio sanduíche choripan feito com oito sabores de linguiças exclusivas e artesanais, empanadas, pelotas, churritos, além de chopes e caipirinhas. Já o Sirène serve o melhor fish & chips da cidade, além de chopes e drinks.

“A ideia é que as pessoas fiquem à vontade e possam comer em pé mesmo, sentado no chão, ou ainda andando”, afirma Ana Luísa Richetti, também proprietária do espaço.

Dentre os ideais do lugar estão a valorização da cultura e da sustentabilidade. O local trabalhará com o sistema de eco copos como alternativa aos copos descartáveis, não terá canudos e as proprietárias estudam a possibilidade de encontrar alternativas viáveis para a produção da própria energia.

Já com relação à cultura, sobretudo a música terá um espaço especial. Estão previstas discotecagens aos finais de semana durante o dia, ao ar livre, muitas vezes com música brasileira, revivendo muitas épocas, bem como apresentando as novidades que surgem todos os dias. Outro evento que terá um espaço garantido na agenda será um sarau que permitirá que artistas, muitas vezes sem espaço, possam se expressar.

“A ideia central da Rua Pagu é ser um lugar acessível, sustentável e agradável, onde as pessoas possam se distrair no intervalo de suas preocupações, marcar aquele happy hour com a galera, um *date* com o *crush*, ou simplesmente dar uma passeada com seus amigos e familiares para matar a fome e tomar aquele chope esperto”, finaliza Carol.

**Sobre o Choripan**

Arte, gastronomia e bem estar. Essa é a combinação que faz do Choripan o Gastrobar que revolucionou o jeito de curtir a cidade. O cardápio traz a linguiça como protagonista e tem como carro chefe o sanduíche latino Choripan, que dá nome à marca (pão baguete, linguiça molho chimichurri, repolho e vinagrete especial). Com charcutaria própria de produção artesanal, oferece oito sabores de linguiças, além de petiscos com toques únicos e sobremesas inusitadas. O colorido e a arte estampados na fachada, o incentivo ao convívio social ao ar livre são marcas registradas do Choripan.

Atualmente são quatro unidades em Curitiba em diferentes modelos. Na região histórica da cidade - Rua Tapajós, e no Água Verde são gastropubs completos com espaço interno e externo e menu com porções e pratos além dos sanduíches. Dentro do complexo Distrito 1340 está o “Carrinho do Choripan”, com o menu de sanduíches. A quarta unidade, em formato de contêiner, acaba de inaugurar na Rua Pagu, com o cardápio de sanduíches e porções da casa.

**Sobre o Sirène Fish & Chips**

É a maior rede de fish & chips do Brasil, com unidades em São Paulo, Florianópolis e Curitiba. Com um cardápio enxuto servem o Sandufish (pão crocante, filé de tilápia frito, cebola roxa caramelizada, rúcula e molho tártaro), Chips doce (tiras de batata doce polvilhadas no açúcar e canela) e o famoso Fish & Chips (iscas de tilápia fritas temperadas, acompanhadas de batatas rústicas), carro chefe da casa, tudo isso acompanhado dos melhores chopes artesanais. Possui ainda marca própria composta por acessórios e confecção que podem ser encontrados em todas as unidades!

**SERVIÇO:  
*Rua Pagu****Rua Alberto Bolliger, 120  
Segunda à quinta-feira 17h30 às 22h  
Sexta-feira 17h30 às 00h  
Sábado 11h às 00h  
Domingo 13h às 21h  
Facebook.com/ruapagucwb  
Instagram.com/ruapagu  
#somostodaspagu*