

GASTRONOMIA

serra, inspiração



Para ler diariamente histórias inspiradoras de empreendedorismo, assine a newsletter do GeraçãoE. Faça a sua inscrição em geracaoe.com

Pizzaria de Carlos Barbosa fica entre as melhores em ranking da América Latina

A Frasca Pizzeria Napoletana foi reconhecida no Guia 50 Top Pizza, publicação italiana que reúne as melhores do ramo

ISADORA JACOBY
@isajacoby

Das receitas inspiradas por tutoriais do YouTube ao 32º lugar no ranking das melhores pizzas napoletanas da América Latina. Essa é a história da Frasca Pizzeria Napoletana, comandada pelos sócios Jandir Zago, Giovani Bavaresco e Laércio Itchenko. A pizzaria de Carlos Barbosa performou no ranking ao lado de outras três operações gaúchas: Ciao Pizzeria Napoletana, negócio de Porto Alegre que ocupou 24º posição, a Otto e Mezzo Pizza Verace, de Bento Gonçalves na posição 26º, e a Le Mani Pizza Napoletana, de Passo Fundo encerrando a lista em 50º. A vencedora do ranking também foi uma brasileira, a Leggera Pizza Napoletana, de

São Paulo.

A pizzaria de Carlos Barbosa abriu as portas em 2019, inspirada pela trajetória de Laércio, sogro de Giovani, que comandava uma padaria há mais de 13 anos. Giovani estudava gestão comercial e, incentivado pela formação como padeiro de Laércio, começou a dar os primeiros passos no empreendedorismo. A princípio, a ideia era operar uma franquia da Ciao, mas o desejo de criar a marca própria prevaleceu.

Giovani conta que foi preciso desbravar o modelo de negócio desde o princípio, descobrindo desde a verdadeira receita de Nápoles até os fornecedores das farinhas típicas italianas. “Fomos para o YouTube aprender a receita da massas. Começamos a testar. O segundo passo foi alugar a sala e comprar um forno”, lembra Giovani. A operação começou a ser testada com amigos, que davam feedbacks para os sócios sobre os produtos.

Prestes a celebrar cinco anos de negócio, Giovani destaca que o momento pós-pandemia foi um ponto de virada para a



DANIELA RADAVELLI/FRASCA/DIVULGAÇÃO/JC

Giovani Bavaresco é um dos empreendedores à frente do negócio, que completa cinco anos na Serra Gaúcha

operação. “Trocamos o sistema interno e implementamos o atendimento na mesa”, conta o empreendedor. Antes, o atendimento acontecia no balcão.

A mudança veio do desejo de oferecer mais conforto à clientela. “Refinamos o atendimento”, define.

Um dos objetivos da Frasca, garante Giovani, é fomentar os negócios locais. “Sempre tivemos como foco comprar o melhor insumo e o mais próximo de Carlos Barbosa possível”, garante o empreendedor sobre a escolha dos produtos locais, além de usar ingredientes homologados como a farinha de trigo e o molho de tomate. Além das pizzas, o negócio conta com uma adega com 140 rótulos, sendo 70% deles nacionais. “É importante ser da região, podemos visitar os fornecedores. Os importadores também são daqui, temos um contato”, explica.

Compor o guia das melhores pizzas da América Latina é um sonho cuja ficha não caiu ainda, diz Giovani. Para o empreendedor, o reconhecimento é relevante não só para o negócio,

mas para a região. “É um marco para a cidade, para a Serra Gaúcha. Levamos todos os nossos parceiros conosco”, celebra.

Giovani conta que, de forma geral, os impactos em Carlos Barbosa foram mais brandos que em outras cidades do Rio Grande do Sul. Os bloqueios em estradas foram as principais dificuldades enfrentadas pelo negócio. “Ficamos uma semana ilhados. O nosso cliente da região acabou não vindo, atendemos basicamente só a cidade”, diz o empreendedor, ressaltando que ter um negócio voltado mais

aos moradores que aos turistas ajudou a enfrentar as adversidades. “O turista é um rebote, não é meu cliente primário. As empresas que atendem os turistas estão sofrendo bastante. É diferente do que acontece pra mim, porque adaptei a Frasca para atender os moradores daqui. Temos um preço mais acessível justamente por isso”, pondera o empreendedor.



FRASCA/DIVULGAÇÃO/JC

A Frasca Pizzeria Napoletana foi contemplada com a 32ª colocação no Guia 50 Top Pizza

