

# Após food truck, pizzeria clássica italiana opera em loja no Jardim Botânico

**Iniciada em casa, a Sapore Di Napoli é uma pizzeria que expandiu e atua hoje em diferentes formatos**

## ➔ GASTRONOMIA

**GUSTAVO MARCHANT**

gustavos@jcrs.com.br

Com ponto fixo inaugurado em 2025 no Jardim Botânico, a **Sapore di Napoli** é o capítulo mais recente de uma jornada que começou em 2023 de forma caseira. O negócio é fruto de uma “irresponsabilidade financeira” que deu certo: a compra de um forno profissional para fazer pizza clássica italiana em casa.

O casal Eduardo Ramos e Claudia Russo, à frente do negócio, não imaginava que o investimento inicial — motivado pela paixão de Eduardo — faria os empreendedores trocarem carreiras consolidadas por um food truck e, depois, por uma loja física.

“Minha esposa disse: ‘agora tu vais ter de tirar o custo desse forno’”, brinca Eduardo, que trabalhava há 16 anos com contabilidade. Para quitar o equipamento, a solução foi começar a vender pizzas para vizinhos aos fins de semana. Com o sucesso consumado nos arredores da residência e com vendas consistentes há mais de um ano por delivery, os empreendedores decidiram dar um passo à frente na operação: em 2024, adquiriram um furgão para montar um food truck — coincidentemente, da mesma pessoa que vendeu o forno. O food truck, que se autointitula como o primeiro do Estado a comercializar pizzas clássicas italianas, passou a

atender condomínios, escolas e eventos, e, desde maio deste ano, a Sapore Di Napoli opera também presencialmente com uma loja na Zona Leste, que funciona de quarta a sábado à noite, e no almoço de quarta a sexta.

A proposta da casa é focada na pizza clássica italiana, que possui um período de fermentação mais longo, podendo chegar a até 72 horas na geladeira, resultando em uma massa “leve, aerada e de fácil digestão”, explica Eduardo, que fez especialização para obter o manejo sob a iguaria italiana antes de abrir o negócio.

Os insumos da pizzeria são importados: farinha italiana tipo 00, tomate e azeite adquiridos de uma importadora de Campo Bom, além de queijos comprados direto de fábricas. “No início, comprávamos de distribuidoras, mas agora conseguimos chegar nas fábricas. Por ser uma compra direta, o preço final reduz bastante”, avalia o empreendedor.

### Transição de carreira e os desafios da operação

Ambos saíram da CLT para se dedicar exclusivamente à pizzeria. Claudia, que atuava como enfermeira há 20 anos na Santa Casa, passou a tocar o negócio junto com o marido. “Queríamos ter um pouco mais de liberdade”, afirma Eduardo.

Um dos principais desafios durante a jornada, segundo Eduardo, foi a dificuldade de encontrar mão de obra qualificada. “É um ponto bem importante. Muitas vezes, tenho que fazer tarefas operacionais em vez de focar na gestão”, relata.

Outro obstáculo é a cultura do consumo de pizza apenas à noite. “No almoço, nós fazemos algumas promoções para tentar atrair o pessoal, mas ainda é um nicho que está crescendo”, pondera.

### Serviços e cardápio

Além do delivery via iFood e WhatsApp, a Sapore di Napoli oferece o serviço de “pizzaiolo em casa”, levando a estrutura da pizzeria para festas particulares, além das pizzas pré-assadas sob encomenda, uma alternativa para quem não atinge o número mínimo para o serviço completo.

“É um produto que o pessoal leva para finalizar em casa quando, de repente, não fecha o mínimo de pessoas para deslocarmos a estrutura da pizzeria até a



Eduardo Ramos comanda a Sapore Di Napoli Pizzeria ao lado de sua esposa, Claudia Russo

SAPORE DI NAPOLI/DIVULGAÇÃO/JC



O food truck da Sapore di Napoli leva as pizzas para fora da Capital, atendendo as praias do Litoral Norte

casa da pessoa. Nós damos essa opção para ela”, explica Eduardo.

Segundo o empreendedor, o ticket médio das pizzas é de R\$ 70,00, e o sabor mais pedido é o de calabresa “abrasileirada”, seguida pelo de queijo brie com prosciutto. Para quem prefere finalizar a refeição com um toque doce, a casa oferece opções

como Nutella, creme de pistache e chocolates ao leite e branco — ainda que, “a pizza doce não seja o carro-chefe”, e sim um complemento dedicado ao público entusiasta, já que a demanda existe, conforme percebe o empreendedor.

No verão de 2026, a agenda do food truck está movimentada.

O casal está colocando a mão na massa no Litoral, ofertando a clássica pizza italiana em Xangri-Lá e Capão da Canoa. No futuro, os dois planejam consolidar a loja física e investir em uma cozinha industrial para produção de massas e pizzas congeladas, além da possibilidade de obter um segundo food truck.

### Endereço e horário de funcionamento da Sapore di Napoli

A Sapore di Napoli fica na rua Barão do Amazonas, nº 795, no Jardim Botânico, em Porto Alegre. A pizzeria funciona de quarta a sábado, a partir das 18h, e no almoço de quarta a sexta, das 11h às 14h30min. O delivery é feito via iFood e WhatsApp, e o food truck atende sob agendamento.