

Com mais de 40 anos, pizzaria de Canoas é uma das mais antigas da cidade

A marca já existe há mais de quatro décadas, mas foi no fim dos anos 1980 que a família Valgoi comprou o restaurante Italianíssimo

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jcrs.com.br

Tem negócios que se tornam o cenário de muitas histórias. A padaria que recebe, no fim da tarde, a mesma pessoa há mais de 20 anos; o bar que foi o local do primeiro encontro de um casal, que todo ano volta para celebrar; ou um restaurante que viu as crianças crescerem, tornarem-se adultos e levarem suas crianças para participarem da tradição.

O restaurante e pizzaria **Italianíssimo**, localizado no Centro de Canoas, é um desses empreendimentos que contam muitas histórias. "Muitos se conheceram aqui dentro. Noivaram, tiveram filhos, e os filhos tiveram filhos. A gente viu tudo", conta Celso Valgoi, que, junto aos seus irmãos, Renato e Fátima Valgoi, e o cunhado, Fernando Spinelli, comanda o Italianíssimo desde 1989.

A marca já existe há mais de quatro décadas, mas foi no fim dos anos 1980 que a família Valgoi comprou o restaurante. Na época, o negócio operava no outro lado da rua Coronel Vicente, mas, com o tempo, em

2004, o espaço ficou pequeno, e o Italianíssimo precisou atravessar a via para ocupar um salão maior.

"Nós éramos garçons de outro restaurante aqui em Canoas e ficamos sabendo que a família que fundou a marca queria vender. A gente não tinha condições de comprar, mas, mesmo assim, fomos procurá-los", conta Renato, rindo.

Na época, os irmãos compraram o estoque e o ponto e alugaram a marca. "Conseguimos negociar com eles e, em seis meses, conseguimos o valor necessário para adquirir a marca de vez", conta Celso.

Além de gerir o negócio, Celso é artista. As paredes do hall de entrada e do espaço reservado para eventos carregam quadros entalhados em madeira feitos por ele. Lugares icônicos de Canoas, como a Vila Mimosa e a Praça do Avião, estampam as obras.

No início, o Italianíssimo trabalhava somente com pizzas à la carte. Além disso, o negócio comercializa produtos coloniais, como vinhos e queijos.

"Precisamos acompanhar as tendências e, com o tempo, o pessoal começou a pedir o rodízio, e passamos a oferecer em 1997", explica Renato. Atualmente, além do rodízio de pizzas à noite, o restaurante conta com buffet livre ou a quilo e ilha de sushi no horário do almoço.

"A gente fez parte do crescimento de Canoas, porque tinha poucas opções de restaurantes", conta Celso. Depois do Italianís-



Celso e Renato Valgoi são os irmãos à frente do Italianíssimo, clássico restaurante da Região Metropolitana

simo, outros negócios gastronômicos surgiram nas ruas em volta, o que, de acordo com os sócios, foi positivo para o estabelecimento. "Gera movimento para todo mundo em volta e incentiva novos negócios", comenta Renato.

Atenção à operação

Mesmo com o negócio já consolidado, nenhum dos sócios deixou de acompanhar de perto o restaurante. É comum chegar ao Italianíssimo e encontrar Celso pesando os pratos ao lado dos grelhados e Renato conversando e finalizando as comandas dos clientes na caixa.

"Sempre trabalhamos e batalhamos muito para tentar entregar o melhor. Manter o mesmo nível alto é um trabalho diário realizado aqui", reflete Renato, que também conta o que os motiva a seguir acompanhando o negócio de perto. "A gente reconhece os

clientes, eles nos reconhecem. Criamos uma relação com eles, com os filhos e depois com os netos", conta.

O discurso acontece na prática. Enquanto a equipe do **GeraçãoE** estava no local, Lúcia, uma antiga cliente do Italianíssimo, quis deixar seu depoimento. Ela estava no restaurante almoçando com o neto. "Eu venho aqui há muitos anos. Trazia meu filho para me fazer companhia e, agora, é vez de trazer o neto", comenta a cliente.

O público maior segue sendo o do rodízio, servido à noite. Nas sextas e nos sábados, o restaurante chega a receber 300 pessoas para a janta.

Desafios e adaptações

"A gente passou por várias fases financeiras. Fomos impactados por crises econômicas, pandemia e a enchente", comen-

ta Celso.

Em maio de 2024, das janelas do restaurante, era possível ver a água subindo a rua Coronel Vicente. A água chegou até uma quadra antes do estabelecimento.

Na época, o negócio fechou as portas por mais de um mês para abrigar as famílias de todos os funcionários que foram impactados pelas enchentes. A relação próxima com os colaboradores é um dos segredos para o sucesso do negócio, aponta Renato.

"O retorno foi um pouco de vagar no pós-enchente. Abrimos por necessidade, pois não tinha lugar para as pessoas comerem, estava tudo fechado. Éramos um dos poucos que serviam almoço", explica Renato.

Além das crises, o Italianíssimo viu o mundo se digitalizando. O negócio se viu obrigado a contratar uma agência para cuidar do marketing da marca. "Sem isso não vende, não adianta", afirma Renato, lembrando que a primeira rede social do Italianíssimo surgiu em 2013. Atualmente, o negócio está no iFood, mas segue com o delivery próprio também.

Endereço e horário de funcionamento

O Italianíssimo está localizado na Rua Coronel Vicente, nº 260, no Centro de Canoas. O buffet livre com grelhados e sushi é servido no almoço por R\$ 44,00. O rodízio de pizzas com buffet de sushi é servido na janta por R\$ 75,00. O estabelecimento abre todos os dias, das 11h às 14h15min, reabrindo das 19h às 23h.



O buffet livre com grelhados e sushi é servido por R\$ 44,00 no almoço; no jantar, destaque é o rodízio de pizzas, servido desde 1997