

Pizzas estilo romana são aposta de novo delivery



Eugênio Wille, 30 anos, é o empreendedor que comanda e dá nome ao negócio da Zona Norte da Capital

A Eugeniu's pertence aos mesmos sócios do Olga Restaurante, na Zona Norte

➔ NOVIDADE

MANUELA CASSANO
manuelac@jcrs.com.br

É na sede do Olga Restaurante, conhecido pela sua cozinha afetiva e operação exclusivamente diurna, que um delivery de pizzas de longa fermentação passa a operar no turno da noite. A **Eugeniu's**, inaugurada em junho, funciona como um delivery e take away de pizzas altas e quadradas, inspiradas no formato da pizzaria romana.

Eugênio Wille, 30 anos, empreendedor à frente da Eugeniu's junto aos sócios Deise Reis, 36 anos, e Guilherme Cunha, 35 anos, além de administrar, dá nome ao negócio.

O chef, que trabalha com a cozinha há mais de 10 anos, afirma sempre ter sido um entusiasta dos processos de fermentação. "Sempre gostei muito de pizza, de pão e de coisas fermentadas. Então, quando a gente pensou na pizza, a ideia inicial era fazer bem aquele estilo pizza romana de balcão mesmo", conta.

O negócio inicia no mesmo espaço físico do Olga Restaurante, operação já estabelecida do trio de empreendedores. Até o momento, a nova aposta não necessitou de investimentos altos, considerando o aproveitamento da infraestrutura para testar a nova empreitada. "A

gente já usava os fornos, então, de estrutura, foi mais focado na necessidade de ter uma geladeira para fazer a fermentação", detalha Eugênio.

Assim como a cozinha do Olga Restaurante, Eugênio explica que a pizzaria busca também se posicionar com um produto mais afetivo, utilizando a característica central da pizza italiana de ser mais alta, para remeter às tradicionais "pizzas de vó".

Por isso, a pizza da Eugeniu's se destaca pela altura e formato quadrado, passando por um processo de 24 horas de fermentação, assim como uma produção artesanal, com insumos produzidos no local. "É uma pizza que tem bastante ar dentro, tem bastante furinhos. Ela passa por uma fermentação mais longa de 24 horas, então ela precisa ser mais digesta. Ela acaba ficando com essa característica de ter mais crosta por fora e ser mais macia por dentro", explica.

Experiência de entrega

É na experiência de entrega dessas pizzas que o delivery próprio da marca busca se diferenciar das pizzarias convencionais.

"Como ela tem um pouco mais de bordinha, mandamos junto alguns potinhos de molho para o pessoal comer a bordinha com esse acompanhamento.

É uma experiência um pouco diferente de uma pizza tradicional", afirma.

Além disso, o produto já vem cortado em fatias, dentro de uma caixa personalizada que traz o logotipo da marca, que é inspirado no pai do empreendedor. "Ele é uma pessoa que ama pizza, qualquer situação é para pedir

pizza. A gente foi bem inspirado nele. O bonequinho da nossa logo é bem parecido com ele", conta Eugênio.

Atualmente o delivery conta com 11 sabores diferentes, sendo oito opções salgadas e três doces. Segundo o chef, entre os sabores que têm sido mais populares com os clientes se destacam o sabor marguerita, R\$ 36,90, com stracciatella e pesto de manjerição, assim como outra opção vegetariana, a de abobrinha, R\$ 33,90, com a abobrinha confitada no alho. Já entre as opções doces ele salienta a pizza de chocolate branco com frutas vermelhas R\$ 38,90 com chocolate, queijo, frutas vermelhas e farofinha de cuca por cima.

Inspirados no modelo das pizzarias em Roma, os empreendedores têm como plano para o futuro estabelecer um ponto físico, no formato de uma janelinha voltada para a rua, em que os clientes possam pedir e levar as pizzas para casa ou, até mesmo, pedir fatias individuais para o consumo imediato.

"Nos inspiramos bastante nessa ideia da pizza na Itália, que o pessoal come enquanto vai passeando. Como aqui é um lugar que tem muito fluxo, pessoas trabalhando, por exemplo, a ideia sempre foi ir para esse lado."

Endereço e horário de funcionamento

A Eugeniu's opera das 18h30 às 22h, na avenida Presidente Franklin Roosevelt, nº 1100, no bairro São Geraldo. Os pedidos podem ser retirados no local ou entregues através do delivery próprio da marca (tinyurl.com/46zrv75b).

MURAL

➔ As inscrições para o **30º Concurso Inovação no Setor Público** estão abertas até segunda (20). O concurso, promovido pela Escola Nacional de Administração Pública (Enap), reconhece iniciativas inovadoras com impacto positivo para a sociedade. A participação é voltada a equipes dos governos municipais, estaduais, distrital ou federal, com iniciativas em atividade há, no mínimo, seis meses e com resultados já gerados. Os vencedores recebem troféu, certificado para os membros da equipe e direito ao uso do Selo de Inovação em seus materiais de divulgação. Mais informações em

tinyurl.com/wwrmd3bx.
➔ O **Sebrae-RS** abre inscrições, até 30 de julho, para imersão na NRF 2027, evento de varejo em Nova York. A iniciativa é voltada a empreendedores de micro e pequenos negócios do Rio Grande do Sul. A instituição propõe antecipar tendências e compreender mudanças que reestruturam o setor, com tradução desse conhecimento em soluções aplicáveis à realidade dos pequenos negócios. Além de roteiro personalizado para cada grupo, o programa inclui acompanhamento das melhorias após o retorno. Mais informações em tinyurl.com/27tr2wy4.

EVENTOS

➔ No dia 22 de julho, a Fundatec Estágios promove a palestra **Felicidade como Estratégia de Gestão**. O evento gratuito acontece das 9h às 10h30min no auditório da instituição, sendo voltado a líderes, gestores de recursos humanos e empreendedores. O momento propõe tratar da felicidade como estratégia de gestão capaz de impulsionar o desempenho no ambiente de trabalho e favorecer uma cultura organizacional mais sólida, promovendo resultados sustentáveis e fortalecer a liderança. Mais informações em tinyurl.com/ufcz9n6a.
➔ O **CIEE-RS**, promove, na sexta-feira (17), uma nova edição do evento Trocas, em

um debate sobre a Inteligência Artificial e a ciência de dados no futebol. A iniciativa do Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação Social (ICT-S), acontece às 15h, na Unidade Centro Histórico do CIEE-RS, de forma gratuita mediante inscrição prévia. Com a presença de especialistas como William Borges, da área de Análise de Dados de Saúde e Performance do Grêmio, e Márcio Chagas da Silva, ex-árbitro Fifa, o evento propõe o debate do uso dessas tecnologia para acompanhar o desempenho de atletas, com foco em aplicações práticas e análise de dados, no alto rendimento. Mais informações em tinyurl.com/3ccsmdmy.

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado



O UniSenac está com inscrições abertas, no campus de Porto Alegre, para os cursos gratuitos de Informática e interação para o mundo do trabalho e Agente de informações turísticas. Podem participar do processo seletivo candidatos que atendam aos critérios de renda do Programa Senac de Gratuidade (PSG) e estejam cursando ou já tenham concluído o Ensino Médio. As atividades iniciam em agosto. Mais em tinyurl.com/2vpbafa7.