

Em janela, chef aposta em pizzas artesanais



Tainan Sansigolo é pizzaiolo por trás da Sansi Pizza Artesanal

A operação também oferece itens de padaria como focaccias e cookies

➔ NOVIDADE

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Após anos atuando como professor de panificação, ensinando os segredos da massa de fermentação natural longa e prestando consultorias para estabelecimentos gastronômicos conhecidos de Porto Alegre, o chef graduado em gastronomia e mestre em ciência e tecnologia de alimentos Tainan Sansigolo decidiu dar um endereço fixo ao seu projeto autoral, a **Sansi Pizza Artesanal**. O movimento, segundo o empreendedor, marca a transição de uma operação que nasceu vendendo pizzas de forma despretensiosa no condomínio durante a pandemia para um ponto físico no estilo takeaway, focado em pizzas artesanais pré-assadas e congeladas. Tendo uma janelinha como base da operação, a proposta é que o cliente passe no local e garanta seu estoque de pizzas de fermentação longa para finalizar no forno de casa. Os motivos para a abertura do espaço físico envolveram a criatividade constante de Tainan e a otimização da produção, já que muitos itens de panificação já eram fabricados para atender a eventos, em uma lógica que aproveita a estrutura já mobilizada para encomendas e amplia as possibilidades

de atendimento sem alterar a proposta artesanal apresentada pelo chef. "A ideia da janela da Sansi é, por enquanto, o pessoal vir, pegar sua pizza para fazer um estoque em casa e, quando quiser comer, só tirar, aquecer, botar na air fryer ou no forminho, e a pizza já ficaquentinha", explica Tainan, destacando que o preparo leva apenas de cinco a nove minutos.

Os planos do empreendedor incluem, além das vendas no balcão durante a tarde, a manutenção da agenda de eventos privados, onde a equipe da Sansi leva um forno próprio estilo napoletano e assa as pizzas na hora para os convidados.

Como funciona a nova operação da Sansi

O novo espaço foca, neste primeiro momento, no atendimento dinâmico, fisingando a atenção de quem passa pela calçada. De acordo com o pizzaiolo, a recepção tem sido positiva por parte da vizinhança, pois os moradores locais relatam que o bairro precisava de algo novo, já que se sentiam reféns de um grande supermercado da região e, agora, contam com uma alternativa diferente e artesanal.

O cardápio oferece uma fusão de técnicas culinárias refinadas aliadas à praticidade da comida congelada. O grande destaque é a pizza Farroupilha, receita criada de última hora e que rendeu ao chef o oitavo lugar em uma seletiva paulista. A mistura incomum leva creme de moranga, radiche, queijo colonial, salame, redução de butí e pinhão laminado tostado.

"A galera faz uma carinha feia quando eu falo. O pessoal fica meio assim, mas, depois que come, entende o conceito, virou meio que a nossa marca", conta Tainan. Há também inovações premiadas, como a massa verde desenvolvida com infusão de erva-mate, campeã de um concurso promovido pela Abrasel. Além das opções em tamanho padrão e das versões menores, chamadas de pocket, desenvolvidas para quem mora sozinho ou busca porções reduzidas, a vitrine oferece opções para consumo rápido na chamada Padoca da Sansi, como focaccias, pão de tomate, pães de queijo, brownies, cookies, bolos e tortas, pesto e cinnamon roll, cucas e cafés.

Para quem leva as pizzas congeladas, a ideia é quebrar totalmente o estigma de produto demorado ou sem sentido. "O processo de fazer ela no forno é muito rápido. Quando a pessoa faz o pedido de noite, eu falo: 'já liga o forno, deixa pré-aquecendo, chegou a pizza só bota dentro do forno e, em minutos, já está prontinho'", orienta o chef.

Com menos de um mês de abertura, a previsão é de que os próximos passos incluam a criação de minibrunches nas manhãs de sábado e, futuramente, a expansão do espaço para os fundos do imóvel que alugam, com a abertura de um salão para o público.

Endereço e horário de funcionamento

A Sansi Pizza Artesanal funciona de terça a sexta-feira, das 13h às 18h, e, aos sábados, das 10h às 13h.

MURAL

➔ A **Rádio Agulha**, bar e rádio de divulgação da cena cultural de Porto Alegre, está com vagas abertas. O estabelecimento está localizado na avenida Cristóvão Colombo, nº 545, na base da chaminé do Shopping Total, espaço histórico da Capital. São quatro posições que compreendem os horários diurno e noturno. As vagas são para bartender, cozinheiro, atendente e assistente administrativo. Os interessados devem enviar currículo para vagas@radioagulha.com.br.

➔ A **Totvs**, empresa de tecnologia do Brasil, está com inscrições abertas para seu Programa de Estágio 2026. São

147 vagas distribuídas em três áreas: desenvolvimento, tech e corporativo. Estão aptos a participar estudantes universitários com previsão de formatura no segundo semestre de 2027 ou até o primeiro semestre de 2028. O modelo de trabalho pode ser remoto, híbrido ou presencial, a depender da vaga e a localidade. São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina, Pernambuco, Paraná, Goiás e Rio de Janeiro são os estados com vagas abertas. No Rio Grande do Sul, há posições para Porto Alegre e Caxias do Sul. As inscrições podem ser feitas até o dia 20 de agosto. Mais informações em bit.ly/totvs26.

EVENTOS

➔ No dia 27 de agosto, o Instituto Caldeira promove o evento **Future Ready: foresight, estratégico para empreendedores e líderes**. Com início às 11h na arquibancada 3, o momento ministrado, por Laura Gurgel, analista do Shark Tank Brasil, busca reunir empreendedores, lideranças e profissionais de inovação para uma palestra sobre foresight estratégico utilizado como ferramenta para antecipação de tendências e construção de negócios. A programação inclui a apresentação de métodos, exemplos e conceitos já explorados e utilizados por empresas inovadoras. Mais informações em tinyurl.com/3kpmad67.

➔ No dia 25 de setembro, o Salão Nobre da Associação Comercial de Porto Alegre recebe o **3º Fórum Mulheres de Negócios**. O evento, destinado para homens e mulheres empreendedores, gestores e líderes, contará com uma palestra e dois painéis temáticos voltados a temas como posicionamento feminino, resultado e estratégias. O evento também propõe 10% da arrecadação de valores dos ingressos para uma organização social. Os ingressos para associados da ACPA custam R\$ 87,30, enquanto para não-associados o valor é de R\$ 97,00. Mais informações sobre o evento em tinyurl.com/mwhffwyb.

Confira estas e outras oportunidades no QR Code ao lado



Uri Levine, cofundador do Waze, e de Ana Paula Renault, jornalista, comunicadora e campeã do BBB 26, estão entre os nomes confirmados para o Startup Summit 2026. O evento ocorre nos dias 26, 27 e 28 de agosto, no CentroSul, em Florianópolis, e deve reunir mais de 10 mil participantes. A programação conta com 170 palestrantes distribuídos em 17 trilhas de conhecimento. Saiba mais em startupsummit.com.br.