

Nova delicatessen aposta em sanduíches italianos com massa de pizza napoletana

A Louie's Italian Deli tem como inspiração as delicatessens ítalo-americanas

➔ **NOVIDADE**

GUSTAVO MARCHANT
gustavos@jcrs.com.br

Sanduíches italianos feitos com massa de pizza napoletana são a aposta da **Louie's Italian Deli**, nova delicatessen inspirada na cultura italiana de Nova York que abriu na rua 24 de Outubro, no bairro Auxiliadora. O panuozzo leva apenas quatro ingredientes — farinha, sal, fermento e água — e, segundo o casal de empreendedores Érico Rabelo e Luciane D'Aviz, é uma refeição completa.

Após viverem 14 anos no exterior, entre França, Estados Unidos e, por último, Canadá durante 8 anos, muitas vezes comiam de forma rápida e em horários alternativos, o que os fez mudar a mentalidade em relação ao sanduíche. "Depois que a gente saiu do Brasil, entendemos o sanduíche como uma refeição muito bem planejada, e não apenas como um lanche. Enquanto por volta de 15h não tem mais um prato feito ou xis

aberto, a gente oferece uma refeição completa no meio da tarde", evidencia Érico.

Para evitar filas, a rapidez na entrega é um dos pilares do negócio. A massa do panuozzo, por exemplo, é aberta e assada no momento do pedido, na frente do cliente, para que ele aproveite enquanto o lanche é preparado em poucos minutos para ir escolhendo os condimentos expostos no balcão. Segundo Luciane, tais escolhas foram pensadas observando uma tendência mundial: os trabalhadores querem otimizar o tempo de intervalo.

"As pessoas querem aproveitar mais o seu intervalo, comer alguma coisa boa, mas ainda com um tempo para poder aproveitar a sua pequena folga. Na Louie's, em menos de 15 minutos tu já estás comendo", aponta a empreendedora.

Essa preocupação com os clientes reflete, inclusive, na escala dos funcionários: a delicatessen aplica o regime 5x2 e não abre aos domingos.

"Nós nunca pensamos em ser 6x1, voltamos do Canadá e ficamos impressionados, foi quase uma ignorância nossa. Dessa maneira (5x2), podemos dar uma reseta e oferecer um ponto de qualidade de vida para quem trabalha conosco", explica Érico.



Inspirado nas delicatessens, Louie's Italian Deli acredita que o sanduíche pode ser uma refeição completa

O casal já teve um negócio anterior, em Vancouver, que se chamava Farofa Foods e oferecia pratos tradicionais como feijoada e bobó de camarão para os imigrantes que sentiam saudade da comida brasileira.

A saudade também os atingiu, e, na volta ao Brasil, decidiram abrir a delicatessen ítalo-americana.

Panuozzo com sotaque gaúcho

O panuozzo recebeu uma releitura na delicatessen, com uma

massa mais leve e aerada para "abraçar" todos os ingredientes — garantindo que o recheio não fique muito seco ou molhado demais a ponto de encharcar a massa. De acordo com Érico, o lanche segue o DNA do gaúcho, que gosta de comer bem, por isso é bem servido, e chega até assustar quem o vê pela primeira vez. Atualmente, a loja tem 11 sabores de sanduíche, sendo metade vegetarianos.

"A gente pega a base da massa de pizza napoletana e dá uma modificada para ela

ficar mais com essa cara de sanduíche, na qual ela tem que ser crocante por fora, macia por dentro, para ter o recheio na umidade certa", diz o empreendedor, que reforça a posição principal do panuozzo como uma refeição completa e não apenas um acessório do menu.

Mas também há espaço para o doce: dá para encontrar cookies de chocolate com fornadas diárias, café passado no estilo norte-americano que dispensa cápsulas, e soft serve, nos sabores de baunilha e chocolate.

Leiteria transforma operação tradicional em complexo gastronômico

➔ **NOVIDADE**

MANUELA CASSANO
manuelac@jcrs.com.br

Operando há nove anos, a **Leiteria 639**, localizada na avenida Venâncio Aires, encerra as atividades no dia 20 de setembro e passa a operar como complexo gastronômico. Com funcionamento no mesmo endereço, o novo empreendimento, chamado **Espaço Leiteria**, vai englobar as marcas do Grupo Leiteria, assim como uma nova operação de poke e um espaço kids.

No ano em que a marca completa nove anos, a mudança propõe o convívio entre públicos e ofertas diferentes, com estrutura de funcionamento integrada. Segundo Tiago Leite, empreendedor à frente da empresa comandada também por sua esposa e sócia, Fernanda Carpenedo, a mudança está ligada ao interesse em promover

uma operação mais democrática que se conecte com a região. "A **Leiteria se transforma, dando lugar a uma casa mais ampla para assistir jogos de futebol, com espaço kids, onde tem parrillas, tem torta**", compartilha.

O empreendedor ainda explica que a mudança segue um modelo observado pela marca no exterior, relacionado principalmente às mudanças nos hábitos de consumo e estrutura dos negócios gastronômicos. "Com várias operações, tentamos achar uma forma mais prática e simples de administrar todos os negócios", detalha Tiago.

Complexo gastronômico

Compondo as marcas que estruturam o Espaço Leiteria estão: Ferro Xiseria, Ferradura Pizzaria, Leiteria 639, Churrascada Leiteria e Buteco do Leite. Com a transformação da operação, uma nova marca de poke chega ao grupo. "A gente entende que



Tiago Leite e Fernanda Carpenedo estão à frente do Grupo Leiteria

é um produto que não tem nessa região", conta Tiago.

Estabelecendo a maior mudança dentro do novo modelo de funcionamento da Leiteria, o buffet de café da manhã, brunch e chá da tarde será encerrado, enquanto os carros-chefes, como as tortas e demais produtos da cafeteria continuarão

disponíveis. "Um denominador que acabou pesando bastante foi o aproveitamento, são produtos muito perecíveis", explica o empresário, destacando que os insumos dos buffets costumam gerar desperdício.

Mesmo com o término do formato de buffet, Tiago explica que o brunch seguirá disponível

para eventos externos sociais e corporativos.

O novo ambiente deve ter mudanças no funcionamento da cozinha e aproveitamento dos serviços de todos os colaboradores atuais nas novas operações. "São vários negócios, mas menores", explica. Já como principal aposta, Tiago salienta a expectativa com o delivery. "Uma região que a gente vai ter uma tele-entrega muito boa."

Reconhecendo a trajetória da Leiteria 639, ele aponta para o sucesso do funcionamento e da procura pelos serviços e produtos do negócio, de forma que a mudança representa uma importante estratégia de posicionamento no mercado. "Não podemos simplesmente ter uma ideia de ficar com aquilo. Acho que tem que inovar. O empresário tem que se inovar e correr atrás de informação."

O novo espaço tem inauguração prevista para 7 de outubro.