

Com receitas autorais, pizzeria em Guaíba atrai visitantes do RS e do Uruguai

O cardápio da Nonno Eugênio reúne cerca de 30 sabores, entre opções doces e salgadas, com destaque para criações autorais

➔ APOIO VERO

JÚLIA FERNANDES
juliaf@jornaldocomercio.com.br

A história da **Nonno Eugênio** começa em casa, na reunião entre familiares e amigos. À frente do negócio estão Ana Lúcia e Thiago Maciel, mãe e filho que, juntos, fizeram uma mudança de carreira para apostar em uma paixão: as pizzas. Há pouco mais de um mês, a Nonno Eugênio Pizzeria, localizada no Centro de Guaíba, na Região Metropolitana de Porto Alegre, completou um ano de funcionamento presencial. Apesar da operação mais recente, os dois empreendedores trabalham com o delivery da marca desde fevereiro de 2022.

"Dia 25 de setembro completamos um ano de operação presencial, mas a pizzeria irá completar cinco anos em fevereiro", destaca Ana Lúcia, comentando que ela e o filho sempre tiveram uma ligação com a iguaria, que era presença garantida nos eventos da família. Em casa, eles utilizavam um fogão a lenha para preparar as pizzas servidas nos encontros.

O que começou como uma maneira de reunir pessoas queridas ganhou novos contornos durante a pandemia de Covid-19. Na época, mesmo com as restrições aos encontros, os amigos continuavam pedindo as pizzas feitas pela família. A partir daí, a produção caseira passou a ganhar escala e se transformou em uma oportunidade de negócio.

Antes de se dedicarem integralmente à pizzeria, Ana Lúcia trabalhava na área de Recursos Humanos e Thiago atuava no setor administrativo de um banco, ambos em Porto Alegre. O interesse pela gastronomia, porém, já vinha de antes.

No início de 2020, os dois fizeram um curso na EGAS – Escola de Gastronomia, com o objetivo de aprimorar as receitas que serviam aos amigos e aprender técnicas para desenvolver massas melhores. "Como a gente idealizava os encontros,

queríamos melhorar as pizzas que servíamos. A gente se inspirava em algumas pizzarias de São Paulo, porque queria trazer coisas diferentes. Também queríamos melhorar nosso método, porque não tínhamos técnica nenhuma", assume Ana Lúcia.

Com a chegada da pandemia, a produção ganhou um novo ritmo. A dupla, que reside até hoje em Guaíba, começou a preparar pizzas pré-prontas para entregar aos clientes, inicialmente de forma informal, enquanto conciliava a atividade com os empregos. Os pedidos, que eram combinados durante a semana e entregues nos finais de semana, chegaram a atender consumidores da cidade, além de Porto Alegre, Cachoeirinha, Canoas, Esteio e Gravataí.

A experiência fez crescer o interesse pelo negócio. Em setembro de 2020, mãe e filho decidiram que deixariam os empregos para se dedicar à pizzeria. Ana Lúcia já estava aposentada havia dois anos, mas continuava trabalhando. A saída dela ocorreu em março do ano seguinte, enquanto Thiago deixou o emprego em abril de 2021.

Desafios até a idealização do negócio

No mesmo período, os dois buscaram mais conhecimento técnico para aprimorar o preparo das pizzas. A operação de pré-prontas continuou até fevereiro de 2022, quando a Nonno Eugênio passou a funcionar oficialmente com delivery. O atendimento presencial viria depois, em setembro de 2025.

A mudança trouxe desafios que iam além da cozinha. "Fazer pizza a gente sabia, mas administrar, não", resume Thiago. Hoje, a pizzeria trabalha com pizzas à la carte, preparadas com massa de longa fermentação e farinhas italianas. A sêmola utilizada na abertura da massa contribui para a textura crocante, uma das características do produto servido pela casa.

Cardápio da casa

O cardápio reúne cerca de 30 sabores, entre opções doces e salgadas, com destaque para criações autorais. Algumas receitas são desenvolvidas especialmente para datas comemorativas e, conforme a aceitação do público, podem acabar incorporadas de forma definitiva à seleção.



Ana Lúcia e Thiago Maciel são os empreendedores à frente da Nonno Eugênio

É o caso da Dos Pampas, criada inicialmente para uma edição especial em setembro, em referência à Revolução Farroupilha. Inspirada no entreeiro, a pizza leva bacon, calabresa, filé, cebola roxa e pimenta-biquinho. A ideia era mantê-la apenas durante o período comemorativo, mas os pedidos dos clientes fizeram com que a receita permanecesse no cardápio e se tornasse uma das mais vendidas.

Outra criação que se destaca é a Florença. "É uma releitura da pizza de estrogonofe. Em vez de reproduzir a receita tradicional, a gente desenvolveu uma receita com queijo brie como base, filé, champignon e uma finalização crocante de batata palha feita de provolone", explica o empreendedor.

As pizzas grandes partem de R\$ 90,00, enquanto as pequenas individuais ficam entre R\$ 50,00 e R\$ 72,00. A Nonno Eugênio também oferece a opção da pizza doce broto a partir de R\$ 35,00.

Atualmente, o delivery e o atendimento presencial representam, cada um, aproximadamente metade do movimento da pizzeria. O espaço conta com 32 lugares e recebe tanto moradores de Guaíba quanto visitantes de outras cidades. Segundo Thiago, há clientes que vêm de diferentes regiões do Rio Grande do Sul, incluindo Caxias do Sul, Lajeado, Gramado e Bagé. A casa também recebe visitantes do Uruguai que passam pela região.

De acordo com os empreendedores, as redes sociais têm

papel importante na divulgação da marca e na aproximação com novos consumidores. Parte do público chega por indicações e conteúdos publicados no Instagram, que despertam a curiosidade de quem ainda não conhece a pizzeria.

"É um orgulho receber pessoas de outras cidades que têm ótimas pizzarias e vêm conhecer a nossa. Às vezes, elas nos

chamam para dar um feedback e nos parabenizar", relata Ana Lúcia, sobre a presença de visitantes de outras localidades.

Endereço e horário de funcionamento

A Nonno Eugênio fica na avenida Sete de Setembro, nº 290, no Centro de Guaíba. A operação é de quarta-feira a domingo, das 18h30min às 22h30min.



A Dos Pampas, inspirada no entreeiro, é um dos sucessos



As entradinhas para compartilhar então entre os destaques