Pizzaria vegana na Cidade Baixa foca em entregas de bike

Maratonando vídeos no YouTube, Eduardo Pruvinelli aprendeu a ser pizzaiolo na marra e trouxe este ano para a Cidade Baixa a **Dino Forneria Vegana**, combinando massa napoletana, insumos orgânicos e releituras de sabores clássicos para quem segue ou não o veganismo.

A motivação para empreender na gastronomia veio no fim de 2024, quando Dino, seu ex-companheiro de quatro patas, adoeceu e precisou ser internado. Para arcar com as despesas veterinárias, Eduardo começou a produzir fornadas de focaccia em casa como renda extra sob o nome Pestofu. O projeto funcionou como primeiro passo, mas logo mudou: além de não gerar o retorno esperado, as focaccias não tinham a mesma popularidade das pizzas.

Eis que a produção das napoletanas começou, no forno de casa, com cerca de 10 unidades por noite, e hoje cresceu para uma média diária de 30 pizzas no ponto físico. No endereço, a maior parte é ocupada pela cozinha, mas do lado de fora há um sofá e mesas para quem decide comer no local. O maior movimento ocorre na sexta-feira, dia em que abre a semana de operação, mas o diferencial do negócio foi dar expediente às segundas-feiras — estratégia que vem funcionando aliada a uma escala de quatro dias de trabalho mais um dia de apenas 3h dedicado à produção.

"Procurei alguma coisa que fosse rentabilizar um pouquinho mais. E tinha essa demanda de mercado, porque existiam opções veganas, só que de restaurantes não veganos", revela Eduardo, que também atende o público com Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV), tomando cuidados para que fornecedores e ingredientes não possuam qualquer traço de leite.

"Tomamos essa precaução, porque rola muita contaminação cruzada. Se tu manejas queijo, é parecido com o celíaco, guardadas as devidas proporções: só de tocar em algo com leite ou usar o mesmo equipamento, já pode dar alergia. Não usamos sequer fornecedores que tenham produtos com leite", afirma Eduardo.

Por essas circunstâncias, o queijo é à base de amido de batata e proteína vegetal, a calabresa é feita de cogumelos e seitan — proteína do trigo —, ingrediente também presente no presunto parma da casa, que ainda leva proteína de ervilha. A massa napoletana não sofreu mudanças, já que normalmente usa-se somente farinha, água, fermento biológico e azeite.

GUSTAVO MARCHANT/ESPECIAL/JC



Eduardo Pruvinelli comanda a Dino Forneria Vegana no bairro Cidade Baixa

Além disso, Eduardo diz priorizar insumos orgânicos comprados em produtores parceiros na Feira Orgânica da Redenção. "Aumenta um pouco o custo das coisas, mas é um negócio que acredito que vale a pena", afirma.

"Queria que a pizza tivesse cara de pizza, já que a minha ideia é abranger não só o público vegano, mas também quem gosta de pizza. Várias pessoas onívoras vieram e curtiram bastante, inclusive disseram que é a melhor pizza até das tradicionais", rememora Eduardo.

No delivery, Eduardo apostou em um site de entregas independente, primeiro operado por motoboys autônomos e agora somente ciclistas da empresa Pedal Express. "As entregas de bike estão sendo muito boas, porque tem várias teles pertinho e o entregador consegue voltar rápido", explica.

O contrato do imóvel que ocupa avenida Venâncio Aires se encerra em maio, por isso, tem planos de se mudar para uma casa maior, ainda na Cidade Baixa, adicionando um espaço para seu hobby: o skate. "A ideia inicial já era abrir com uma mini ramp, não para ser um pico de skate, mas uma pizzaria com pista, visando um espaço mais multicultural", planeja.

Endereço e horário

A Dino fica na avenida Venâncio Aires, nº 301. As pizzas são servidas a partir das 18h30min.

Marca de Porto Alegre aposta no formato delivery em padaria vegana

Com foco na padaria e confeitaria artesanal vegana, a **Voyage Vegan** é uma operação delivery B2C e B2B do bairro Navegantes. Sem leite, ovos e derivados, a marca adota um controle rígido na manipulação de insumos e escolha de fornecedores para evitar a contaminação cruzada.

Fundada pelo casal Gabriela Martins e Gustavo Dietrich, a Voyage Vegan aposta na união do artesanal e do vegano, de forma que, segundo Gabriela, a restrição alimentar não signifique abrir mão de comer bem. "O nosso principal objetivo é unir a gastronomia contemporânea à produção artesanal, valorizando ingredientes, técnicas e processos que resultem em produtos de qualidade", aponta.

Com uma trajetória iniciada em 2024, o desejo do casal era estabelecer um negócio próprio. "Começamos a tirar o projeto do papel e construir, literalmente, tijolo por tijolo a nossa própria área de produção", lembra a sócia.

Após a consolidação de um espaço no bairro Vila Jardim, as operações iniciaram em junho de 2025, exclusivamente via delivery. Em 2026, a marca mudou-se para uma estrutura maior no Navegantes, em meio ao grande aumento de demandas. "Representa muito o nosso esforço e compromisso para construir essa marca sólida com uma identidade própria", compartilha Gabriela.

Como conceito principal da marca, os sócios apostaram na produção voltada para consumidores com restrições alimentares, pessoas que adotam dietas veganas e revendedores.

"Cuidamos desde a seleção dos fornecedores até o processo de produção e escolha de utensílios. Tudo para que não haja nenhum tipo de contaminação cruzada de leite, ovos e derivados", promete a empresária. "Escolhemos os fornecedores a dedo. Fazemos toda uma pesquisa antes para ver se é viável para cada produto entrar dentro da operação", contextualiza.

Segundo Gabriela, um dos desafios desse processo está na seleção ideal dos insumos, visto que, muitos produtos no mercado que são comercializados como veganos têm a contaminação cruzada do leite. "Verificamos os rótulos e tratamos diretamente com o fornecedor", ressalta.

ARQUIVO PESSOAL/JC



Gabriela Martins e Gustavo Dietrich comandam a Voyage Vegan

Com um processo de manipulação de alimentos cuidadoso e uma cozinha especializada para a produção vegana, a Voyage Vegan aposta em padaria e confeitaria artesanal, expandindo recentemente para pratos prontos, como lasanhas. Entre os principais itens do cardápio, ela destaca o cinnamon roll, feito com manteiga vegetal e canela selecionada, pelo valor de R$ 21,90 via WhatsApp e site. Já as empanadas, são vendidas em pacotes de duas unidades por R$ 25,99. Na frente de produção, os insumos frescos e naturais são a prioridade. "Por exemplo, a fatia húngara é feita com compota de abacaxi artesanal, nós compramos a fruta e fazemos a compota do zero", conta.

Visando facilitar as demandas, o investimento operacional contínuo permitiu a mudança de um forno doméstico e sovagem manual, para a aquisição de um forno industrial e maceira profissional. "Procuramos investir em novas opções de cardápio e maquinário também, para estar trazendo sempre novidades", complementa.

Outro aporte considerado primordial pela empresária foi a construção de um site próprio, visando impulsionar o apoio institucional e delivery. "Decidimos investir porque traz uma imagem bem legal para a marca e mais segurança para o cliente", aponta, complementando que um delivery próprio promove um volume de pedidos que foge das taxas exigidas por aplicativos de entrega.

Atualmente, a Voyage Vegan opera somente com os dois sócios nas funções diárias, sendo a contratação de novos funcionários um dos objetivos futuros."- Nós gostaríamos de conseguir depois ir para um lugar maior e poder contratar mais funcionários", conta.

Entre os planos, a expansão de atendimento ao público celíaco também é almejada, visto que atualmente, a maior parte dos produtos contém glúten. "É algo que futuramente, quando a gente crescer, pretendemos ter uma operação e espaço só para isso também."