**Empresa da Serra amplia negócios e projeta crescer no mercado gaúcho**

*Com venda de massas e molhos congelados, no varejo, Giordani Gastronomia encontra alternativas para deixar prejuízos com a pandemia no passado*

Todo o sabor do roteiro turístico do Vale dos Vinhedos – reconhecido pelos atrativos enogastronômicos típicos da região da Serra gaúcha – poderá ser apreciado, também, por consumidores de diversas localidades do Estado a qualquer momento que a fome bater, no conforto do lar. Isso porque o Giordani Gastronomia Cultural está empreendendo em mais uma ampliação de seus negócios: a venda, no varejo, de massas e molhos congelados.

Os pratos são sucesso consagrado no restaurante que opera desde 2008 no distrito de Bento Gonçalves – antes, servindo café colonial, e desde 2011 atuando como restaurante. Agora, com a expansão, começam a ganhar os pontos de venda do varejo gaúcho, redes supermercadistas e lojas do tipo delicatessem, inicialmente, nas cidades da Serra e região metropolitana, mas com projetos de crescimento em um futuro próximo.

São sete variedades de massa – espaguete, macarrão, talharim tradicional e talharim de espinafre, capeletti, nhoque de batata e tortéi com recheio de abóbora – comercializadas em porções de 400g. Também é possível adquirir molhos (molho de frango tradicional, bolonhesa, branco aos queijos e molho de vinho) para combinar com as massas ou utilização em outros preparos. Dois atrativos prometem chamar a atenção e cativar o gosto dos consumidores: o primeiro é o sabor diferenciado de uma comida caseira, resultado de uma forma de preparo que a empresa faz questão de manter, mesmo com o escalonamento da entrega. O segundo é a praticidade: em poucos minutos, e sem qualquer esforço, a pessoa consegue ter, em casa, uma refeição saborosa e saudável.

**Pandemia acelerou expansão**

Não é de hoje que Marcos Giordani, empreendedor à frente do Giordani Gastronomia Cultural, planeja a expansão do negócio com vendas para o varejo. Mas foi a pandemia da covid-19 que acelerou o processo de transformar o projeto em realidade. “De repente, nos vimos com as portas do restaurante fechadas, impedidos de trabalhar ou tendo que atuar com severas restrições. Isso nos obrigou a buscar rapidamente alternativas para manter o negócio ativo e conservar os postos de emprego que geramos e sobre os quais temos responsabilidade”, conta.

Giordani foi além – não só manteve os postos de trabalho como criou outros. Dois novos colaboradores foram contratados para atender exclusivamente o aumento de demanda decorrente da venda das massas e molhos no varejo. Com esse incremento, Giordani consegue produzir 5 mil quilos de massa caseira, artesanal, por mês. Investimentos em equipamentos também foram feitos com a compra de máquinas que, em março, chegarão até o estabelecimento, e permitirão triplicar a capacidade produtiva em 2022. Esse volume será suficiente para abastecer os 100 pontos de venda nos quais a marca espera estar presente até o próximo ano.

O investimento inicialmente feito para bancar o novo formato de negócio está na casa de R$ 70 mil. Com a compra dos equipamentos, a cifra fica próximo aos R$ 500 mil.

**Cadeia empreendedora**

Até os 23 anos, Marcos Giordani trabalhava prioritariamente com agricultura. E, pontualmente, ajudava a família com as tarefas do Giordani Café da Colônia, que desde 2008 opera no Vale dos Vinhedos. Foi então que percebeu no incremento da movimentação do local uma oportunidade de negócio. Começou a empreender e não parou mais. O primeiro passo foi transformar o café em restaurante, há 13 anos funcionando sob o nome Giordani Gastronomia Cultural.

Em 2018 abriu um novo nicho de atendimento, anexo ao local do restaurante: o ‘Bodega Ottone’. “Nessa área externa passamos a atender àquele público que deseja petiscar, enquanto degusta um vinho ou cerveja, curtindo uma boa música ao vivo e a paisagem natural. Assim, temos alternativa para todo perfil de público, desde aquele que busca uma refeição tradicional, completa, até quem procura algo mais dinâmico”, conta. O Bodega Ottone ganhou sua segunda unidade, essa na área urbana de Bento Gonçalves, no bairro Cidade Alta, servindo pratos comerciais, durante o dia, e coloniais à noite.

Hoje, Giordani emprega 20 colaboradores diretos e cerca de 40 indiretos – oferta de empregos pontuais, para atender aos picos de demanda especialmente nos fins de semana. “Estamos mais do que recuperados da pandemia. Com as transformações que promovemos nos negócios, estamos com resultados muito melhores do que anteriormente” comemora Giordani.