

CORREIO INDICA

É hora de pôr as mãos na massa

A Itália pode ter ficado de fora da Copa do Mundo, mas a gastronomia italiana está sempre convocada a servir os pratos dos brasilienses. Por isso, o Correio Indica uma das melhores opções de rodízio de pizza para comer “à Bessa” na capital

Andrés Ruiz*

Criada pelo chef Paulo Bessa, no Sudoeste, há 19 anos, a Pizza à Bessa traz a proposta de diferenciar o rodízio em Brasília. Alinhada a um comprometimento com a melhor qualidade da massa e dos ingredientes, o gerente Teodoro revela a importância de prezar pelos mínimos detalhes. “O brasiliense é bem seletivo com relação à escolha do local onde são servidas as iguarias. Ele prefere um ambiente aconchegante, mais familiar, e muito seletivo com elas”, diz.

A seletividade, nesse contexto, viaja pela variedade de sabores regionais. Segundo Teodoro, “Brasília tem uma herança nordestina muito forte, então a maioria dos consumos das pizzas são feitas com iguarias

DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM



Pizza de queijo de coalho com rapadura

SERVIÇO

Pizza à Bessa

Unidades: Sudoeste (Superquadra Sudoeste 101 - Subsolo), Asa Sul (CLS 214 - Bloco C - Loja, CLS 214 BL C Loja 40), e Águas Claras (Q. 301). De segunda a domingo, das 18h às 00h.

típicas do nordeste”. Algumas delas levam mandioca, carne de sol, queijo coalho, rapadura e até purê de abóbora. Esses incrementos proporcionam uma variedade no paladar e se apresentam como um diferencial.

Ao pensar nos segredos que levam a uma boa pizza, o gerente adianta: a massa e a temperatura do forno. “A nossa massa tem uma receita de 18 anos, que não é mudada. Ela é preparada

DIVULGAÇÃO/INSTAGRAM



Pizza de margherita especial

antes, com um período de quase duas horas de descanso para ser servida, e isso é um segredo que faz a diferença”, destaca. Quanto à temperatura, Teodoro o pizzaiolo faz um ritual para manter a qualidade e a tradição. “Nosso forno é a lenha e tem que ser aquecido uma hora antes para servir essa pizza”, detalha.

A grande pedida da casa fica por parte da Margherita Especial (R\$ 68). Ela

leva uma massa bem fina com recheio de mussarela de búfala, tomate cereja e manjericão. A outra sugestão é a de Queijo de Coalho com Rapadura (R\$ 64). “Para ambas nós sugerimos tomar com um bom vinho. Temos o carménère e o cabernet sauvignon. Pizza com vinho combina muito bem”, finaliza Teodoro.

* Estagiário sob supervisão de Severino Francisco