

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

O verdadeiro sabor da pizza

Queridinho dos brasilienses, o prato é um dos preferidos de moradores da cidade nos fins de semana. Nesta semana, o *Divirta-se Mais* selecionou seis pizzarias que encantam o paladar do público da capital

Davi Cruz*

Isabela Berrogain

Em dezembro de 2017, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco), com a Organização das Nações Unidas (ONU), declarou a pizza napolitana como Patrimônio Imaterial da Humanidade e instituiu o Dia do Pizzaiolo, celebrado nesta semana. A data escolhida foi 17 de janeiro, junto com o Dia de Santo Antônio, protetor das pizzas e fornos.

Importada da Itália, a pizza foi incorporada pelo brasileiro, que adaptou e aproximou a iguaria aos costumes locais. Hoje, o Brasil é um dos maiores consumidores de pizza do mundo, agradando os mais diversos paladares. Seja romana ou napolitana, salgada ou doce, de massa fina ou grossa, o prato caiu nas graças da população nacional. “Brasileiro gosta muito de pizza, como a maioria do mundo ocidental. Ela se tornou um dos nossos principais



**Pizza vera
margherita da
Baco Pizzeria**

pratos do dia a dia por ser saudável, despojada e fácil”, avalia o chef Gil Guimarães, da Baco Pizzeria.

Impulsionadas pela paixão dos brasilienses, as pizzarias de Brasília tornaram-se referência na cidade. “Eu sinto que o divertimento do brasiliense, que faz parte

de curtir a cidade, é sair para almoçar e jantar”, opina Paulo Bessa, proprietário da Pizza à Bessa. “Me dá muita alegria conviver, diariamente, aqui no Pizza à Bessa, com os moradores da cidade, com os brasilienses, nossos vizinhos que moram nas redondezas”, afirma.

Paixão brasiliense

Comandada pelo chef Gil Guimarães, a Baco Pizzeria comemora 25 anos de sucesso em 2024. A casa, na época ainda pequena, surgiu em 1999, na Quituart, e com o sabor e o bom atendimento conquistou o coração dos brasilienses até se tornar uma das pizzarias mais amadas

da cidade. “É uma história de paixão e muita técnica”, define Gil.

O carro-chefe da casa são as pizzas napolitanas, que se diferenciam pela textura particular da massa. A vera margherita (R\$ 89), feita com mussarela de búfala, pomodoro, grana padano, basilico e

azeite extra virgem, é um dos destaques do menu à la carte. “A nossa pizza é super bem cuidada, feita com produtos artesanais que passam por todo um processo produtivo. Ela é super saborosa e muitas pessoas a amam”, garante o chef. A unidade da Asa Norte também trabalha

com rodízio de pizzas napolitanas diariamente.

Em comemoração aos 25 anos, a Baco Pizzeria promoverá uma agenda de celebrações nos próximos meses. A casa receberá chefs e pizzaiolos renomados para uma programação especial, que será divulgada após o carnaval.