

## Sabor muito massa

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Pizza nona baiana do Sesconetto's Pizzaria

Em um curto espaço de tempo, a pizzaria Sesconetto's ganhou o coração de inúmeros brasilienses. A casa, hoje, se destaca no cenário gastronômico de Brasília com as pizzas artesanais no estilo napolitana e pelo atendimento mesa a mesa por parte do proprietário. “Tratamos como se fossem nossos amigos em nossa casa, como fazíamos para família e para os amigos. Muitas pessoas acreditaram, viram aquele forminho, paravam, pediam a pizza,

sentavam, comiam e viam qualidade”, relembra João Sesconettos, dono do restaurante.

Segundo João, um dos diferenciais da Sesconetto's é o tempo de fermentação das pizzas, que dura, no mínimo, 24 horas e proporciona ao cliente uma melhor digestão, por ser mais nutritiva. A casa dispõe de mais de 20 sabores no cardápio e destaca a pizza nona baiana (R\$ 119 — grande), composta por vatapá baiano, muçarela de búfala e camarões com azeite e ervas, e a pizza potenza (R\$ 84 — grande), purê de abóbora, parmesão, muçarela, carne de sol desfiada e cebola roxa.

## Pioneirismo gastronômico

Pioneiro no ramo de rodízio de pizzas e massas em Brasília, o Primo Piato surgiu em 1981 com inovações para o mercado gastronômico da capital. O restaurante foi responsável por criar receitas, abrir filiais e até mesmo implantar o primeiro delivery do Distrito Federal. Hoje, mais de 40 anos depois, a casa promove encontros de gerações entre avós, filhos e netos em suas unidades. No menu, apresenta mais de 20 sabores de pizzas, incluindo opções vegetarianas e veganas, e oferece também diferentes tipos

de massas, como lasanhas e nhoques. Os que apreciam um bom desconto, até 31 de janeiro, podem aproveitar os vouchers antecipados para rodízio vendidos pela pizzaria por apenas R\$ 49,90. A compra pode ser feita por meio das redes sociais do estabelecimento.



Pizza de chocolate com morango do Primo Piato