

FOTOS: B'SQUARE/DIVULGAÇÃO



Flávio Bercott e Flávia Dantas Bercott reproduzem na 104 Sul pizzas e burgers inspirados em receitas clássicas de sabores novaiorquinos

À moda americana

Uma série americana na qual aparecem dois amigos, um comendo pizza e o outro, hambúrguer, modificou radicalmente a vida do funcionário da rede Sarah, Flávio Bercott, que já estava

querendo se aposentar. Da estatística à diretoria financeira, passando ainda pela informática, foram 31 anos de trabalho, tempo suficiente para ele querer mudar.

A tela o convenceu de que

é possível uma operação oferecer dois ícones do fast food, como é comum lá fora. Na primeira oportunidade em que esteve em Nova York, descobriu no Brookling um endereço que

seduziu toda a família: a mulher Flávia e os filhos Rodrigo e Fabiana, jovens adultos. Os quatro curtiram os sabores tanto da pizza, como do burger no Emmy Squared Pizza.

Estilo Detroit

Feita com massa mais alta, borda crocante e macia por dentro no estilo conhecido por Detroit, a pizza quadrada foi aprovada de cara. Era isso que Flávio estava buscando. Ele não demorou a encontrar na 104 Sul — ultimamente bombando de boas pedidas —, uma padaria prestes a vagar e há menos de um ano deu início a reforma que deu vida à marca B'Square Pizza e Burger.

Ela pode ser quadrada ou retangular, mas sempre terá uma generosa cobertura sobre a massa aerada, feita com farinha italiana 00 e longa fermentação. A pizza vem

em 10 sabores, com destaque para a Emmy's de muçarela, molho de tomate, pepperoni, orégano, cream cheese, azeitona preta, jalapeño e cebola roxa (R\$ 105, a grande e R\$ 78, a pequena) e a Detroit com muçarela, molho de tomate, parmesão ralado e orégano (R\$ 80 e R\$ 59).

“Estamos entusiasmados em trazer receitas típicas de Nova York para Brasília e oferecer aos nossos clientes uma experiência autêntica e divertida”, diz Flávio Bercott, único proprietário da nova marca. A mulher Flávia, que atua em outra área, “me ajuda nos fins de semana”, revela o marido.

Blend de carnes

Os apaixonados por hambúrgueres — lanche que se torna cada vez mais popular entre os brasilienses —, serão agraciados com uma seleção autêntica. Desde o clássico cheeseburger até opções mais criativas são feitas com ingredientes frescos e de alta qualidade, como o blend Angus wagyu da Beef Passion (R\$ 40, o grande e R\$ 20, o pequeno). Há o Sweet Dreams feito com queijo coalho grelhado, rapadura derretida e maionese especial no pão de batata (R\$ 36) e o B'Blue, igualmente

com um blend de 160g, queijo gorgonzola, geleia de pepperoni e maionese no pão pretzel (R\$ 42), além do vegetariano com grão de bico empanado na farinha panko.

De sobremesa, a casa desenvolveu a Kanoa de Pistache para o Dia das Mães. Vem recheada com creme de chocolate branco, pistache e castanha de caju crocante finalizada com uma bola de sorvete de baunilha. Funciona no Bloco C da 104 Sul, de terça a domingo, de 18h às 23h. Reservas: 99403-4830 (whatsapp).

Mudança

Na mesma varanda do Venâncio Shopping, onde funcionou o Que Pasta?, surge o Timo, que em italiano significa tomilho, erva aromática e versátil muito presente na culinária mediterrânea, razão de ter sido eleita

para dar nome à casa, numa escolha do chef Matheus Grilo, responsável pelo menu. “Com essa inspiração nos dedicamos a criar um cardápio que explorasse as diversas possibilidades do ingrediente, desde pratos clássicos como massas e risotos, até combinações inovadoras e ousadas,

em que cada prato no Timo Cantina é cuidadosamente elaborado para destacar as nuances e os sabores únicos do tomilho, exalta André Sampaio, um dos três sócios da casa. O terceiro é o empresário Ederson Reis. Funciona de segunda a sábado, de 12h às 22h.

Reservas: 98186-9586 (whatsapp)



LIANA SABO/CB