

Marcas & Negócios

BACO PIZZARIA

Pizza de Brasília conquista o mundo

Um pedaço da Itália desembarcou em Brasília, há 25 anos, quando o mineiro Gil Guimarães abriu a Baco Pizzaria. Sua primeira casa foi a Quituart, centro de lazer e comércio no Lago Norte. Ícone da capital, as pizzas conquistaram os brasilienses com facilidade. No entanto, a ideia do negócio, inicialmente, começou de uma forma distinta.

“Na época, eu tinha acabado de voltar de Paris, onde fiz curso de francês e estudei padaria e vinho. Naquela época, eu tinha o sonho de fazer um bar de vinhos e pães. Só que, no meu curso de padaria, na última semana, eu fiquei fazendo pizzas”, recorda o chef e empresário.

A partir dessa vivência, produzindo pizzas parisienses, Gil optou por colocar esse produto artesanal em seu cardápio quando abriu a Baco. “A gente precisava de uma coisa legal comercialmente, que as pessoas gostassem muito. Como eu curtia pizza, a gente criou uma massa bem fininha, naqueles fornos elétricos, bem caseiros. De repente, ela começou a tomar conta de tudo”, relembra. O sucesso foi certo, ainda que a expectativa, anteriormente, fosse a venda de pães e vinhos.

Mas para o empreendedor, foi a partir do momento em que a pizza napolitana integrou o menu que houve uma mudança muito forte e significativa na marca. “Passamos a utilizar os pequenos produtores e começamos a fortalecer a cadeia, além de, junto deles, produzir novos ingredientes. Fortalecemos uma área que estava começando”, diz.

Contudo, antes que a Baco criasse forma e identidade, Gil recorda

do período que o inspirou a construir um negócio voltado à culinária. Esse processo começou nos seus vinte e poucos anos, quando a aprendizagem gastronômica era diferente da que há nos dias de hoje. Sem redes sociais e programas de televisão em diferentes nichos, os estudantes da área contavam com uma variedade de livros para obtenção de conhecimentos.

“Era uma coisa meio secreta, de difícil acesso. E eu comecei a gostar daquilo. Passei a viajar para a Europa e para os Estados Unidos e, então, tive acesso a ingredientes interessantes. Isso foi me inspirando. Então, a Baco vem de um momento em que a gastronomia, comparada à de hoje, estava engatinhando. Era um momento muito lúdico. Lógico que a culinária, no Brasil, vem de muito antes, mas era diferente”, explica.

O chef acredita que, além da sua curiosidade acerca da gastronomia — que o levou a solo internacional para aprofundar os estudos —, o seu espírito inquieto o motivou a entrar no ramo do empreendedorismo. Ele conta que, aos 8 anos, por exemplo, vendia balas na porta de um colégio para os estudantes que saíam das aulas. Na sua percepção, a veia empreendedora sempre esteve presente.

Premio internacional

Massa esticada à mão, tomate San Marzano, muçarela de búfala e manjericão, assada em forno à lenha a 480°C — essa foi a receita de sucesso que rendeu à Baco, em 2012, o selo de autenticidade fornecido pela Associazione Vera Pizza Napoletana (AVPN), organização fundada em 1984 e res-

Rafael Facundo



A nossa pizza é feita com uma mistura de farinha italiana com uma farinha que é moída em Goiás, especialíssima, e tudo que a gente usa foi escolhido a dedo”

ponsável por promover e proteger, na Itália e no mundo, a “verdadeira pizza napolitana”.

A expertise de Gil na produção de pizzas de qualidade permanece chamando atenção internacional. Neste ano, a Baco foi eleita uma das 20 melhores pizzas da América Latina. “Acho que a gente merecia mais, e não sou só eu que penso isso. Mas é o começo! Fico super feliz”, comemora. O chef ressalta a alegria de ter recebido, por duas vezes seguidas, o prêmio de melhor pizzaria do Brasil. “O importante, para mim, é um bom pro-

Três perguntas para

GIL GUIMARÃES, chef e dono da Baco Pizzaria

Quais os diferenciais da Baco?

Acho que o diferencial da Baco é, primeiro, a proximidade com os pequenos produtores e os produtores do Cerrado. Em segundo, a técnica da pizza napolitana. Isso faz com que a Baco seja uma pizzaria única, que tem a sua própria identidade.

Na sua opinião, por que a pizzaria se tornou referência mundialmente?

Tornar-se referência é fruto de 25 anos de esforço e de, diariamente, estar inquieto, procurando sempre melhorar e ir atrás de novidades, mantendo a tradição. Além de ter uma equipe bacana, igual à que a gente tem. Hoje, temos quase 150 funcionários e muitos estão com a gente há muito tempo, foram treinados, sabem e gostam do que fazem, curtem a nossa marca e o trabalho. Muita gente fez a vida ali. Por isso, avalio que é uma mistura de inquietude com técnica e uma equipe forte.

Quais os próximos passos da rede Baco?

A Baco tem planos de expansão para daqui um ano, principalmente da marca Casa Baco. No ano que vem, a gente vai abrir uma nova Casa Baco. Neste momento, eu estou em Paris, onde a gente vai abrir uma pizzaria. Não vai fazer parte do grupo Baco. Sou eu com pessoas de Portugal.

duto, saudável e que faça o cliente feliz”, enfatiza.

Para isso, Gil aposta em um menu de qualidade, com ingredientes diferenciados e uma técnica especial. “A nossa pizza é feita com uma mistura de farinha italiana com uma farinha que é moída em Goiás, especialíssima, e tudo que a gente usa foi escolhido a dedo, selecionado ou produzido por nós ou por parceiros”, informa.

Somando à experiência gastronômica, Gil também apostou em outros negócios na cidade. É o caso da Casa Baco, localizada no Ma-

né Mercado e no CasaPark. Inaugurada em 2020, exatamente 10 dias antes do comércio fechar devido à pandemia de covid-19, o espaço veio para oferecer à região uma comida brasileira e afetiva.

Na época, a Baco Pizzaria tinha 22 anos. “A Casa Baco vem para trazer uma cozinha brasileira com as influências que eu recebi na vida, com produtos do país e de pequenos produtores, lembrando a comida que fomos acostumados a comer na roça ou na casa dos nossos familiares, tudo feito no fogo, lenha e parrilla”, destaca.

3º ARRANHA CEU

FESTIVAL DE CIRCO ATUAL

21 MAI — 2 JUN 2024

BRASÍLIA

Este projeto conta com recursos do Fundo de Apoio à Cultura do Distrito Federal.

www.instrumentodever.com/arranhaceu2024