

Dos pães para as pizzas

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS

“A Castália Pizza nasceu de uma vontade de agregar valor a algo que já fazíamos muito bem na padaria — pão”, define o sócio da casa, Pedro Galvão. De portas abertas desde 2017, a padaria Castália fez parte dos primeiros passos do que, em 2021, viria a se tornar a pizzeria da marca. Era lá que os sócios da casa sediavam noites de pizzas para receber os amigos, brincando com a ideia da possível criação de um restaurante voltado para a iguaria italiana. “Consideramos que a essência da pizza está na massa e na qualidade dos ingredientes que vão na cobertura”, afirma.

“Assim como na padaria,



Pizza salvi-se, da Castália

tivemos como foco fazer um produto de altíssima qualidade, mas sem enfeitar e mistificar demais, mesmo

que exista uma certa magia por trás dos processos. Afinal, pizza é um alimento simples, despretensioso e

rápido, que reúne famílias e amigos. Por isso, escolhemos um ambiente descolado, com cozinha aberta, onde todos possam se sentir em casa”, detalha o sócio. No preparo dos pratos, a casa utiliza queijos de produtores locais, assim como charcutaria de produção artesanal.

Para o sócio, a pizza salvi-se (R\$ 65) é um “belo exemplo” do que a casa propõe. “É uma pizza feita com linguiça artesanal, muçarela de búfala fresca local, queijo de cabra do DF e sálvia. Um sabor autoral, complexo e delicioso”, descreve Pedro. Para harmonizar, a indicação é o vinho Chianti orgânico (R\$ 32).

extrema

Buona Festa Del Papà!

Celebramos o amor paterno,
o legado e a tradição que nos
inspiram em cada prato.

*Trattoria
Da Rosario*