

CORREIO INDICA

Pizza para mais de ano!

Os 25 anos da Baco Pizzaria são comemorados em grande estilo amanhã. Das 16h às 21h, o chef Gil Guimarães é o anfitrião da festa no jardim da unidade Sul da casa de pizzas

Isabela Berrogain

“Paixão”, assim Gil Guimarães resume os 25 anos da Baco Pizzaria. A história de uma das mais tradicionais casas de pizza da cidade começa em 1999, com uma banca na Quituart, coletivo de restaurantes e bares no Lago Norte. Hoje, três novas unidades depois, incluindo uma em Portugal, e diversos prêmios colecionados, o chef mineiro comemora um quarto de século do projeto mais bem-sucedido da carreira. A festa é celebrada amanhã, das 16h às 21h, no jardim da Baco Pizzaria da Asa Sul, na 408, com entrada livre e presença dos melhores pizzaiolos do Brasil.

A comemoração da longevidade do restaurante é, também, uma comemoração da pizza napoletana em si. O estilo napolitano de fazer pizza, que deu origem a todos os outros, encantou o chef logo cedo, que chegou a morar em Nápoles, Itália, para se especializar no preparo das massas. “Quando eu fui estudar em Paris em 1998, eu nunca imaginei na minha vida que estaria fazendo pizza napoletana em 2024. Eu pensava

em outra coisa, fui estudar padaria, vinho, pão, francês. Fiquei lá durante uma temporada e só no finalzinho do meu estágio na École de Boulangerie Pâtisserie de Paris eu comecei a fazer pizza”, conta Gil.

Em 2012, a Baco recebeu a certificação da Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN), selo de qualidade reconhecido no mundo inteiro, tornando a casa uma das primeiras pizzarias no Brasil a satisfazer os rígidos critérios técnicos da associação napolitana. Doze anos depois, a pizzaria é a 17ª no ranking 50 Top Pizza da América Latina.

São conquistas como essas que ditam a festa que ocorre neste sábado. Na ocasião, serão servidas pizzas napoletanas no forno à lenha (R\$ 25), pizzas fritas (R\$ 15) e pizzas feitas na parrilla a carvão (R\$ 25). O evento contará com pizzaiolos renomados, como André Guidon, da Leggera Pizza Napoletana (SP), eleita a melhor da América Latina no ranking 50 Top Pizza e, Peterson Secco, de Canela, Rio Grande do Sul, primeiro brasileiro a conquistar o prêmio máximo na competição Pizza on the Road, em

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Chef Gil Guimarães celebra 25 de sucesso da Baco Pizzaria amanhã, a partir das 16h

Las Vegas, Estados Unidos.

Além dos especialistas, alguns dos principais chefs da cidade apresentarão as especialidades dos respectivos restaurantes, mas em formato de pizza. Entre eles, estão Marina Cavechia (Teta Cheese Bar), Claude Capdeville (Toca do Chopp), Luiz Trigo (Le Biroscue), Tónico Lichtsztejn (Superquadra Bar) e André Castro (Authoral). O cardápio oferece sabores como porchetta, pastrami, lulinhas à putanesca e mais.

“A gente tem certeza que faz um ótimo produto e

ajuda muito o produtor artesanal a se desenvolver, ajuda muito a cidade”, garante Gil sobre a Baco. A celebração, inclusive, contará também com uma feira de pequenos produtores de alimentos do Distrito Federal, com a participação das marcas Campana Queijaria, Emporio Capital, Labarr, Queen of Peppers e Casa do Holandês. “Muita gente passou pela Baco e muita gente está com a gente até hoje, há mais de 20 anos. Eu me emociono só de falar. Vamos lá, por mais 25 anos”, finaliza Gil.