

Marcas & Negócios

B'SQUARE

Gostinho de Nova Iorque em Brasília

Em meio à crescente onda de inovações gastronômicas em Brasília, um estabelecimento que recém completou um ano de operação na capital transforma o conceito de lanches na cidade: a B'square, pizzaria e hamburgueria que traz um toque inusitado da culinária estadunidense para os brasilienses.

Com receitas exclusivas que misturam o melhor da pizza e do hambúrguer à moda dos Estados Unidos, a proposta vai além de simplesmente oferecer uma refeição rápida. É uma verdadeira experiência para os amantes da boa comida, unindo ingredientes de qualidade e um ambiente acolhedor, tudo no clima típico norte-americano.

A ideia de abrir o estabelecimento veio de Flavio Marcio Bercott. "A gastronomia sempre me motivou demais, não só fazer, elaborar receitas e desenvolver pratos, mas também visitar e viajar para conhecer novos sabores. E em uma dessas viagens, conhecemos (Flavio, a mulher e os filhos) uma pizzaria que vendia hambúrguer em Nova Iorque", explica.

Conhecida como Emmy Squared Pizza, o local inaugurou a sua primeira unidade no Brooklyn, em 2016. Com a crescente demanda, a marca estadunidense expandiu para 24 unidades em Nova Iorque, Nashville, Filadélfia, Washington e Louisville.

"Experimentamos as pizzas e os hambúrgueres e acreditamos muito que esse modelo pudesse se tornar uma experiência bem legal em Brasília. A ideia de trazer algo novo para cá foi bastante inspiradora como negócio", indica. Ele acredita que essa união no cardápio, incluindo os drinks, é responsável por oferecer experiência interessante e diferenciada na cidade.

Para implementar a iniciativa, Flavio conta que foram necessários estudos para chegar ao modelo adotado na unidade que foi inaugurada na Asa Sul.

No que diz respeito à pizza, Flavio comenta que o estilo Detroit é diferenciado e marcante. "Oferece uma massa aerada, alta, fofinha e o queijo caramelizado nas bordas da assadeira, ficando crocante", comenta.

Já o hambúrguer é desenvolvido com formatos variados, com a carne alta, em smash e, ainda, os clássicos norte-americanos, com bacon, cebola caramelizada e pickles. Entretanto, Flavio não deixou de lado as raízes brasileiras. "Temos também assinaturas autorais, com queijo gorgonzola, geleia de pepperoni, queijo coalho e até mesmo rapadura", ressalta.

O local também aposta em hambúrgueres e pizzas clássicas do Brasil. Para integrar todo esse conceito, o proprietário da B'square contou com o suporte de especialistas. Tivemos auxílio de dois consultores, ambos paulistas: um chef de pizza e uma chef de hambúrguer", diz.

Flavio informa também que, além da gastronomia, o local é totalmente inspirado em Nova Iorque. "Nossa arquitetura faz as pessoas que conhecem a região nova-iorquina terem boas recordações da cidade, incluindo a gastronomia", afirma. No que diz respeito aos elementos adotados no local, ele complementa: "usamos características do metrô de Nova Iorque".

Qualidade reconhecida

Depois de um ano de atuação na capital, Flavio comenta que a B'square, atualmente, conta com um rigor técnico seguido à risca. "Nossa nutricionista exige verificação constante da qualidade dos nossos produtos", exemplifica. Para isso, a casa conta com a utilização de marcas conhecidas. "Usamos a farinha italiana 5 Stagione 00, queijo Scala, polpa de tomate italiana, carne 100% Angus e pães reconhecidos", aponta.

Três perguntas / Flavio Marcio Bercott, proprietário da B'square



Esse cuidado elevou a notoriedade da marca. "O que mais nos motiva são os amigos da casa. As pessoas que voltam semanalmente são a nossa maior alegria. Sempre recebemos elogios. Além disso, recebemos muitos elogios de norte-americanos e estrangeiros, que afirmam

que a nossa pizza é igual a que eles já comeram nos Estados Unidos. É bem legal escutar esses relatos", celebra. Diante do sucesso, Flavio já planeja os próximos passos da B'square. "O objetivo principal, nesse momento, é nos tornarmos sólidos. Expandir é a meta", antecipa.

Por que a B'Square se destaca em Brasília?

Somos a única pizzaria em Brasília que produz pizzas estilo Detroit. A pizza estilo Detroit é uma pizza retangular, crocante nas bordas e macia no meio. A massa é espessa, aerada, lembra uma focaccia. Além disso, temos uma hamburgueria completa, onde servimos hambúrgueres altos e smashes, além de hot dogs e milkshakes.

Por que o senhor apostou nesse segmento gastronômico?

De fato é uma aposta. Acredito que esse segmento da culinária tem crescido demais e a experiência se torna divertida para as pessoas. Para quem deseja iniciar na carreira empreendedora, aconselho a buscar um auxílio técnico, fazer pesquisa de mercado e se orientar com os pares mais capazes, além de conversar com quem está no ramo há muitos anos. Buscar apoio na vizinhança e conhecer a região também é importante. O impulso é bom, mas a pesquisa é o que vai garantir a permanência.

Quais são os pedidos mais frequentes na casa?

Os hambúrgueres clássicos de queijo com bacon, além do hambúrguer de assinatura que leva uma geleia de pepperoni e queijo gorgonzola. A pizza mais requisitada é a pizza marguerita com tomate cereja confit e muçarela de búfala.

Os desafios da agenda de minerais estratégicos para o Brasil

Em parceria com o **Instituto Escolhas**, o **Correio Braziliense** realizará o evento "**Os desafios da agenda de minerais estratégicos para o Brasil**".

O Talks promoverá um debate essencial sobre minerais críticos e estratégicos, suas implicações para o Brasil e o mundo, e sobre as soluções para enfrentar a extração ilegal de ouro.

MEDIADORES



Adriana Bernardes
coordenadora de Produção do Correio Braziliense



Carlos Alexandre
editor de Política, Economia e Brasil do Correio Braziliense

13/05
a partir de 9h

Auditório do Correio Braziliense (SIG Qd. 2, Lt. 340)

Escaneie o QR Code e inscreva-se AGORA!



PAINELISTAS



Frederico Bedran
advogado, geólogo e presidente da Comissão de Direito Minerário da OAB - DF



Larissa Rodrigues
diretora de Pesquisa do Instituto Escolhas



Marivaldo Pereira
secretário Nacional de Assuntos Legislativos do Ministério da Justiça e Segurança Pública



Mauro Henrique Souza
diretor-geral da Agência Nacional de Mineração (ANM)



Raul Jungmann
diretor-presidente do Instituto Brasileiro de Mineração (IBRAM)



Ricardo Sennes
diretor-executivo da Prospectiva Public Affairs Lat.Am

Apoio:



Realização:

CORREIO BRAZILIENSE

CB Brands