



O que começou com uma diversão entre pai, mãe, filho e filha se torna negócio de sucesso. Em três anos Sesconetto's abre duas pizzarias no DF

Quando o mundo inteiro se isolou por causa da pandemia da covid 19, a família Sesconetto decidiu comprar um miniforno de pizza a lenha para que o patriarca, João, e o caçula, João Lucas, os mestres-cucas da casa, pudessem pôr a mão na massa e proporcionar momentos de descontração em torno da mesa em um período tão difícil. Descendente de italiano, o servidor público se empolgou com o novo "brinquedo" e começou a pesquisar na internet receitas da tradicional massa napolitana.

Depois de muitos testes e estudos, João chegou a uma receita que considerou "perfeita". Ele faz questão de explicar que não se trata da "vera pizza napoletana", que exige critérios específicos atestados por lei local, mas uma receita contemporânea, baseada na tradicional. "A nossa massa passa por uma maior hidratação, de 70%, é mais aerada, tem bordas mais altas e fermentação de 48 horas", aponta algumas das diferenças.

Com a chegada da vacina e a flexibilização do isolamento, a família Sesconetto, que sempre amou receber parentes e amigos em casa, começou a convidá-los para provar as pizzas feitas por João e João Lucas no forminho a lenha. O sucesso foi instantâneo. "Todos adoravam e insistiam que eu deveria comercializar as pizzas", lembra João. Mas, até então, ele nunca tinha pensado em abrir um negócio, muito menos gastronômico.

Uma frase da filha, Maria Clara, hoje com 18 anos, no entanto, fez João mudar de ideia. Desde criança, a jovem alimentava o desejo de fazer um intercâmbio nos Estados Unidos. Mas a família estava atravessando um difícil momento financeiro, o que inviabilizava o projeto. A garota, então, olhou para o pai e disse: "Nunca vou realizar meu sonho". "Aquilo ali me tocou muito, e percebi que precisava fazer um dinheiro extra para que ela fosse estudar fora", lembra João.

Assim, a família abriu as portas de casa para promover noites de pizza e levantar fundos — para mandar Maria Clara para os EUA e, quem sabe, montar um restaurante. "Quando um amigo me disse que nossa pizza criava memórias, soube que estava no caminho certo", diz o patriarca.

Sonho(s) realizados(s)

Em fevereiro de 2022, a família abriu a primeira Sesconetto's, em um prédio cedido pelos pais de Patrícia, em Vicente Pires. "Era, literalmente, um beco", recorda-se

Fotos: Sesconetto's/Divulgação



Serviço

Instagram: @sesconettospizzeria

Endereços: Rua 12 Vicente Pires
SIG Quadra 8 (ao lado da Escola Canadense)

a professora. "Tínhamos o forno a lenha (agora industrial) e oito lugares. As mesas, as cadeiras, a cristaleira e o armário vieram da casa da minha mãe", diverte-se.

Agora, além dos parentes e amigos, pessoas estranhas, que logo se tornaram clientes fiéis, reconheciam a qualidade da pizza da família Sesconetto. "Hoje, olhando para trás, vemos como aconteceu de forma tão rápida", diz Patrícia, ao constatar que, três anos depois, a casa de Vicente Pires não só se expandiu como abriu uma filial no SIG.

A matriz, hoje, tem capacidade para 150 lugares

e costuma lotar de terça a domingo, quando abre as portas. "A partir da sexta-feira, forma-se uma imensa fila de espera aqui na frente", conta João Lucas, 13 anos, e aprendiz de pizzaiolo. Não raramente, é possível vê-lo abrindo a massa ao lado do pai. Inclusive, uma das criações doces mais populares da casa é do garoto: uma pizza feita com marshmallow, chocolate e uva.

O segredo do sucesso? "Muito amor", garante João, aos risos. Brincadeira à parte, o pizzaiolo explica algumas características do seu produto: as pizzas são feitas artesanalmente, passam por um longo processo de fermentação e só são usados ingredientes de qualidade, como farinha italiana e o tomate pelado San Marzano, produzido em uma região específica da Itália, entre Nápoles e Salerno, e que tem baixa acidez.

Já os recheios são frutos de muito estudo por parte do pizzaiolo, que, muitas vezes, inspira-se nos próprios familiares no momento da criação. Além dos sabores tradicionais, a Sesconetto's conta com receitas próprias, como a de geleia de abacaxi com pimenta, queijo brie, lombo canadense e pesto de manjeriço ou a de