

Marcas & Negócios

SESCONETTO'S PIZZERIA

Napoletana com técnica e afeto

Em meio às tantas opções no mercado de gastronomia do Distrito Federal, a Sesconetto's Pizzeria tem se destacado ao resgatar o verdadeiro sentido de fazer comida italiana com afeto. Fundada sobre pilares de tradição e técnica, ela aposta na fermentação longa, em ingredientes cuidadosamente selecionados e em um atendimento que valoriza a proximidade com o cliente. Mais do que pizzas, o negócio se dedica a servir sabor, cuidado e memória afetiva a partir de fatias que são transformadas em experiências.

A ideia do negócio surgiu durante a pandemia, quando a família Sesconetto, em um momento de isolamento e incertezas, começou a produção de pizzas de pretensões mais altas — apenas para criar momentos de distração e aconchego em meio à fase difícil que o mundo vivia. “Compartilhamos as fotos com a família e amigos, e todos ficaram curiosos para experimentar. Assim que foi possível nos reunir novamente, começamos a fazer pizzas, encontramos que logo viraram tradição”, conta João Sesconetto, sócio-fundador da pizzeria.

Ele recorda que recebeu incentivos para investir em um empreendimento dedicado às pizzas. Na época, João e Patrícia, sua esposa, estavam em situação financeira delicada. Buscando mudar essa realidade, foi nesse cenário que veio a ideia de transformar a paixão e o lazer em negócio. “Começamos testando receitas, estudando fermentações, aprendendo sobre ingredientes e técnicas”, indica,

Três perguntas para | João Sesconetto, sócio-proprietário da Sesconetto's Pizzeria



Ju Coelho Fotografia e Imagem

O maior desafio, segundo João, foi equilibrar a produção artesanal com a crescente demanda, sem perder qualidade. O empresário afirma que a família também teve que enfrentar a concorrência de grandes redes, oferecendo um produto superior, mas com preço justo. No entanto, ele afirma que a superação veio com muito trabalho e com o carinho dos clientes, que logo se tornaram parte da história da Sesconetto's.

Quando João começou o negócio, ele ressalta que a visão do empreendimento era simples: oferecer

uma pizza feita com amor, ingredientes de qualidade e respeito à tradição. “Jamais imaginávamos crescer tão rápido e ser considerados uma das melhores pizzas da cidade”. Com o tempo, ele entendeu que havia um público ávido por autenticidade, indo além do que já é padronizado no que diz respeito à pizza. “Hoje vemos o mercado com mais clareza e maturidade: há espaço para quem entrega verdade, sabor e identidade. E é isso que nos move”, complementa.

Entre os momentos especiais, João ressalta que uma ocasião

marcante para a família foi quando os clientes voltavam ao estabelecimento ou quando traziam outras pessoas para conhecer o local. Para o sócio-fundador, a sensação de ver a casa cheia em dias comuns e, ainda, os elogios espontâneos que recebiam durante os atendimentos, indicavam que a Sesconetto's estava trilhando o caminho certo.

O sabor da Itália no DF

Inspirada na tradição italiana, a Sesconetto's adota o estilo

Qual pizza da casa mais representa vocês?

A pizza que mais representa a nossa história é a San Pollo di Piavi, criada em homenagem ao nosso bisavô Giovane, que veio de San Polo di Piave, na Itália, para o Brasil. Essa pizza carrega em cada fatia o sabor das nossas raízes e o legado de quem nos ensinou a importância do amor e dedicação do trabalho feito com as mãos e da comida feita com alma. Cada pedaço é uma homenagem a quem veio antes, e nos ensinou o valor da mesa farta, do trabalho feito com as mãos e da comida preparada com alma. Outra criação que também traduz a nossa identidade é a Treviso Brie, batizada em referência à região de Treviso, de onde vieram outros membros da nossa família. Ela é feita com a nossa massa especial de longa fermentação, pesto artesanal, geleia de pimenta com abacaxi e lombo canadense, uma combinação surpreendente, que conquistou o paladar dos nossos clientes e se tornou uma das mais pedidas da casa.

Como a Sesconetto's equilibra tradição

italiana com adaptações locais?

Mantemos a base napolitana, com técnicas e princípios da tradição italiana, mas abraçamos ingredientes que agradam ao paladar local. Criamos sabores que contam histórias brasileiras com alma italiana, como a Padova, a Turim ou a Calabresa com cebolas roxas e azeitonas pretas, que se tornaram queridinhas da casa.

Quais são os próximos passos da marca?

Queremos que a Sesconetto's seja reconhecida como referência em pizza artesanal, com raízes fortes e presença sólida. Não só como uma pizzeria, mas como uma marca afetiva, ligada a boas lembranças. Que as pessoas pensem em nós quando quiserem viver um momento especial com quem amam. Temos o desejo de ampliar a nossa loja e levar a experiência da Sesconetto's para mais pessoas. Neste momento, estamos em uma fase importante de estudos, organização dos processos e estruturação da gestão de pessoas — tudo isso para garantir que cada passo seja sólido e bem planejado.

napoletano, um método ancestral de preparo que valoriza a simplicidade e o respeito ao tempo da massa. A pizza napoletana é conhecida pela base fina e macia, bordas altas e aeradas, molho de tomates frescos e ingredientes selecionados com rigor.

“Nossa massa descansa por até 48 horas, desenvolvendo sabor de forma natural. Isso resulta em uma pizza leve, com textura especial, aroma marcante e que não pesa no estômago. O cliente percebe na primeira mordida: é uma pizza que alimenta sem causar aquela sensação

de ‘estufamento’”, conta João.

O método da fermentação longa, segundo o empreendedor, foi utilizado a partir da percepção de que comida boa precisa de tempo. Por isso, com essa ação, a pizza se torna mais saborosa. “É uma escolha que exige mais paciência, mas o resultado no prato — e no corpo — faz toda a diferença”, defende. João não nega a receita do sucesso: farinha especial, tomates-pelados italianos, azeite extravirgem, queijos de qualidade e vegetais frescos, como rúcula colhida e higienizada no dia.

LOTERIA

Chegou a hora de ganhar R\$ 250 milhões

Brasilienses sonham com prêmio recorde. Apostas podem ser feitas até as 18h em lotéricas ou pelo portal e aplicativo da Caixa

» MARCELO THOMPSON FLORES*

É hoje a chance para ficar milionário com a Quina de São João. Apostadores ouvidos pelo Correio destacam a fé em conseguir acertar os cinco números e levar para casa o prêmio de R\$ 250 milhões. As apostas podem ser feitas até as 18h deste sábado, em casas lotéricas ou pelo portal e aplicativo Loterias Caixa. Esta é a 15ª edição da Quina de São João, e o valor do prêmio é recorde.

Raí Ferreira, 82 anos, aposentado, jogou em todas as edições da Quina de São João, que começou em 2011. “Jogo na loteria desde o

início, acho que sair gastando tudo não é a escolha mais inteligente. Com certeza, investiria parte desse valor, faria o dinheiro trabalhar sozinho (risos). Talvez daria uma passada em algumas praias do Brasil também, bem tranquilo”, diz.

Luiz Augusto, 60, trabalha como motorista de aplicativo e afirma que usaria o valor para tirar umas férias e fazer alguns investimentos. “Acho que aplicaria uma parte em imóveis, e o resto ia usar para tirar umas férias, viajar e conhecer o resto do Brasil. Jogo na loteria desde quando era criança, com uns 15 anos de idade eu já jogava, ainda sonho com esse prêmio”, destaca.

Fotos: Marcelo Thompson Flores/CB/DA Press



Luiz Augusto diz que a primeira decisão seria tirar umas férias

Na última edição da Quina de São João, os números sorteados foram 21, 38, 60, 64 e 70. Assim como nos outros concursos especiais, o prêmio não acumula: leva a quantia quem acertar a maior quantidade de números. Caso ninguém acerte na faixa principal, o prêmio será dividido

entre os acertadores de quatro números. Segundo a Caixa, a chance para quem fizer apenas um jogo com cinco números é de 1 em 24.040.016

Como apostar

O jogador deve escolher de



Raí Ferreira jogou em todas as edições da Quina de São João

5 a 15 números dentre os 80 disponíveis. É possível deixar que o próprio sistema escolha os números por meio do método Surpresinha. Ganha prêmios quem acertar dois, três, quatro ou cinco números. Os jogadores também podem apostar em

conjunto, por meio do bolão. O valor mínimo é de R\$ 12,50 e cada cota não pode ser menor que R\$ 3,50. No site, o valor mínimo de compra é de R\$ 20.

*Estagiário sob a supervisão de José Carlos Vieira

Obituário

Envie uma foto e um texto de no máximo três linhas sobre o seu ente querido para: SIG, Quadra 2, Lote 340, Setor Gráfico. Ou pelo e-mail: cidades.df@dabr.com.br

Sepultamentos realizados em 27/06/2025

» Campo da Esperança

Antônio Alves da Cruz, 102 anos
Danilo de Oliveira, 39 anos
Delvita Aragão Santana Vilarin, 85 anos
Diolína das Dores Cardoso, 84 anos
Eurides Maria dos Reis, 82 anos
Francisca Pereira de Sousa, 90 anos
Francisca Souza Lima, 55 anos
Gilda Maria de Sousa Mafra, 78 anos
Helena Gonçalves Norcio, 81 anos
Hermínia Rodrigues Affonso, 95 anos
Hilton Moreira, 89 anos
Iolanda Raimunda Viana, 90 anos

Joaquim Melvino Pereira de Araújo, 73 anos
Leticio de Campos Dantas Filho, 82 anos
Lousemira Florentino Felix, 80 anos
Lucas Krause Schwarzer, 19 anos
Maria de Lourdes Costa, 82 anos
Noemia Maria Motta, 91 anos
Rafael de Faulim Casar, 88 anos
Ravenna Lima Belchior de Lemos, menos de 1 ano
Sergio Pereira Vieira, 81 anos
Siomara Maria Farias e Souza, 69 anos

» Taguatinga

Amarildo Cherigath, 60 anos
Ana Anita da Silva Farias, 85 anos
José de Araújo Leite, 74 anos
José Ribamar de Carvalho, 78 anos
Maria Lucinda de França, 83 anos
Raimundo Nonato Chaves da Silva, 56 anos
Rian Arcânjo Barbosa Soares, menos de 1 ano
Valdemar José Luiz, 81 anos
Zélia Maria Celestino Silva, 66 anos

» Gama

Aleida Scheoner Roch, 78 anos
Cléber da Costa Angelici, 48 anos
Divaldo Medeiros, 88 anos
Ivan Silva Santos, 75 anos
Luís Carlos de Carvalho, 58 anos
Mariene de Oliveira Rios, 66 anos
Simão Pinheiro Silva, 58 anos
Ubaldo Dantas, 73 anos

» Planaltina

Aldenir Medes de Sousa, 62 anos
Antônio Gomes da Silva, 65 anos
Maria Divina de Souza, 50 anos

» Brazlândia

José Henrique Lourenço Pinto Neves, 42 anos

» Sobradinho

Ivan Paulo Muner, 66 anos
Maria Francisca da Conceição, 86 anos
Natasha Hersan Rocha, menos de 1 ano

» Jardim Metropolitano

Manoel Aparecido Paes Ribeiro, 67 anos
Gaspar Luiz Lourenço, 63 anos
Nadir Mendes Peixoto, 91 anos (cremação)