

Proposta refinada

Júlia Costa*

A Sesconetto's Pizzeria, que tem unidades na Asa Sul, Vicente Pires e SIG, é fruto de uma paixão familiar pela cozinha italiana, ainda na época de pandemia. A casa trabalha com massa de longa fermentação, farinha e pomodoro pelati, com foco na pizza artesanal italiana. Com a intenção de fugir do tradicional, explica João Sesconetto, chef da pizzeria, buscaram diversificar o menu.

A pizza Turim (R\$ 112), feita com tomates secos e cogumelos, surge da mistura entre o contemporâneo e a identidade italiana da casa. “Ela tem uma proposta mais refinada, mas ao mesmo tempo muito confortável ao paladar”, diz Sesconetto. “Foi criada para atender clientes que buscam algo diferente, leve e cheio de personalidade.”

O chef ressalta a versatilidade do ingrediente, que pode ser preparado de diversas formas e tem boa

DIVULGAÇÃO



absorção de outros sabores, o que permite a harmonização com a pizza. “Ele traz uma textura macia e um sabor único, levemente terroso, que combina perfeitamente com

queijos, molhos à base de tomate e até ingredientes mais intensos, como os tomates secos”, afirma. “Na pizza, ele agrega sofisticação e profundidade de sabor.”

Fugindo do óbvio

Em meio a diversas hamburguerias pela cidade, o Bagueto, em Águas Claras, foi criado com a proposta de fugir do óbvio no menu. Com opções diretas e mais acessíveis até criações mais elaboradas feitas com combinações menos populares, o cardápio da casa é construído de forma artesanal: no preparo, nos molhos e na montagem.

Inspirado no dashi, caldo japonês feito a partir de água e alga kombu, de sabor “profundo, limpo e que te pega de surpresa”, explica Igor Cerqueira, proprietário do Bagueto, a casa oferece o Tokyo Shimeji (R\$ 49,90). “Aprendemos cedo que o sabor mais honesto é o que não precisa se explicar”, diz.

DIVULGAÇÃO



No prato, o shimeji vai para a frigideira com shoyu e kombu. “Ele absorve tudo isso, vai caramelizando nas bordas, e chega num ponto em que você morde e pensa: isso tem a textura e o peso de uma proteína, mas é cogumelo”, define Cerqueira. O sanduíche é finalizado

com molho de três queijos, tomate e alface. “A ideia é simples: trazer a pureza e a técnica japonesa para um sanduíche artesanal com identidade própria.”

*Estagiária sob supervisão de Severino Francisco

Onde comer?

Bagueto

Quadra 301, conjunto 06 — Águas Claras
De quarta a quinta, das 18h às 22h30
De sexta a domingo, das 18h às 23h

Cantucci

CLS 108, bloco C, loja 1
De terça a domingo, das 12h às 16h
CLN 403, bloco E, loja 3
Avenida das Araucárias, 635, loja 3 — Águas Claras
Todos os dias, das 12h às 23h

DOC Cucina

CLS 406, bloco D, loja 35
De terça a sábado, das 12h às 15h e das 19h às 23h
Domingo, das 12h às 16h

Pizza Turim, da Sesconetto's Pizzeria

Haná

CLS 408, bloco B, loja 35
De segunda a quinta, das 12h às 15h e das 18h30 às 23h
Sexta, das 12h às 15h e das 18h30 à 0h
Sábado, das 12h às 16h e das 18h30 à 0h
Domingo, das 12h às 16h e das 18h30 às 23h

Santé

CLN 413, bloco A, lojas 40, 34, 36, 35 e 23
Terça e quarta, das 12h às 23h
Quinta, das 12h à 0h
Sexta e sábado, das 12h à 1h
Domingo, das 12h às 17h
Setor de Clubes Esportivos Sul Trecho 2, Orla JK, lote 32
Terça e quarta, das 12h às 23h
Quinta, das 12h à 0h
Sexta e sábado, das 12h à 1h
Domingo, das 12h às 23h

Tokyo Shimeji, do Bagueto

Sesconetto's Pizzeria

SIG, quadra 8, lotes 2265/2275
De terça a domingo, das 18h às 23h30
CLS 105, bloco B, loja 34
Todos os dias, das 18h às 23h30
Setor Habitacional Vicente Pires, rua 12, chácara 152/1, lote 4, loja 1
Segunda, das 18h às 23h
De terça a domingo, das 18h às 23h30