

CORREIO INDICA

Mariana Reginato

Com as atividades iniciadas no início de 2022, fazer pizza era natural para a família Sesconetto. Descendente de italianos, João Sesconetto tinha o hábito de cozinhar para família e amigos em casa e, em razão de necessidade financeira, decidiu transformar esse costume em um negócio.

“A gente estava passando por uma fase mais sensível financeira. Minha filha tinha um sonho de fazer um intercâmbio nos Estados Unidos, e a gente como servidor público não via possibilidade de realizar esse sonho”, conta João. Com esses objetivos, foi aberta a primeira unidade na Vicente Pires e o crescimento foi muito rápido. O dono acredita que a rapidez se dá por conta da utilização de produtos premiums como a farinha italiana, a mussarela fresca de búfala, a massa de longa fermentação e o pomodoro artesanal.

Atualmente, a Sesconetto's tem três unidades: a de Vicente Pires, uma no Setor Industrial Gráfico e a última que foi aberta na 105 Sul. “Empreender não é fácil, principalmente para quem começa pequenininho igual a gente. Ainda estamos passando por desafios, mas, graças a Deus, a gente consegue manter a qualidade”, destaca. João também reforça que a ideia da casa sempre foi a família servindo amigos, que

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Com forno a lenha e sabores autorais, a Sesconetto's Pizzaria marca seu espaço na gastronomia da cidade

se tornou o slogan do restaurante.

O maior destaque da casa são os sabores autorais. Um dos mais marcantes

é a pizza Treviso Brie. A receita foi inspirada em uma entrada que a madrinha de João fazia com queijo brie, pesto

de manjerição e geleia de pimenta biquinho. Na versão da pizza, a geleia é de abacaxi com pimenta e também leva lombo

canadense. “Não é uma pizza muito comum, mas é a terceira pizza que mais vende no nosso delivery. A primeira é a calabresa, segundo a pizza de presunto parma, e essa é a terceira”, destaca.

Em relação a novos projetos, a partir de julho, a pizzaria realizará a experiência da farinha ao forno. Serão duas turmas por mês onde os participantes irão entender a teoria da pizza napolitana e também colocar a mão na massa. “A gente vai deixar fermentado as massas dos alunos de um dia pro outro, no refrigerador, e no dia seguinte essas pessoas vão convidar amigos e familiares para fazer a massa que eles prepararam no dia anterior”, conta João.

Para aqueles que procuram uma opção mais calma com boa comida e bebida, a Sesconetto's também está transmitindo a Copa do Mundo. Durante os jogos da Seleção Brasileira na casa, quando sair o primeiro gol do Brasil, todos os clientes ganham uma rodada de chope grátis. Para quem prefere torcer em casa, ao pedir três pizzas grandes durante os jogos, vem a quarta de graça no sabor Cartona, massa napolitana de longa fermentação, muçarela, banana-nanica, um fio de leite condensado e finalização com açúcar orgânico e canela em pó.

Na compra de três pizzas grandes em dias de jogo, ganhe uma pizza Cartona

A Sesconetto's se destaca pelos bons ingredientes e sabores