

Isabela Berrogain

Em 10 de julho de 1985, em São Paulo, um concurso estadual elegeu as 10 melhores pizzas de mussarela e marguerita da capital paulista. À época, o sucesso do concurso foi tão grande que a data da premiação passou a integrar o calendário gastronômico brasileiro, celebrada nacionalmente como o Dia da Pizza. Originário de Nápoles, na Itália, o prato, sempre presente em encontros familiares, comemorações e momentos de lazer, se tornou um dos mais populares e apreciados do mundo pela variedade de sabores e estilos.

Em Brasília, não é diferente — a cidade reúne pizzarias por todo o quadrado que conquistam o

público da capital com diferentes massas e técnicas, como é o caso da Sesconetto's. Para João Sesconetto, que comanda a casa, a base de uma boa pizza é a massa. “É fundamental utilizar uma farinha de excelente qualidade e, principalmente, respeitar o tempo de fermentação. Assim como acontece com outros alimentos, cada etapa do preparo tem o seu tempo, e não há como acelerar esse processo sem comprometer o resultado”, afirma o chef.

“Uma massa com fermentação longa, feita na temperatura adequada e com a hidratação correta, torna a pizza muito mais leve, saborosa, de fácil digestão e com a crocância ideal”, acrescenta o pizzaiolo. Vinícius Campos, responsável pela Vinny's,

destaca a paixão nacional pelo prato. “Brasileiro, como povo muito sociável que é, tem a pizza como um momento de partilha, de união de família, amigos, festas e confraternizações”, diz.

“Enquanto em muitos lugares do mundo se come fatias e pizzas de tamanho individual, aqui no Brasil sempre temos a ideia de um produto grande, feito para compartilhar. Acredito que pedir uma pizza é sempre um momento de carinho”, pondera Vinícius. Gil Guimarães, da Baco, concorda: “Aqui ela é uma coisa de família, para partilhar com as pessoas que amamos. Culturalmente, temos essa peculiaridade que faz toda a diferença. Talvez seja por isso, por essa afetividade, que a pizza seja tão querida pelos brasileiros”.

Neste Dia da Pizza, conheça pizzarias da cidade que conquistam pela variedade de sabores e estilos

Uma fatia de felicidade

Na Sesconetto's, o Dia da Pizza é celebrado durante todo o mês de julho

Sabor afetivo

Comandada pelo chef João Sesconetto, a Sesconetto's, com unidades em Vicente Pires, SIG e Asa Sul, tem como objetivo que os clientes sintam como se estivessem reunidos à mesa da própria família. Quando abriram a primeira loja, em 2022, a decoração começou a ser composta, pouco a pouco, por objetos que vieram da casa dos proprietários, como pratos, talheres, louças e demais peças herdadas da matriarca.

No ambiente marcado pela memória afetiva, João coloca em prática aquilo que começou a aprender no forno à lenha na época que tinha o hábito de abrir a porta de casa para cozinhar para família e amigos. Hoje com o sucesso de três unidades, a pizzaria se destaca, segundo ele, pela utilização de produtos premium como a farinha italiana, mussarela fresca de búfala, massa de longa fermentação e pomodoro artesanal.

Neste ano, a casa celebra a data especial durante todo o mês de julho. De segunda a quarta, clientes que consumirem no restaurante e comprarem uma pizza salgada ganham 50% de desconto em uma pizza doce. No delivery, quem pedir duas pizzas recebe, de cortesia, uma no sabor cartona, com mussarela, banana nanica, leite condensado, açúcar orgânico e canela em pó.