

Marcas & Negócios

NOTTE D'INCANTO

Pizzaria e cinema sob o céu de Brasília

Em Brasília, uma viagem pela Itália ganha forma, aroma e sabor à mesa. Foi desse desejo de trazer à capital a autenticidade da culinária italiana que nasceu a Notte d'Incanto (CLSW 102), uma experiência que vai além da pizza. Inspirada pelas descobertas feitas em uma viagem pela Itália, a casa transforma tempo, técnica e ingredientes selecionados em uma noite pensada para despertar os sentidos, além de fazer da pizza artesanal o ponto de encontro entre tradição e encantamento.

Apesar de ter sido inaugurado em 2025, o sonho do restaurante surgiu há mais de três décadas no coração do chef-proprietário Gabriel Juliano Aguilhar Gonçalves. “Desde os meus seis anos, amava acompanhar a minha avó na cozinha. Ela sempre cozinhou muito bem, e o meu pai também. Sabe aqueles sonhos de criança de ser astronauta? O meu era ter um restaurante e um cinema”, conta.

Mais do que uma pizzaria, a Notte D'Incanto propõe uma experiência ao ar livre que combina gastronomia, cinema e música sob o céu de Brasília. Entre uma pizza artesanal e outra, o público acompanha filmes em sessões especiais, criando um ambiente que transforma a refeição em um programa para ser vivido sem pressa. A proposta é reunir o sabor da pizza feita artesanalmente com a atmosfera de uma noite de cinema a céu aberto. Até chegar, oficialmente, às ruas do Sudoeste, Gabriel atuava de forma independente. Durante anos, o chef fez pizzas nas ruas, no Eixão do Lazer, em aniversários, eventos e diferentes ocasiões. A abertura, no en-

Três perguntas para | Gabriel Juliano Aguilhar Gonçalves, chef-proprietário da Notte d'Incanto

Qual a origem dos produtos utilizados pela casa?

Nós buscamos trabalhar com produtos italianos e ingredientes de altíssima qualidade. Entre eles estão a farinha Molino Pasini e o molho de tomate Mutti, além de outros produtos importados da Itália. Também fazemos uma seleção cuidadosa dos ingredientes utilizados nas pizzas. Para nós, uma pizza começa muito antes do forno. Não adianta desenvolver uma técnica, trabalhar uma massa por horas e depois colocar um ingrediente de baixa qualidade sobre ela. O mercado de alimentação está muito focado em margem. Muitas vezes, existe uma busca constante pelo produto mais barato ou mais industrializado. Eu acredito em outra lógica. Sou cliente do meu próprio restaurante. Estou há mais de um ano comendo pizza praticamente todos os dias. Não vou colocar na minha própria comida algo que eu não gostaria de consumir. É claro que os custos aumentaram muito. O queijo, por exemplo, teve um aumento enorme: uma caixa que eu pagava aproximadamente R\$ 750 chegou a cerca de R\$ 1.000 em menos de seis meses. Mas, mesmo com esses aumentos, não quero simplesmente substituir um ingrediente por outro mais barato e comprometer aquilo em que

acredito. A conta precisa fechar, mas a qualidade também precisa permanecer.

Para quem não conhece a casa, qual pizza vocês recomendam para o primeiro pedido?

Uma das que eu mais gosto de apresentar é a Bella Notte, que leva queijo de cabra, pesto da Nonna – inspirado na minha avó –, tomate confitado também inspirado em uma preparação dela, presunto Parma e parmesão de 12 meses. Temos também a Margherita Speciale, que reúne molho de tomate de Parma, mussarela de alta qualidade, tomate concassé preparado na casa, creme de ricota francesa, parmesão argentino e rúcula. Outra queridinha da casa é a pizza de pepperoni com alho negro, que ganhou bastante destaque entre nossos clientes.

Há planos de expansão da pizzaria?

Sim. A Notte D'Incanto tem projetos para crescer e ir além da pizza. Existe a vontade de trabalhar também com pães e massas e, futuramente, desenvolver uma proposta de trattoria. Mas queremos crescer sem perder aquilo que nos trouxe até aqui. A casa pequena, o atendimento próximo, a qualidade dos ingredientes e a sensação de estar entrando na nossa casa fazem parte da nossa identidade.

Divulgação



tanto, aconteceu em condições longe das ideais: com pouco capital de giro, estoque limitado e praticamente sem equipe. Nos primeiros dias, a casa chegou a vender apenas uma pizza por dia. Para atrair clientes, ele distribuía panfletos, abordava quem passava pela região e contava, pessoalmente, a história que estava por trás daquele novo endereço italiano. “Abri a pizzaria sozinho, que fi-

cou famosa por ser a pizzaria de um homem só. Tive a visita de um influencer, que amou a minha história e fez um trabalho único. Após dois vídeos de 500 mil visualizações, eu vendi 50 pizzas sozinho. Foi algo de louco. Liguei para todos os meus amigos. Eles vieram me ajudar, até conseguir contratar pessoas para trabalhar comigo”, recorda. Atualmente, a casa permanece intimista,

trabalhando com equipe pequena. Todos os clientes, segundo o chef-proprietário, chamam os funcionários pelo nome. “As pessoas normalmente não vão apenas para se encantar com a pizza, mas sim com o clima que criamos lá”, acrescenta.

Sem ketchup na pizza

A proposta do cinema surgiu de

forma despreocupada e permanece como um diferencial do local. “A loja tem um jardim incrível, que dá a possibilidade de colocar cadeiras. E vi que dava para fazer um cinema ao ar livre. Iniciamos o cinema, trabalhamos com animações, filmes e curtas que estão em domínio público”, ressalta. Atualmente, as sessões acontecem às quartas, quintas-feiras e domingos, das 18h30 às 22h30.

Para jantar na Notte d'Incanto, há uma regra estabelecida por Gabriel e que deve ser seguida à risca: não é permitido colocar ketchup na pizza. “Acreditamos que uma pizza bem construída deve permitir que você perceba a massa, o molho, o queijo e cada ingrediente”, explica. Contudo, o chef-proprietário reconhece a brasilidade do local: “Temos pizzas de sobremesa porque a nossa cultura pede esse momento”, defende.

ESCOLHA A $\times + - \equiv \%$
ESCOLA DO
 $+ \times$ **SEU FILHO** 2026



O FUTURO DO SEU FILHO COMEÇA COM UMA ESCOLHA.

Uma boa escola abre caminhos, amplia experiências e transforma oportunidades. Conheça o Escolha a Escola do seu Filho 2026, o maior especial de Educação do Distrito Federal.

**ACESSE
O SITE**



Escola
montessori

olimpo

Patrocínio:
COLÉGIO MARISTA DE BRASÍLIA

SESI

LEONARDO DAVINCI

Apoio:
SIS Swiss International School

Heavenly INTERNATIONAL SCHOOL

La Salle
Rede de Educação

SINEPE/DF
Educação Ilumina Educação

BRINK KIDS

Educação Adventista

Realização:

CORREIO BRAZILIENSE

Clube

TV BRASILIA

CB Brands

Produção: