

PIZZARIAS & CANTINAS

RESTAURANTE DE BH INOVA E CRIA PIZZA RECHEADA DE 2 KG; CONHEÇA A NOVIDADE!

Três carnes, molho picante, pepperoni, parmesão e hambúrguer de picanha moído, são alguns dos ingredientes que compõe o Super Butcher, a pizza de 2 kg mais pedida no restaurante Calábria, no bairro Floresta, região Leste da Capital. A história desta pizza começa em Chicago, nos Estados Unidos, local onde é conhecida como *deep dish pizza*, que apresenta recheio de queijo, molho de tomate e outros ingredientes.

O engenheiro Emerson Luiz Ribeiro conheceu a receita durante viagens para Chicago e decidiu trazer a novidade para BH. Para isso, convidou o chef Kiki Ferrari e, juntos, produziram uma massa que, segundo Emerson, é bem mais saborosa do que a dos restaurantes nos EUA. “*Testamos mais de 30 receitas até chegar no resultado esperado. A massa é composta por fuba de milho, que traz a maciez que esperávamos, além disso elaboramos um molho e um queijo que possui elasticidade, tornando a receita mais apetitosa*”, conta o dono da pizzaria Calábria, em entrevista à Bhaz.

Ainda de acordo com Ribeiro, a pizza possui 8 cm de altura, com seis “pedaços” que servem de quatro a oito pessoas. Além disso, a pizza de 2 kg apresenta seis sabores distintos. Entre elas, a mais pedida é a Super Butcher, no entanto, a Chicago Premium também conquistou o paladar dos belo-horizontinos, com ingredientes de dar água na boca: farofa de burger grelhado, pepperoni, pimentão, cebola e cogumelo. Existem opções vegetarianas à base de mussarela, parmesão, cebola, abobrinhas, alho frito e espinafre, todas as receitas levam muito queijo e molho.

Por enquanto, os interessados em experimentar essa novidade devem encomendar previamente por telefone e combinar um horário para a retirada da pizza, que demora



de 30 a 40 minutos para ficar pronta. Depois de assada, ela ainda precisa “descansar” fora do forno de cinco a dez minutos para que fique minimamente firme ao ser partida.

A pizza custa R\$ 79,00 e toda última quinta-feira do mês o estabelecimento promove rodízio por R\$ 49,50.

www.calabripizza.com.br

O PRIMA FARINA ELABOROU MENU ESPECIAL PARA DEGUSTAR A DOIS

Como nos grandes romances italianos, um jantar especial com direito a luz de velas, boa música, vinhos e, claro, pizzas com a melhor farinha 00, é a opção ideal para comemorar o dia dos namorados. Pensando nisso, o chef Flávio Duarte, da Prima Farina, apresentou, entre os dias 7 e 12 de junho, na pizzaria do Leblon, a *Combinazioni di Amanti*. Tratava-se de um menu degustação completo, com misti di antipasti, pizza e duas sobremesas por R\$ 143, para o casal compartilhar. Aos amantes de um bom vinho, a harmonização especial com os melhores rótulos da Itália custava R\$ 54,80 por pessoa. Os casais ainda contavam com uma cortesia: o clássico Limoncello.

Para começar, os casais compartilhavam um *misti di antipasti*, com caponata de legumes, berinjela de marinata, grana padano com mel, prosciutto di parma e tomates secos e a deliciosa torrada de ciabatta com ervas italianas da casa. Para harmonizar, a sugestão era o Spumante Bottega Millesimato, um Prosecco da região de Veneza, que mescla



perfeitamente o sabor da fruta e o frescor com os legumes e o mel.

Como opções de pizzas, os casais podiam escolher entre dois sabores: Romeu



e Giulietta. A primeira levava mussarela de búfala em rodela, linguiça fina artesanal com molho pesto e lascas de grana padano. A Giulietta tinha mussarela, aspargos frescos, queijo taleggio e cogumelos shitake. Para harmonizar, o vinho branco Garofoli Anfora Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 2014 ou o tinto Tre Donne Dolcetto D'Alba DOC Donna Rossa.

Para encerrar, o casal podia degustar uma sobremesa dupla com o clássico Tiramisù e a deliciosa torta de avelã. Para terminar, o famoso limoncello era cortesia da casa.

www.primafarinapizzaria.com.br

PIZZA DE METRO É A PEDIDA DOS DOMINGOS NA PICCOLO EMPORIUM

Sempre uma boa pedida na hora de reunir amigos e família, a pizza ganhou uma atenção especial na Piccolo Emporium, da Asa Sul, em Brasília. A casa, comandada pelo chef Ville della Penna, serve, sempre aos domingos, uma versão pra lá de caprichada, com um formato retangular e um metro de comprimento.

A receita leva farinha zero importada, com fermentação lenta, e pode vir com até três sabores, de acordo com a escolha do cliente. A pizza serve até oito pessoas e os valores vão de (R\$ 80,00 a R\$ 155,00) que, dividido, apresenta um ótimo custo-benefício.

O chef Ville della Penna, formado



pelo Instituto Italiano de Gastronomia e Enologia para Estrangeiros, coleciona 14 importantes prêmios nacionais, além de ser membro da Federação Italiana de Chefs (FIC), da Academia Italiana de Gastronomia Histórica (AIGS) e da Ristoworld Italia, renomada associação italiana de gastronomia.

www.piccoloemporium.com

CARLOS PIZZA - INOVAÇÃO NAS MASSAS E NOS RECHEIOS

A cidade de São Paulo é considerada a capital brasileira da pizza. E, sobressair-se neste ramo tão competitivo exige diferencial e inovação. Esta foi a proposta da Carlos Pizza, que introduziu uma novidade: a pizza de longa fermentação. O disco fica pronto em 32 horas. Isso deixa a massa mais saborosa. Sem contar que o recheio também tem combinações inusitadas.

A empreitada é resultado da sociedade de Luciano Nardelli, responsável pela cozinha, Carlos Verna, arquiteto que assina o projeto, e o empresário Arthur Hirsch. O diferencial da casa do trio é o tempo de descanso do disco, 32 horas, sendo oito horas na geladeira e 24 horas em temperatura ambiente.

Quem está no comando da cozinha é o chef argentino Luciano Nardelli. Durante sete anos trabalhou no grupo D.O.M. e assumiu a cozinha do Bar Riviera. Agora, coloca em prática suas invenções culinárias. A alma da Carlos Pizza é produzir pizzas rústicas individuais, fermentadas lentamente e cobertas com ingredientes selecionados.

“A massa segue a tradição napolitana: é preparada com farinha importada da Itália e fermentada por 32 horas antes de ser aberta à mão e assada no forno à lenha, com centro macio e borda crocante. O enxuto menu, com bom custo-benefício, lista coberturas equilibradas, leves e criativas, elaboradas com molhos de tomates frescos assados e queijos artesanais”, resume o chef. Tudo segue o estilo clássico napolitano. Por isso, usa farinha 100% italiana, pizzas individuais e rústicas. As coberturas têm toques autorais, como adição de radicchio (chicória), pancetta (carne suína) italiana, nozes e raspas de laranja.

O resultado são pizzas únicas. A pizza Margherita da casa, por exemplo, leva mussarela de búfala, queijo tulha e azeitonas. Outras versões são criativas, como a pizza de Cogumelos, uma pizza branca, sem molho, finalizada com queijo tulha, raspas de limão siciliano e salsinha. Outra pizza carro-chefe da casa é a de Berinjela, feita com queijo de cabra, mussarela, queijo tulha e orégano fresco.

Enquanto aguardam as pizzas ficarem



prontas, os clientes podem degustar entradas diferenciadas. As duas entradas mais famosas da casa são a Berinjela Assada, com pappalardo al pomodoro (molho de tomate), aliche, azeitona e pesto de salsa, e o Carpaccio de Carne, carne fatiada na faca, azeite grego e grana padano.

As sobremesas são manjares dos deuses. As sugestões do chef são a Panna Cotta, com calda de amoras orgânicas e limão, e o famoso e cremoso Tiramissu Norma.

Inaugurada em fevereiro de 2015, a pizzeria aproveita a estrutura original de uma pequena casa antiga no bairro da Vila Madalena. Foi feita uma releitura original com pé-direito alto, luz baixa e clima aconchegante.

www.carlospizza.com.br

A FORMATO VINO & FORNERIA, NO BOTAFOGO, LANÇA NOVO CARDÁPIO



A Formato Vino & Forneria, em Botafogo, acaba de ampliar seu cardápio, com mais de 20 novos sabores entre massas, saladas, aperitivos, pizzas e sobremesas. As novas receitas vão desde releituras de clássicos, como o Tagliatelle à carbonara alla Formato, à criações exclusivas, como o Tagliatelle com gamberetto e coriandolo, com molho Catupiry e um toque de molho sugo, com manjeriço, camarão e coentro.

Massas simples ou recheadas também ganharam novos molhos: caponata, sugo com manjeriço, berinjela, abobrinha e pimentão confit, azeitona preta e alho, além de frango Parisiense ou Roseo. Dentre as massas do chef, que passarão a ser servidas também no jantar, destaque para o gnocchi ao gamberetto e formaggi, um nhoque de aipim ao molho Catupiry com camarão e alho poró.

Os aperitivos também ganharam novos sabores. Os calzoninhos, pastéis com massa artesanal de calzone, agora podem ter gostinho nacional: de carne seca com Catupiry e cebola confit. Já as scalinatas, enroladinhos de massa de pizza com recheio, têm duas novas opções: gamberetto, com camarão, alho frito, mussarela e alho poró; e fresco, com mussarela de búfala, tomate fresco e manjeriço.

Outra novidade é a massa da pizza, que pode ser a tradicional da casa - fininha,



preparada sem adição de fermento - ou dupla - com duas massas finas juntas. A trattoria também não cobra nada pela porção extra de seu molho de tomate artesanal, com manjeriço fresco.

Para finalizar, delícias doces, como o brownie de chocolate com bola de sorvete e calda de chocolate, ou o fragole picanti, com creme mascarpone, morangos apimentados marinados no balsâmico, chantilly e redução de balsâmico.

www.formatopizzaria.com.br

PIZZARIA NA VILA MADALENA, EM SÃO PAULO, TEM AMBIENTE ZEN E MASSAS INTEGRAIS

A Mística Pizza teve seu início na Barra de Ibiraguera, um refúgio abençoado no litoral de Santa Catarina. Foi lá que um grupo de jovens meditadores encontrou um ambiente perfeito para a culinária saudável.

Desde então, há sete anos, a Mística Pizza vem recebendo o carinho de seus apreciadores e o reconhecimento entre os melhores estabelecimentos do ramo.

Abriu outra unidade na Vila Madalena, em São Paulo. É o lugar ideal para um jantar delicioso e saudável, em um ambiente aconchegante e repleto de boas vibrações. Um dos diferenciais da casa são suas massas integrais, que casam perfeitamente com os ingredientes usados pelo restaurante - leves, orgânicos e saborosos. As várias opções de cobertura agradam tanto vegetarianos quanto carnívoros, como as pizzas (de 35 cm de diâmetro, a grande, e 20 cm, a média) Adite, com mussarela, fatias de abobrinha e berinjela, marinadas no azeite extra virgem, com ervas de provençe, parmesão e alho crocante; e a Maya, com mussarela, peito de peru defumado, queijo tipo Catupiry e champignon.

Outro ponto forte da casa é a decoração. As paredes intercalam madeira de demolição e lousas com mensagens de amor e prosperidade. Entre os móveis, sofás com almofadas coloridas aconchegam grupos grandes e mesas mais intimistas são



ideais para casais. Além disso, o ambiente traz elementos da cultura Hindu, como o Buda que dá as boas-vindas aos clientes.

A casa também oferece promoções especiais aos seus clientes. Às terças, quem for de bicicleta ganha um suco natural de cortesia. Além disso, também às terças, o cliente leva um *voucher* no mesmo valor da pizza consumida na ocasião para ser utilizado em até 30 dias.

E, toda quarta-feira, o cliente ouve música de alta qualidade e, ainda, tem caipirinha em dobro. A cada noite de quarta, um show diferente com muito jazz, blues e bossa nova. Para acompanhar, drinque em dobro: quem pedir uma caipirinha ou caipiroska leva outra de graça.

www.misticapizza.com.br