

SENHOR PIZZA



Ronaldo Ayres, o Senhor Pizza, é diretor do Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas no Brasil (CTP), pizzaiolo de mão cheia e, sobretudo, um apaixonado por pizza.

DI DA PIZZA

No Brasil, o dia da pizza é comemorado em 10 de julho.

A pizza é uma das comidas prediletas dos brasileiros.

Os egípcios, em 6.000 a. C, já haviam desenvolvido a receita de uma massa à base de farinha e água. Os hebreus desenvolveram o “pão de Abraão”, algo aproximado à massa de pizza. Estas receitas chegaram até a Itália, que utilizava apenas azeite e algumas ervas como ingredientes da massa.

Nápoles é considerada o berço da pizza, onde o formato redondo foi criado. Logo depois, diversos ingredientes começaram a ser adicionados nas pizzas.

A primeira pizzaria da história surgiu na Itália, a Port'alba.

A pizza chegou ao Brasil através dos imigrantes italianos, na década de 50. A primeira pizzaria fundada em São Paulo foi no bairro do Brás, em 1910, a Santa Genoveva. A partir daí, surgem a cada dia novas pizzarias. São Paulo ficou conhecida como a capital nacional da pizza.

Os brasileiros comemoram com mais intensidade esse dia, onde diversas pizzarias utilizam atrativos para comercializarem suas



pizzas, criando promoções aos clientes e, até mesmo, sabores diferentes.

Mediante tanta criatividade no cardápio, fica difícil escolher qual sabor, das tradicionais as mais elaboradas, salgadas, doces, vegetarianas, exóticas, flambadas, decorativas, etc., seja pelo *delivery* ou à la carte.

Acompanhando esse sucesso, o setor de pizzas tem crescido cada vez mais, contribuindo com o enriquecendo da nossa gastronomia brasileira.

O CTP - Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas no Brasil - e o Senhor Pizza desejam a todos um ótimo Dia da Pizza, com muita técnica, inovação e criação de pizzas; que este setor venha atender cada vez melhor os nossos clientes apaixonados por pizza.

Neste dia em especial, não podemos esquecer de agradecer aos grandes chefs do Brasil, que contribuem para que a pizza continue no topo da nossa gastronomia e atenda a todas as classes sociais. São eles: chef Sudário, chef Wilson, chef Patrick Catapano, chef Olivares, chef Isaias, chef Hassin, chef Lo Presti, chef Renan e chef Cida Lima.



Centro Tecnológico
Desenvolvimento
Pizzas & Massas no Brasil

Centro Tecnológico de
Desenvolvimento de Pizzas e
Massas no Brasil
Tel.: (11) 3951-1000
www.senhorpizza.com.br