



10 de julho – Dia da Pizza

Confira algumas promoções e sugestões para curtir uma boa pizza no Campo Belo

Você sabia que a próxima quarta-feira, dia 10 de julho, é o Dia da Pizza no Brasil? A data presta homenagem a uma das invenções culinárias mais deliciosas e famosas no mundo todo. Muitos historiadores, no entanto, acreditam que a origem da pizza não esteja na Itália, mas sim entre os antigos povos egípcios, hebreus e até chineses. Estudos indicam que há mais de seis mil anos, hebreus e egípcios já produziam pães que tinham como base a receita da pizza contemporânea.

São Paulo, com a imensa imigração italiana, ficou conhecida como a capital nacional da pizza. Por isso, neste dia, muitas pizzarias oferecem promoções ou descontos para os clientes. O objetivo é comemorar o Dia da Pizza comendo pizzas! O bairro do Campo Belo tem pelo menos sete boas pizzarias: Autêntico Gusto, Leona, Maremonti, Paulino, Piatti, Única e Zi Tereza Di Napoli. Também é possível comer boas pizzas individuais no bar Alegria do Galo e há padarias sofisticadas que servem pizzas agradáveis, como a Trigueira (fatias a partir de R\$ 7,50), Alfamas (fatias a partir de R\$ 9,00) e Santa Marcelina (fatias a partir de R\$ 6,90), por exemplo.

AUTENTICO GUSTO PIZZERIA

A pizzaria mais nova do bairro foi criada em janeiro deste ano. Pequena e acolhedora, tem espaço para somente 22 pessoas sentadas. Seu proprietário, José Miguel Forte, orgulha-se de ser descendente da família italiana e garante produzir ali autênticas pizzas artesanais napolitanas. Com foco na qualidade dos ingredientes importados da Itália, suas massas são feitas com farinha italiana, com longa fermentação e 48 horas de maturação. São pizzas individuais (equivalente a quatro fatias). Seu cardápio tem apenas 10 sabores de pizzas, com preço entre R\$ 25,00 (“Muçarela”) e R\$ 36,00 (“Autêntica”, feita com pomodoro na saída, mortadela stracciata, burrata, raspas de limão siciliano e finalizada com um fio de mel). No Dia da Pizza, a casa terá uma promoção especial: a cada duas pessoas, será servida gratuitamente uma “bianca”, uma entrada feita com a própria massa da pizza, mas coberta somente com alecrim e sal grosso.

ZI TEREZA DI NAPOLI

Para comemorar o Dia da Pizza, a tradicional pizzaria Zi Tereza di Napoli, com 73 anos de história, oferecerá para seus clientes – não apenas na data, mas também no dia 11 de julho - um desconto de 50% em todos os sabores, inclusive as pizzas doces. Ou seja, será possível comprar pizzas pela metade do preço. Dentre os sabores da casa, a Jardins (muçarela com cebola caramelizada e tiras de bacon ou fatias de calabresa, R\$ 87,00) e duas versões veganas: Zucca (pasta de abóbora, escarola e cogumelos shiitake refogado, R\$ 85,00) e Ceci



della Zia (pasta de abóbora, brócolis, cebola roxa e snacks crocantes de grão de bico, R\$ 85,00) são novidades.

A massa – leve, saborosa e sempre assada com todo capricho em forno à lenha, além de ser um segredo mantido a sete chaves – é complementada pelo molho feito diariamente na cozinha do restaurante com tomates frescos. Tudo isso para manter a tradição da Tia Tereza, a senhora que empresta seu nome à casa no início.

MAREMONTI TRATTORIA & PIZZA

O Maremonti Trattoria & Pizza é embaixador da pizza napoletana em São Paulo, eleito pela APN (Associação dos Pizzaiolos Napoletanos). A casa serve pizzas napoletanas como manda a tradição: individuais, feitas com ingredientes italianos e com longa fermentação. Também trabalham com as pizzas tradicionais. No total, são 21 sabores, com preços de R\$ 35,00 a R\$ 59,00 (as napoletanas, individuais) e R\$ 70,00 a R\$ 118,00 (as tradicionais, de oito fatias). No Dia da Pizza, a promoção da casa será válida somente para o delivery. Na compra de qualquer pizza tradicional, o cliente vai ganhar de brinde uma focaccia rosmarino ou parmigina para cada pedido.

SOBRE O CAMPO BELO

Cercado por outras regiões nobres, como Brooklin, Moema e Vila Mascote, o Campo Belo é um bairro tranquilo, predominantemente residencial, com a maioria das suas ruas calmas e arborizadas e, ao mesmo tempo, é um forte polo gastronômico da cidade – ainda muito pouco conhecido pelos moradores de outros bairros e regiões da capital. O Campo Belo reúne hoje, num espaço relativamente pequeno, separado por poucas quadras, mais de 80 estabelecimentos gastronômicos agradáveis, divertidos, originais, intimistas, badalados, surpreendentes, curiosos, musicais, românticos, agitados, descolados, charmosos – incluindo mais de 20 bares (vários com música ao vivo), mais de 30 restaurantes de diversas nacionalidades e especialidades (de churrascarias a vegetarianos, de peruano a mexicano), pelo menos sete pizzarias e cinco hamburguerias, seis padarias sofisticadas, cafés, docerias e sorveterias. O Campo Belo tem acesso muito fácil pelas avenidas Santo Amaro, Vereador José Diniz, Jornalista Roberto Marinho e Washington Luís e ainda fica muito próximo de duas estações do metrô (Eucaliptos e Campo Belo, ambas da Linha 5 – Lilás).

Para informações sobre a gastronomia da região, acesse a página “Bares e Gastronomia do Campo Belo”: www.facebook.com/baresegastronomiadocampobelo.

SERVIÇO

Pizzaria Autentico Gusto

Rua João de Souza Dias, 371

Fone: 5096-6802



Zi Tereza Di Napoli

Avenida Vereador José Diniz, 3401

Fone: 5533-3319

Maremonti Trattoria & Pizza

Rua Princesa Isabel, 153

Fone: 5093-6040

MAIS INFORMAÇÕES

g6 Comunicação Corporativa

Eduardo Sanches (eduardo@g6comunicacao.com.br)

Fones: (11) 5562-2782 e 99305-3328

www.g6comunicacao.com

www.facebook.com/g6comunicacaocorporativa

08/Julho/2019