

Dia da Pizza

GAZETA DO SUL Quarta-feira, 10 de julho de 2024



Irresistível em todo o mundo

Hoje é o Dia Mundial da Pizza. No Brasil, a data é celebrada desde 1985 e foi instituída a partir da sugestão de Caio Luiz Cibella de Carvalho, então secretário de Turismo do Estado de São Paulo, considerada a "capital nacional da pizza". À época, ele promoveu um concurso para eleger as dez melhores receitas dos sabores "marguerita" e "muçarela". O evento fez tanto sucesso que o secretário decidiu escolher o dia de seu encerramento, 10 de julho, como data oficial para evidenciar essa delícia.

Inicialmente consumida pela população mais pobre da Itália, especialmente operários do Sul do país, a pizza demorou para agradar às classes mais abastadas. Vendida nas calçadas da cidade de Nápoles, chegou ao Brasil antes mesmo de se popularizar no país de origem. Ao Brasil, a pizza veio na década de 1910, com os italianos do Sul. Longe de casa, faziam pizzas de forma improvisada para matar a saudade da comida italiana.

Em território brasileiro, em função da carência de ingredientes e limitações técnicas, passou por transformações, desde a massa ao tipo de forno. Enquanto os pizzaiolos italianos adicionavam molho, queijo e algumas folhas de manjerição, os brasileiros incorporavam à receita outros ingredientes que tinham à disposição, gerando uma diversidade de sabores doces e salgados.



Curiosidades

Fonte: Exame.com

Origem questionável

A pizza que comemos hoje com molho de tomate, queijo e outros recheios teve origem em Nápoles, na Itália, por volta de 1520. Antes disso, no entanto, há relatos de que no século 6 a.C. soldados assavam um pão achatado em seus escudos. Essa pode ser a mais antiga menção sobre o surgimento da pizza.

Primeira pizzeria do mundo

Se a origem da pizza ainda é motivo de dúvida para muitos, o surgimento da primeira pizzeria do mundo está documentado. A Antica Pizzeria Port'Alba em Nápoles, na Itália, é a primeira do mundo. A casa foi fundada em 1830 e funciona até hoje.

O tomate só chegou depois

A massa da pizza com o molho de tomate parece ser a combinação perfeita, mas o tomate nem sempre foi ingrediente essencial das pizzas. Ele começou a ser usado como complemento da massa no século 16, quando se popularizou no continente europeu.

Café, almoço e jantar

Durante o século 19, a pizza era a base da alimentação das pessoas na Itália. Por lá, a pizza estava presente no café da manhã, no almoço e no jantar.

Focaccia é precursora da pizza

A focaccia é um dos mais antigos e populares pães italianos. Há quem diga que a verdadeira pizza italiana foi uma tentativa de adaptação da focaccia. A verdade é que desde o surgimento da pizza, o prato passou por diversas transformações. Já a receita da focaccia permanece inalterada.

Existe campeonato de pizza

Você já ouviu falar no World Championship Pizza? É um campeonato que elege os melhores pizzaiolos e padeiros do mundo. Existe, inclusive, um hall da fama onde os melhores de diferentes categorias ganham destaque.

Domcello Pizza Express

Não é de hoje que a Domcello Pizza Express está presente no jantar de muitas famílias santacruzenses. São 15 anos de história e tradição na cidade. Com 65 sabores salgados e doces no cardápio, dá para agradar toda a família. Para quem gosta de cebola caramelizada, iscas de carne e queijo gorgonzola, tem a Piemonte. Para quem ama queijos, que tal Linguíça aos Quatro Queijos? Essa, aliás, foi vencedora por voto popular do reality show "Desafio do Sabor", realizado nas redes sociais da Domcello para escolher um novo sabor (os episódios podem ser assistidos no perfil @domcello, no Instagram).

Quem prefere os sabores clássicos pode se deliciar com calabresa, portuguesa e marguerita. Para os vegetarianos, uma boa pedida é a Bella, que tem como ingredientes molho de tomate, alho poró,



mussarela, tomate cereja e cream cheese. Entre as doces, a Rafaella, feita com doce de leite, chocolate branco e coco; a Bib's Duo e a Banoffee, com doce de leite, banana e suspiros, são as queridinhas do momento. E sempre tem alguma promoção para aproveitar. Toda terça tem um sabor diferente com 15% de desconto. Nas quartas, os primeiros 50 pedidos de pizza tamanho família

ganham uma brotinha de chocolate. E nas sextas e sábados, os pedidos feitos entre 18 horas e 19 horas pelo site, usando o cupom DOMCELLO10, ganham 10% de desconto no valor das pizzas. E quem quer apreciar uma pizza a qualquer hora do dia, até mesmo como lanche durante as férias escolares, a Domcello oferece a opção de Pizza Pré-Pronta, que vem refrigerada e pode ser congelada, para depois ser finalizada no forno ou airfryer.

Como pedir

Se você já está com água na boca e quer pedir uma pizza, a Domcello funciona de terça a domingo, das 18 horas às 22h30, na Rua Coronel Oscar Jost, 758, em Santa Cruz do Sul. Os pedidos podem ser feitos pelo site domcello.mandarpedido.com ou pelo telefone 3056 3000. Para saber os lançamentos de produtos, promoções e novidades da pizzeria, siga @domcello no Instagram.

