

MANTIQUEIRA

47 anos escrevendo a história de Poços

Feliz Dia da Pizza



História da Pizza

A pizza, hoje tão disseminada no território brasileiro, é atualmente um elemento fundamental da gastronomia italiana, mas este sabo-

roso prato não nasceu na Itália, como muitos imaginam. Esta iguaria é elaborada com massa fermentada de farinha de trigo, banhada com molho de tomates e revestida de produtos diversos, geralmente alguma espécie de queijo, carnes defumadas ou não, ervas e até legumes e doces, inclusive o próprio sorvete. Por último, um toque de orégano ou de manjeriço, e finalmente tudo é conduzido ao forno. Mas nem sempre ela foi assim.

A história da pizza



RAINHA Margherita de Sabóia tem seu nome em uma das pizzas mais conhecidas mundialmente

za tem início há pelo menos seis mil anos atrás, provavelmente

entre os egípcios e os hebreus. Ela não era, é claro, como é conhecida hoje, mas apenas um delgado estrato de massa - farinha mesclada com água -, chamado na época de 'pão de Abrahão', semelhante ao moderno pão sírio; era também conhecido como 'pícea', termo que futuramente derivaria para pizza. Outros estudiosos afirmam que ela era consumida pelos gregos, os quais produziam suas massas com farinha de trigo, arroz ou grão de bico, assando-as depois em tijolos ardentes.

Três séculos antes do nascimento de Cristo, os fenícios tinham o hábito de recamar seus pães com carne e cebola; os turcos muçulmanos mantinham a mesma tradição ao longo da Era Medieval; assim, no intercâmbio de valores e elementos culturais entre povos distintos, durante as Cruzadas, esse costume desembarcou na Itália através do porto de Nápoles.

No começo da sua trajetória cultural, a pizza contava somente com o acréscimo de ervas da região e do tradicional azeite de oliva, comuns neste prato em seu formato convencional. Os italianos levaram a fama por adicionar o uso do

tomate - recém-chegado da América pelas mãos dos espanhóis -, que se tornaria essencial na confecção desta iguaria. Restava à pizza conquistar seu formato definitivo, pois ainda era produzida como o atual 'calzone' e o sanduíche, ou seja, dobrada ao meio.

Antes de se tornar famosa, a pizza era um prato elaborado para matar a fome dos pobres que habitavam o Sul da Itália. Chega então a Nápoles, já considerada a terra da pizza, o conhecimento da expressão 'pícea', que tinha a conotação de um disco de massa assada, coberto com substâncias variadas. Os vendedores ambulantes adotaram esta receita para, com o uso de alimentos baratos, nutrir os mais pobres. Geralmente esta massa vinha acompanhada de toucinho, peixes fritos e queijo.

Esta iguaria da gastronomia italiana foi amplamente difundida em meados do século XIX, em 1889, graças à habilidade do primeiro pizzaiolo da história, dom Raffaele Espósito, um padeiro de Nápoles a serviço do rei Umberto I e da rainha Margarida de Sabóia (em italiano Margherita

Maria Teresa Giovanna), a quem ele homenageia ao confeccionar uma pizza imitando as cores da bandeira italiana, branco, vermelho e verde, utilizando para isso mussarela, tomate e manjeriço, produtos que lhe permitiam obter as colorações desejadas. A rainha apreciou tanto este prato que dom Raffaele decidiu batizá-la de Margherita.

A nova receita da pizza, em seu formato redondo, alcançou tamanha fama mundial que propiciou o nascimento da primeira pizzaria conhecida, a Port'Alba, 'point' onde artistas célebres, como o escritor Alexandre Dumas, se encontravam neste período.

A pizza desembarcou no Brasil através dos imigrantes italianos, celebrando o bairro paulista do Brás, onde se concentrou grande parte deles na cidade de São Paulo. Até 1950 este prato se restringia mais aos círculos italianos, mas a partir deste momento ela se disseminou por todo o país, tornando-se logo um elemento cultural brasileiro. O dia da pizza começou a ser comemorado em 1985, sendo reservado para este fim o dia 10 de julho.

ESPECIAL
Dia da Pizza
EXPEDIENTE

Edição especial da Empresa Jornalística de Poços de Caldas Ltda., CNPJ 18.176.953/0001-01, inscrição Estadual 518008628-0052, redação e administração, rua Campestre, 67, Jardim do Estados, Poços de Caldas, Minas Gerais, CEP 37.701-101, telefone (35)3729.0007.
Diretor responsável: RUY ALVES.
Diretor comercial: VICENTE ALVES.
Textos e fotos: DIVULGAÇÃO.

MANTIQUEIRA

CHURRASQUEIRAS E MARMORARIA
Recanto dos Sonhos

Churrasqueiras, alvenaria, fornos de pizzas, fogões a lenha, lareiras, balaústres, serviços em granitos, acessórios para churrasqueiras, artefatos, entre outros.

[churrasqueirasrecantodossonhos](https://www.facebook.com/churrasqueirasrecantodossonhos) recanto-dos-sonhos@hotmail.com

LOJA 1: Av. Edmundo Cardillo, 2.635 - Jd. Del Rey - ☎ (35)3712.9221
LOJAS 2 e 3: Av. Pres. Wenceslau Brás, 143 e 900 - Pq. Primavera - ☎ (35)3713.6293 / (35)3414.0900

Nossas pizzas ...

PADARIA

KI-SABOR

Avenida Espanha, 165 - Parque das Nações
☎ 3715.7404

DELIVERY: do surgimento ao aumento do serviço na pandemia

Segundo a lenda, o primeiro 'delivery' aconteceu em Nápoles em pleno século 19. É claro que os reis jamais se atreveriam a comer as pizzas na taverna de dom Raffaello Espósito, então, o primeiro pizzaiolo da história levou suas criações até os monarcas - isto é, daí nasceu a lenda de que a ocasião provavelmente marcou a primeira entrega de pizza que se tem notícia.

Mas a moda mesmo do serviço de entrega de pizza começou nos Estados Unidos. Após a Segunda Guerra Mundial, os soldados estavam famintos e com vontade de seus pratos favoritos. Entretanto, nem todos poderiam ir até as suas pizzarias favoritas. Foi então que uma loja da cidade de Nova Iorque começou a oferecer o serviço de levar as pizzas. Elas eram armazenadas em containers e transportadas. O delivery mais parecido com o que conhecemos hoje surgiu em Los Angeles alguns anos depois.

Desde então, a praticidade para pedir pizza só aumentou. Não só isso, a qualidade, a segurança na entrega e agilidade também. O que é trabalho de aprimoramento de muitos anos de história, faz do serviço de delivery de pizza, ser um dos maiores serviços de entrega de comida do mundo todo.

SERVIÇO CRESCENTE

"Vamos pedir uma pizza?" A relação entre o delivery e a iguaria da cozinha italiana é tão próxima no Brasil que essa pergunta é muito mais comum do que "vamos comer uma pizza?". Prova disso é que 60% das pizzarias em operação no país oferecem o produto apenas através



DELIVERY ganhou força na pandemia do novo coronavírus

de entrega. É nesse contexto que esse segmento dos serviços de alimentação, na contração da sangria vivida pelos bares e restaurantes, se manteve relativamente bem desde que a crise da Covid-19 começou. Com o isolamento social e as pessoas evitando sair de casa, o delivery ganhou força durante a pandemia do novo coronavírus.

Dados de uma pesquisa feita pela Associação Pizzarias Unidas do Brasil com seus cerca de 350 associados pelo país ajudam a explicar como a pandemia vem tratando esses negócios que, de forma involuntária, sempre estiveram prontos para enfrentar o momento atual.

As pizzarias que se dedicam exclusivamente ao delivery tiveram uma alta de 10% nas vendas, em média. "A quarentena faz com que as pessoas não possam sair para jantar", explica Gustavo Cardamoni, presidente da entidade. "Além disso a pizza é um produto democrático. Mesmo que você vá comprar uma pizza mais cara, vai comer em três, quatro pessoas em casa. Acaba saindo mais barato do que pedir um hambúrguer", observa.

Apesar desse cresci-

mento médio, ele lembra que o desempenho das pizzarias depende muito de onde esses negócios estão localizados, a concorrência com outros restaurantes que entregam - que vem crescendo muito por causa da quarentena - e como são estruturados.

PREJUÍZO COM O SALÃO

Apesar de o momento ser melhor para as pizzarias que fazem delivery, aquelas que possuem espaços para que os clientes comam no local estão sofrendo bem mais.

"As pizzarias que possuem delivery mais salão para comer no local tiveram uma queda média de vendas de 36%, e aquelas que só possuem salão tiveram uma redução bem maior, de 70%", explica Cardamoni.

Ele afirma que, entre os que só atendiam no restaurante, alguns partiram, com sucesso, para uma reestruturação que passa necessariamente por aderir ou ampliar as entregas.

"Essa situação obrigou muita gente a se profissionalizar. Com tudo isso que está acontecendo, quem for montar negócio a partir de agora tende a pensar primeiro no delivery. Quem tinha salão aca-

bou ficando vulnerável por causa do custo maior."

A pizza é uma paixão nacional e isso não é nenhuma novidade, haja visto o dia 10 de julho, em que é comemorado nacionalmente o Dia da Pizza. Essa preferência mantém-se firme até mesmo durante este período de pandemia. De acordo com a associação são produzidas, por dia, o total de um milhão de pizzas.

Mesmo sem poder comer no estabelecimento, durante o isolamento social, foi o serviço de delivery quem sustentou o segmento, e as pizzarias registraram aumento considerável de pedidos. Isso impediu que muitos microempreendedores falissem neste período de crise.

No entanto, para muitos, nem tudo "acabou em pizza". Durante a primeira semana do início da quarentena e do isolamento social, 44% dos entrevistados pela Associação Pizzarias Unidas do Brasil apontaram que houve uma suspensão de contratos de trabalho, e as demissões ficaram em 23%.

Espera-se, agora, que este movimento crescente e positivo que se seguiu na sequência

dos meses possibilite a ampliação dos postos de trabalho e maior gre-

ração de empregos no segmento da entrega e consumo de pizzas.

M MARMORARIA
POÇOS DE CALDAS
353713.1690
Av. Presidente Wenceslau Braz, 1.760
Est. São José Poços de Caldas-MG

SÃO DOMINGOS
DROGARIA
Av. Francisco Salles, 272 - Centro
DISK ENTREGAS
3721.9218

FEITOS COM AMOR PARA VOCÊ

ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO

PÃO DE QUEIJO

BIG PÃO

☎ 353721.0059 | 📞 353721.5632 | 🌐 /bigpao.pocosdecaldas
Big Pão 1 - Rua Marechal Deodoro, 225 - Centro
Big Pão 2 - Rua Assis Figueiredo, 1.446 - Centro

10 DE JULHO
Dia da Pizza

GON' BONNE
PIZZA

CALZONE E ESFIHAS
☎ 3715.3970
☎ 98707.6078

SHOPPING
POÇOS DE CALDAS



NÃO TEM HORA, MAS TEM LUGAR!
VENHA PRA PIZZA NA ROÇA!