

PRAZERES DA

MESA

A BÍBLIA DA GASTRONOMIA

www.prazeresdamesa.com.br



4 CAPAS
editora

TRUFA MORRITO,
por Renata Arassiro

MULHERES DE OURO

- RENATA ARASSIRO
- MARIANA VALENTINI
- DANIELLE DAHOUI
- CRIS MACCARONE
- MONIKA GALLONI
- ROBERTA SUDBRACK
- MELISSA MASSOTI
- TATIANA SZELES
- CARO GALL
- RENATA REIS

VINHOS

A NOVA SAFRA
DO CHILE

Especial Páscoa

- BACALHAU FRESCO E O CLÁSSICO SALGADO EM COMBINAÇÕES INOVADORAS
- CHOCOLATE, MUITO CHOCOLATE

março 2009 nº 68 ano 6 R\$ 12,90

ISSN 1678-958X



0771678958009



Novidades em São Paulo:
1900 (acima) chega ao bairro de Perdizes e
a Pizza Bros (à direita), agora em Moema

1900 E PIZZA BROS (SÃO PAULO, SP) Dois novos templos das redondas

Definitivamente, só come pizza ruim em São Paulo quem quer. As melhores pizzarias da cidade têm filiais espalhadas pelos principais bairros e as opções não param de crescer. As novidades mais recentes ficam por conta da 1900 e da Pizza Bros., duas casas que têm atendimento diferenciado e apostam nas preparações clássicas e em inovações com a mesma boa intensidade. A nova unidade da 1900 ocupa um casarão do início do século 20, em Perdizes, na Zona Oeste. Sua decoração é de contrastes, combinando o clássico da fachada, com um interior moderno, com mesas ao ar livre, árvores ao redor, uma grande parede de pedra e um espelho-d'água fazendo parte da decoração. A primeira da rede foi fundada, em 1983, pelo italiano Giovanni Paolo Momo. Entre as boas pedidas estão a speciale (mussarela de búfala, manjerição, tomate, rúcula e a deliciosa pimenta-biquinho); a de carne-seca (além da carne leva um saboroso purê de mandioca) e as clássicas de mussarela e calabresa. O único senão da visita ficou para a de zucchini, onde o sabor da abobrinha ralada brigou feio com o parmesão, causando um divórcio definitivo.

Já os empresários Franco Ravioli e Carlos Alberto Bomfim levaram a Pizza Bros. para Moema, na Zona Sul. Junto, uma clientela bonita que aprecia suas combinações diferentes e ousadas. O projeto ficou a cargo das arquitetas Camila Giusti Aun e Juliana Fabrizzi, que criaram um ambiente gostoso, com piso de ladrilho hidráulico desenhado, tijolo rústico nas paredes, e tesouras desgastadas no telhado. Tudo faz lembrar uma vila italiana. Latas antigas de azeite, de tomates e garrafas de vinho, a exemplo das outras casas, fazem parte da decoração. Aqui, os pedidos certos ficam com a splendida (combinação de mussarela, queijo brie, alcachofrinhas e presunto tipo Parma); a de funghi e radicchio (folhas de radicchio, funghi secchi e mussarela). Entre as tradicionais, continuo apostando na de calabresa. É gol certo.

João Pedro Caixeta

1900

Rua Cotoxó, 944, Perdizes, tel. (11) 3868-1900, São Paulo, SP;
1900.com.br

Pizza Bros.

Av. Moema, 684, Moema, tel. (11) 5052-5263, São Paulo, SP;
pizzabros.com.br