



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

Pitza 1780

O inovador Eduardo Maya lançou mais um projeto. Muito conhecido por ter sido o idealizador do Comida di Buteco e do Projeto Aproxima, lançou no mês passado o Pitza 1780, localizado no coração da Savassi. A proposta é fornecer pizzas de alta qualidade a preço popular. O projeto se torna viável principalmente pela eliminação do serviço de mesa, já que não há garçons e é o próprio cliente que se serve de bebidas e faz seu pedido no balcão ou na máquina de autoatendimento. A pizza é feita para comer com as mãos, a não ser que o cliente solicite os talheres.

Realmente é uma pizza de sabor diferente. A farinha usada na massa foi testada durante um ano para se chegar a uma receita com baixo nível de fermento. Além disso, a massa matura por 24 horas antes de ser montada a pizza. Todo esse cuidado faz com que a pizza seja leve e não fermente dentro da barriga, aquele peso que se sente no estômago. É possível comer uma pizza inteira com facilidade e pelas minhas contas eu consegui essa façanha. Outra característica marcante é a valorização de ingredientes frescos e de produtores locais, como as verduras orgânicas da Fazenda Vista Alegre, o queijo Canastra de 3 meses de cura e as ervas que são trazidas por uma cooperativa de pequenos agricultores de Ibirité. Sabe aquele gosto de orégano seco que tem em toda pizza por aí? Na Pitza não tem isso... O Dilton, do frigorífico Imperatriz, é quem fornece os embutidos, mesmo produtor da famosa linguiça Würsha do Eduardo Maya.

Os tomates são selecionados da região de Felixlândia, colhidos maduros para realçar o sabor do molho, mais um detalhe que faz a diferença.

São cinco sabores vendidos a R\$18,90 no tamanho de 30cm, que rende quatro fatias caprichadas. Meus sabores preferidos foram "Da Horta", feita com abobrinha, tomate cereja e cebola roxa, e "Pesto de Baru", que é uma castanha do Cerrado. A de calabresa pode ser pedida também no formato de stick (massa comprida de pizza e recheada), pelos mesmos R\$18,90. Margherita é feita com tomates frescos, queijo Canastra e manjeriço. A de lombinho com bacon deu lugar, após um mês de casa, à de carne de sol acebolada, elaborada especialmente para o Circuito Aproxima. A ideia é que cada mês tenha um sabor novo.

Agilidade no atendimento é outro ponto forte da casa. As pizzas são montadas e assadas em apenas 10 minutos no FornoFlex, o primeiro forno rotante em Minas Gerais, que assa por igual toda a massa. O próprio cliente pega a bebida escolhida no freezer, seja uma cerveja Heineken long neck por R\$7 ou um refrigerante, suco ou água por R\$5.

Na frente da loja há três mesinhas e na parte interna uma grande mesa redonda de apoio, lugar preferido do botequiereiro Eduardo Maya. A arquitetura sustentável foi pensada por Julia Longo, filha do Eduardo. Vale a visita para uma experiência informal e de qualidade.

FOTOS ARQUIVO PESSOAL



O chef Eduardo Maya é o idealizador da nova casa



Na web Quer saber mais?
pitza1780.com.br
facebook.com/pitza1780
[instagram @pitza1780](https://instagram.com/pitza1780)

Detalhes

Horários: Segunda a sexta: das 11h às 21h / Sábado: das 11h às 19h
 Capacidade: 24 lugares
 Inaugurado em junho/2017

Onde
 Chef Eduardo Maya
 Especialidade: Pizzas
 Endereço: Rua Antônio de Albuquerque, 749 – Savassi
 Telefone: (31) 3223-6611



Pizza calabresa no formato de stick



Pizza "Da Horta": abobrinha, tomate cereja e cebola roxa

ALESSA GELATO HOMENAGEIA CHEF CAETANO SOBRINHO, DO A FAVORITA
 O chef Caetano Sobrinho, do restaurante A Favorita, é o homenageado de julho para a comemoração dos 10 anos da Alessa Gelato com a criação de uma sobremesa especial: quecas de castanhas brasileiras com doce de leite Alessa e sorvete de queijo Minas. A sobremesa estará no menu do A Favorita e na Alessa Lourdes durante o mês de julho a R\$25.

XAPURI REALIZA TEMPORADA DE CALDOS
 Para esquentar nesse frio, o Xapuri lançou um buffet de caldos de terça a quinta-feira, das 19h às 23h. O valor é de R\$32 por pessoa para se servir à vontade. Criança até 3 anos não paga e de 4 a 8 anos paga somente R\$12. Tem caldo de feijão, mandioca, cebola, abóbora, canja de galinha, angu mineiro, costelinha com canjiquinha, galopé e canjica doce. São acompanhados de torradas, pães, torresmo e cheiro verde. É necessário fazer reserva e pagamento antecipado. Mais informações: (31) 3496-6198 | (31) 97313-1090. Rua Mandacarú, 260 - Pampulha

DIA DA GASTRONOMIA MINEIRA
 Em 2012 o Governo do Estado instituiu o Dia da Gastronomia Mineira, celebrado em 5 de julho. Durante todo o mês de julho, o Instituto Eduardo Friere e a Frente da Gastronomia Mineira organizaram uma vasta programação com oficinas, palestras, demonstrações culinárias, homenagens, feira de agricultura familiar, entrega de prêmio e certificado de reconhecimento. As grandes damas da gastronomia Dona Nelsa, Dona Lucinha, Beth Beltrão, Dona Maria Stella Libânio e Dadeth Mascarenhas foram homenageadas na última segunda-feira, dia 3, em solenidade na ALMG. Pratos especiais com ingredientes típicos de regiões mineiras estão sendo feitos nos restaurantes Paladino (parmegiana com filé curado, requeijão de raspas e mandioca); Templo Cervejeiro Backer (queijo de São João Del Rei tostado com abacaxi na brasa); Casa Cheia (Porconóbis com ora-pro-nóbis, costelinha suína e milho verde), Omilia (tilápia na farinha de pão de queijo do Serro) e MMM Café (baioão com feijão andu, carne de sol de Montes Claros, queijo Araxá e manteiga de garrada). Mais informações: institutoeduardofriere.com.br.

Telefone: (31) 98484-9899 - E-mail: alvesdani1@hotmail.com
[bolo.danielaguimaraes](https://instagram.com/bolo.danielaguimaraes) [bolod](https://facebook.com/bolod)