

diário de S. Paulo

24

DIÁRIO DE S. PAULO - DOMINGO / 17 DE JULHO DE 2011

viva

GASTRONOMIA NOTA 10!

INÍCIO

ZONA NORTE

Belíssima
Julla Pizza Bar
R. Francisca
Julla, 465
Santana



Bonanova
Pizzaria
Bonanova
R. Altinópolis,
194 - Santana



Carcamano
Pizzaria Meime
Rua Casa Forte,
503
Água Fria



EM BUSCA DA PIZZA NOTA 10!

Tradicional
Camelo Pizzaria
R. M. Hastinphilo
Moura, 73 -
Morumbi



Marguerita Especial
La Gloria Pizza
R. Macuco,
685 - Moema



Delicata
La Gloria Pizza
R. Macuco,
685 - Moema



Calabresa
Sala VIP
Pizza Bar
R. Cisplatina,
195 - Ipiranga



Atum com mussarela
Dolce
Margherita
Al. Jauaperi, 956
- Indianópolis

ZONA SUL



Pepperoni
Vic Pizzas
R. Aurélla, 1414
Lapa

Mussarela
Vic Pizzas
R. Aurélla, 1414
Lapa



Mozzarella e Javali
Veridiana
R. J. M. Lisboa,
493 - Jardins



Gastronomia ^{nota} 10

diário de S. Paulo

Escolha da PIZZA NOTA 10 chega à reta final

Júri desbravou os cinco cantos da cidade para degustar indicações do público e definir finalistas

Agência Idearia

Durante quatro noites, os 15 jurados escolhidos pelo DIÁRIO para avaliar as 50 pizzas mais indicadas pelos leitores percorreram todas as regiões de São Paulo para degustar as redondas. Foram mais de 20 horas e 250 quilômetros dedicados à avaliação de critérios relacionados ao sabor das pizzas e atendimento nas pizzarias. A partir de hoje, o público está convidado a votar nas 25 finalistas, sendo cinco de cada região, pelo site oficial. As campeãs serão divulgadas em 31 de julho.

Ao longo da maratona de degustação, o júri enfrentou o desafio de analisar propostas de pizzas ora bem diferentes ora bem parecidas. No Centro, por exemplo, onde estabelecimentos tradicionais do Bixiga concorriam com casas modernas de Higienópolis, quatro dos cinco sabores finalistas são variações à base de mussarela, tomate e manjerição. A jurada Helena Galante, responsável pela seção Comidinhas da revista "Veja", degustou duas pizzas semelhantes na Veridiana Pizzaria. "Apesar de sutil, os dois sabores têm diferenças.

O tomate na forma de molho é mais suave e mais adocicado, tem menos acidez e funciona melhor na Margherita do que na Napolitana", explica a jornalista.

Além de desafios, os jurados encontraram algumas surpresas. Para o consultor de restaurantes João de Assis, a visita mais marcante foi à Dolce Margherita Rostecceria, na Zona Sul. "O que mais me surpreendeu foi ter me deparado com um empreendedor que ainda não tem estrutura, mas tem história, tem origem. Foi um dos melhores molhos de tomate que já provei", revela.

O gastrônomo Gabriel Leicand valorizou algumas pérolas descobertas. "Foi legal conhecer as pizzarias de bairro que a gente não sabia que existiam. Também experimentei sabores que não estou acostumado a pedir", comenta.

A partir de hoje você já pode ajudar a eleger a PIZZA NOTA 10



DELIVERY TEM VEZ

A peregrinação dos especialistas identificou que há redes de delivery na Capital que não ficam nem um pouco atrás da tradição das pizzarias com salão. A jornalista Luciana Mastroiosa, sub-editora da revista "Menu" (primeira à esquerda, ao lado de Vera Damaso e Gabriel Leicand), destaca a Dídio Pizza do Belém, na Zona Leste. "Excelente surpresa, pizza de massa bem executada, com equilíbrio entre recheio e molho, bons ingredientes."

A melhor escolha em cada pedaço

A escolha dos jurados pode ser um guia gastronômico para os paulistanos. A Zona Sul foi a que recebeu notas mais altas e observações destacando coberturas delicadas e equilibradas. Em segundo lugar, o Centro se confirma como região com potencial para agradar tanto a um público com paladar tradicional quanto a consumidores ávidos por

novidades. Já a Zona Oeste, terceira colocada, obteve elogios para as massas e queijos das coberturas. A Zona Norte figura em quarto como pólo de cardápios criativos e ingredientes pouco usuais como file mignon, pimenta e figo. E a Zona Leste registrou a média geral mais baixa do júri, mas fortalece a vocação para sabores clássicos.

diário de S. Paulo

25

DIÁRIO DE S. PAULO - DOMINGO / 17 DE JULHO DE 2011

Filé Mignon

Clube da Pizza
Av. Paula Ferreira,
385
Freguesia do Ó

**Frango Luccio**

Pizzeria Marco
Luccio
Av. Brás Leme,
2145 - Santana

ZONA LESTE**Calabresa**

Sacada Pizzaria
R. Cel. Joviniano
Brandão, 59
Mooca

**Marguerita com Peperoni**

Didio Pizza
Lgo. S. José do
Belém - Belém

Moda do Chefe

Pizza Bari
R. Azevedo
Soares, 1334
Tatuapé

**ORIGINALIDADE**

Apesar da clara preferência dos paulistanos por sabores tradicionais, mostrada na primeira fase do concurso, os jurados elogiaram a criatividade das concorrentes. A pizza Carcamano, da Pizzaria Meime (foto), na Zona Norte, é

uma representante dos sabores originais. A blogueira e jornalista Cláudia Midori adorou "a mistura de cebolas e o gosto da pimenta com erva doce". Ronaldo Ayres, conhecido como Senhor Pizza, assina embaixo: "Essa vale a pena experimentar", comenta.



Degustação na Dolce Marguerita Rostecceria, na Zona Sul, com Daniela Prytoluk, Daniel Godoy e João de Assis (da esq. à dir.)



Ronaldo Ayres, Cláudia Midori e Fernando Fernandez avaliam a pizza Belissima da Jullia Pizza Bar, na Zona Norte

**Voto popular**

A partir de hoje, a votação popular nas 25 finalistas está aberta no site www.gastronomianota10.com.br. Cada região classificou cinco sabores de pizza que vão concorrer aos títulos de Pizza Nota 10 da cidade e Melhor Pizza da região. Os leitores do DIÁRIO estão convidados a percorrer as candidatas para escolher a sua favorita e também a fazer campanha e mobilizar os vizinhos para eleger a melhor pedida do seu bairro. A votação vai até 29 de julho. E no dia 31 será divulgado o resultado final do concurso. Registre já seu voto e lembre-se que cada pessoa só pode votar uma vez.

**Mussarela**

Pizza Bari
R. Azevedo
Soares, 1334
Tatuapé

**Mussarela**

Pizzaria São
Pedro
R. Javari, 333
Mooca

CENTRO**Caprese**

Pizzaria Brás
R. Sergipe, 406
Higienópolis

**Margherita**

Pizzaria
Speranza
R. 13 de Maio,
1004 - Bixiga



4 dias
15 jurados
50 pizzas
250 km percorridos

A Tal da Pizza

A Tal da Pizza
R. Dr. Mario
Ferraz, 351
Itaim Bibi

**Alcachofra**

1900 Pizzeria
R. Cotoxó,
944 - Perdizes

ZONA OESTE**Nero**

Presto Pizzas
R. Esmeralda,
39
Acimação

**Napolitana**

Veridiana
R. D. Veridiana,
661
Higienópolis

Margherita

Veridiana
R. D. Veridiana,
661
Higienópolis

diário de S. Paulo

24

DIÁRIO DE S. PAULO - DOMINGO / 10 DE JULHO DE 2011

viva

GASTRONOMIA NOTA 10

Zona Leste é campeã de indicações, com 44,6%

Votação confirma preferência dos paulistanos por sabores clássicos, como calabreza, mussarela e margherita. Pizzarias mais populares variam entre estabelecimentos tradicionais, como Speranza, no Bixiga, a redes delivery, como a Cézanne e Didio

Agência Idearia

Os leitores do DIÁRIO indicaram mais de mil sabores de pizza pelo site GastronomiaNota10.com.br ao longo de duas semanas de votação. As 50 receitas mais votadas, sendo dez de cada região de São Paulo, retratam a paixão do paulistano por diferentes tipos de pizza e mostram que as favoritas da população variam de estabelecimentos pequenos e familiares a redes de delivery. A Zona Leste concentrou o maior número de votos (veja ao lado). Já a Zona Oeste, escolheu mais de

um sabor em uma mesma pizzaria, a Vic Pizzas.

Na Zona Norte, a Pizza Margherita da Cézanne (vencedora no ano passado) foi a campeã disparada de indicações do público. Na Zona Sul, o destaque é Atum com Mussarela, da Dolce Margherita.

A Zona Leste é a região que recebeu o maior número de votos, o equivalente a 44,6% do total. A campeã geral de indicações também está nessa região da Capital: a Pizza de Calabreza da Sacada Pizza. A Zona Oeste, apesar de ser indicada pela associação de pizzarias como a região com maior concentração de estabelecimentos, ficou com o menor número de votos no concurso, com 8,8%. A Pizza "Marguerita com Peperone", da Didio Pizza, foi a mais votada, mas a Vic Pizzas é destaque por ter quatro sabores classificados entre as dez finalistas.

No Centro, apesar da tradição do Bixiga, conhecido pela influência italiana, o bairro que se destacou foi a Aclimação, representada pela Presto Pizzas, que mobilizou a clientela.



A pizza de Pepperoni está entre as preferências dos paulistanos



Veja como foi a indicação do público em cada uma das cinco regiões da cidade:

44,6%
Zona Leste

20,9%
Zona Sul

14,9%
Zona Norte

10,8%
Centro

8,8%
Zona Oeste

No próximo domingo, serão divulgadas as 25 semifinalistas, que voltarão a ser votadas

O resultado final com as vencedoras do concurso será divulgado dia 31

Conheça nosso júri



Adilson Barboza
Diretor da Associação Pizzarias Unidas de São Paulo



Carolina Vasconcelos
Repórter das revistas Wish Report e Wish Casa



Cláudia Midori
Jornalista e autora do blog Aventuras Gastronômicas desde 2008



Daniel Astorga
Chef venezuelano e apresentador do programa Mesa Latina



Daniel Godoy
Empresário argentino e especialista no preparo de pizzas gourmet



Daniela Prytoluk
Vencedora do concurso Talento ao Vivo, no Mesa Tendências 2010



Fernando Fernandes
Apresentador do programa 52 Pizzas, da Chef TV



Gabriel Leicand
Formado em Gastronomia e autor do blog Mange-toi



Helena Galante
Jornalista responsável pela seção Comidinhas da Veja SP



Isabelle Lindote
Jornalista e autora do blog Aventuras Gastronômicas desde 2009



João Assis
Consultor de restaurantes e proprietário do Café Arouche



Luciana Mastroso
Sub-editora da revista Menu e autora do blog Guloseima



Maria Isabel Mello
Especialista em jornalismo gastronômico e produtora da Chef TV



Ronaldo Ayres
Conhecido como Senhor Pizza, criou o Centro Tecnológico de Pizzas (CTP)



Vera Damaso
Restauratrice de família italiana. Comanda o Zeffiro Restaurante

diário de S. Paulo

DIÁRIO DE S. PAULO - DOMINGO / 10 DE JULHO DE 2011

25

Confira as 10 pizzas mais indicadas de cada região

OESTE**Mignon a 3 Formaggi**Vic Pizzas
Rua Aurélia, 1414 | Vila Romana**4 Estações**Vic Pizzas
Rua Aurélia, 1414 | Vila Romana**Peperoni**Vic Pizzas
Rua Aurélia, 1414 | Vila Romana**Mussarela**Vic Pizzas
Rua Aurélia, 1414 | Vila Romana**Marguerita com Peperoni**Didio Pizza
Praça Cívica, 114 | Lapa**Portuguesa**Didio Pizza
Praça Cívica, 114 | Lapa**Toscana**Cantina San Gennaro
Rua Harmonia, 815 | Sumarezinho**Mozzarella e Javali**Veridiana Pizzaria
Rua José Maria Lisboa, 493 | Jardins**Calabresa com Mussarela**A Tal Pizza
Rua Mário Ferraz, 351 | Pinheiros**Alcachofra**Pizzaria 1900
Rua Cotoxó, 944 | Perdizes**SUL****Atum com Mussarela**Dolce Marguerita
A. Jauaperi, 956 | Moema**Don Patroni**Patroni Pizza Shopping Vila Olímpia
Rua das Olimpíadas, 360 | Vila Olímpia**Marguerita Especial**La Gloria Pizza Bar
Av. Macuco, 685 | Moema**Delicata**La Gloria Pizza Bar
Av. Macuco, 685 | Moema**Tradicional**Camelo
Rua Marechal H. Moura, 73 | Morumbi**Calabresa**Sala VIP
Rua Cisplatina, 195 | Ipiranga**Campo Belo**Vecchia Roma
Rua Vieira de Morais, 138 | Campo Belo**Marguerita**Pizzart
Rua das Cassuarinas, 211 | Jabaquara**Toscana Coberta com Catupiry**Pizzaria Carlitos
Rua 13 de Maio, 513 | Bixiga**Trio Tessinés**Forno da Vila
Rua Capitão Macedo, 552 | Vila Mariana**NORTE****Marguerita**Cézanne
Rua Doutor César - 391 | Santana**Polonesa**Pizzaria Marco Lucio
Av. Brás Leme, 2145 | Santana Norte**Lascas de Carne com Creme de Leite**Clube da Pizza
Av. Paula Ferreira, 385 | Freguesia do Ó**Calabresa**Babbo Giovanni
Rua Alfredo Pujol, 668 | Santana**Bonanova**Pizzaria Bonanova
Rua Dulce, 194 | Jardim São Paulo**Carcamano**Pizzaria Meime
Av. Itaberaba, 2455 | Freguesia do Ó**Portuguesa**Pizzaria Julio's
Av. Itaberaba, 2455 | Freguesia do Ó**Alemã**Alcaponi's
Rua Eng. C. Álvares, 2300 | Casa Verde**Belíssima**Pizza Julia
Rua Francisca Julia, 465 | Santana**Frango Luccio**Pizzaria Marcoluccio
Av. Brás Leme, 2145 | Santana**LESTE****Calabresa**Sacada Pizzaria
Rua Cel. Joviniano Brandão, 59 | Mooca**Sabor Bari**Pizza Bari
Rua Azevedo Soares, 1334 | Tatuapé**Moda do Chef**Pizza Bari
Rua Azevedo Soares, 1334 | Tatuapé**Mussarela**Pizza Bari
Rua Azevedo Soares, 1334 | Tatuapé**Brócolis**Pizzaria L'Buonna Pizza
Rua Almirante Calheiros, 112 | Tatuapé**Portuguesa**Tato Marcucci
Rua dos Trilhos, 1919 | Mooca**Marguerita Peperoni**Didio Pizza
Rua Cajuru, 1067 | Belém**Marguerita Peperoni**Didio Pizza
Av. Francisco Falconi, 344 | Jd. Avelino**Mussarela**São Pedro
Rua Javari, 333 | Mooca**Mussarela**Ideal
Av. Álvaro Ramos, 798 | Belém**CENTRO****Marguerita**Pizzaria Speranza
Rua 13 de Maio, 1004 | Bixiga**Nero**Presto Pizzas
Rua Esmeralda, 39 | Aclimação**Especial da Mama**Presto Pizzas
Rua Esmeralda, 39 | Aclimação**Escondidinho**Presto Pizzas
Rua Esmeralda, 39 | Aclimação**Caprese**Pizzaria Bráz
Rua Sergipe, 406 | Higienópolis**Marguerita**Pizzaria Veridiana
Rua Dona Veridiana, 661 | Higienópolis**Napolitana**Pizzaria Veridiana
Rua Dona Veridiana, 661 | Higienópolis**Castelões**Castelões
Rua Jairo Gols, 126 | Brás**Napolitana**Achiropizza
Rua 13 de Maio, 513 | Bixiga**Marguerita**Pizzaria Bella Napoli
Rua São Domingos, 84 | Bela Vista