DIÁRIO DO GRANDE ABC

Publicado em 10/07/2023 - 07:42

Grande ABC reúne cerca de 4.000 pizzarias

Grande ABC reúne cerca de 4.000 PIZZARIAS

Há dez anos existiam pouco mais de 400 estabecimentos; crescimento foi de 850%

GABRIEL ROSALIN
Especial para o **Diário**
gabrielrosalin@dgabc.com.br

A região possui cerca de 4.000 pizzarias. O Sehal (Sindicato das Empresas de Hospedagem e Alimentação do Grande ABC) estima que 12% dos 33 mil estabelecimentos filiados são do ramo. Dez anos atrás, a mesma entidade listava pouco mais de 400. O que indica crescimento de 850%. No Brasil, de acordo com a Apubra (Associação das Pizzarias Unidas do Brasil), em uma década o número de inaugurações teve um salto de 499%.

Foram mais de 60 mil pizzarias abertas entre 2012 e 2022. No período de 1962 a 2012, o número era de, aproximadamente, 10 mil estabelecimentos.

Quase 4 milhões de pizzas são produzidas todos os dias no País, segundo a Apubra. O Estado de São Paulo é responsável por cerca de 23% da produção, o que resulta em 870 mil unidades. Um alimento tão popular também tem uma data própria. Hoje é comemorado o Dia da Pizza.

Santo André, Diadema, Mauá, Ribeirão Pires, Rio Grande da Serra contabilizam 503 pizzarias. *(Veja arte ao lado)* São Bernardo e São Caetano não informaram o número de estabelecimentos que possuem.

Conforme pesquisa de 2022, do iFood, empresa de delivery, cerca de cinco pizzas são solicitadas por segundo pelo aplicativo no Brasil.

Norberto Carone, chef especializado em massas e professor de gastronomia do Senac, afirma que a pandemia de Covid-19 ajudou no aumento de estabelecimentos. "Esse período pandêmico proporcionou a muitas pessoas explorarem habilidades e opções para se manterem. A gastronomia foi uma das áreas com grande crescimento", afirma.

Ele destaca ainda que a pizza é um alimento completo e que aproxima muito as pessoas. "As pizzas estão presentes em todos os tipos de reuniões e encontros, além de agradarem a diversos públicos. O processo na produção da massa, bem como o amor do pizzaiolo pela pizza, devem ser os pilares de uma pizzaria", afirmou Carone.

O professor ainda comenta que a pizza paulista se caracteriza por uma massa fina e uma cobertura mais farta. "Portuguesa, milho com requeijão e calabresa são sabores que estão sempre em alta. Além das diversas opções vegetarianas", completou o chef.

A pizzaria mais antiga do mundo é a Antica Pizzeria Port' Alba, localizada em Nápoles, na Itália. O estabelecimento abriu em 1738 e funciona até os dias atuais. O Grande ABC, embora tenha ficado conhecido pelo frango com polenta, também possui estabelecimentos tradicionais.

Um deles é a Pizzaria do Gino, localizada no Centro de São Bernardo, a pioneira da cidade, que iniciou as atividades em 1976. Vanderlei Belletato, dono do restaurante, conta que seu pai, Gino, começou a fazer pizzas para os amigos em casa e a partir disso surgiu a ideia de abrir um estabelecimento. "Meu pai teve um restaurante anteriormente. Depois, ele fechou e tinha um sonho de reabrir. Todos falavam para ele abrir uma pizzaria", relatou Belletato.

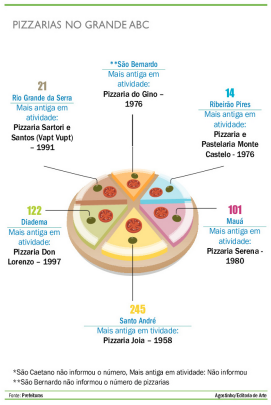
O dono do local também comenta que os sabores mais vendidos são os tradicionais, como muçarela, calabresa, atum e portuguesa. "Em média, saem 80 a 100 pizzas por dia. Os melhores dias são sábado, sexta-feira e domingo. Hoje, é mais vendido no delivery do que no próprio salão." Ele explica que os principais acompanhamentos são cerveja e refrigerante, mas enxerga que o consumo do vinho está crescendo.

Outra pizzaria clássica do Grande ABC é a Vero Verde, aberta em 1982 em Santo André. Ernesto Junior, um dos administradores, conta que cerca de 10 mil pessoas frequentam o salão todos os meses. "Em um sábado chega a até 400 pizzas vendidas. Estamos trabalhando bastante com os acompanhamentos, pois as pessoas estão pedindo bastante sobremesas", relata.

EMPREENDIMENTOS

André Diniz abriu, em novembro de 2022, a II Pellegrino Pizzeria Artigianale, focada em pizzas artesanais e localizada em Santo André. O empreendedor diz que cerca de 30 a 40 pizzas são produzidas, por dia, no restaurante. "A ideia da pizza artesanal é não usar nenhum tipo de ferramenta, é feita inteiramente com as mãos. Usamos farinha e tomate italianos, tudo voltado para o conceito da pizza napolitana", explicou.

FOME. Brasil produz, em média, quatro milhões de pizzas a cada dia



Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Grande ABC

Seção: Economia **Pagina:** 5

Copyright © Clipclap 2025.