

São Caetano vive os últimos dias do primeiro Festival da Pizza - Sanca Pizza

DIVULGAÇÃO



São Caetano vive os últimos dias do primeiro Festival da Pizza — SancaPizza

Evento segue neste sábado e será encerrado no domingo, reunindo pizzarias da cidade com sabores promocionais

CELSO M. RODRIGUES

São Caetano se tornou o epicentro da gastronomia de um dos pratos mais apreciados pelos brasileiros com a realização do Festival da Pizza – SancaPizza. Após a abertura realizada na sexta-feira (10), data em que é celebrado o Dia Mundial da Pizza, o evento continua neste sábado (11) e será encerrado no domingo (12), reunindo desde as mais tradicionais até as mais novas pizzarias da cidade.

Sob o slogan "SancaPizza – Transformando encontros em oportunidades. E oportunidades em pizza", o festival representa apenas o primeiro passo de um projeto mais amplo, conforme explica Maria Albina, organizadora e uma das idealizadoras da iniciativa.

“É uma iniciativa que visa unir todas as pizzarias da cidade, uma ação coletiva, para que possamos traçar novos projetos em comum dentro do setor. O que inclui, por exemplo, a redução de custos, pois quando se compra em grande volume, consegue-se um valor menor. Assim, podemos unir todos em busca de um bem comum e oferecer um produto de qualidade aos nossos clientes: os amantes de pizza”, explica Maria.

Durante o festival, o público pode aproveitar sabores especiais das pizzarias participantes com preços promocionais. Ao todo, 20 estabelecimentos integram a primeira edição do SancaPizza, oferecendo opções que valorizam a tradição italiana e a diversidade gastronômica do município.

■ FUTURO

Mais do que um festival, o

SancaPizza marca o início da criação de uma associação que levará o mesmo nome. A proposta é fortalecer o setor, preservar as tradições italianas e consolidar São Caetano como um polo gastronômico da pizza, unindo cultura, turismo e preços acessíveis para moradores e visitantes.

■ IDENTIDADE

É com esse objetivo que Maria Albina projeta os próximos passos do movimento.

“A gente quer criar essa identidade para a cidade, além de unir os empresários do setor. Quando se fala em benefícios em comum, estamos falando também em fortalecer o poder de negociação com grandes fornecedores, já que todos têm a mesma necessidade de matéria-prima”, afirma.

O projeto, porém, vai além da união entre pizzarias. A proposta contempla toda a cadeia produtiva do segmento, desde empresários e profissionais até fornecedores, com ações voltadas à capacitação, inovação e adoção de novas tecnologias para o setor.

A expectativa é que esse trabalho conjunto resulte em pizzas produzidas com matéria-prima de alta qualidade, preços mais competitivos e benefícios tanto para os empreendedores quanto para os consumidores.

■ SERVIÇO

O SancaPizza segue neste sábado (11) e será encerrado no domingo (12). Mais informações podem ser obtidas no perfil oficial do evento no Instagram: @sancapizza.official.

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal ABC Repórter - Grande ABC/SP

Seção: Cultura **Página:** 12