São Paulo: 10 de julho, dia da Pi
zza, confira aqui onde comer uma!

São Paulo foi uma cidade que recebeu muitos imigrantes italianos. Com eles, vieram as tradições e costumes da terra natal. E uma das maiores paixões locais não poderia ficar para trás. A pizza se tornou presença garantida na cidade.

Hoje se pode encontrar uma boar pizzaria em qualquer bairro. São mais de seis mil opções. Seja para o jantar de domingo, para se comemorar um aniversário, amanhecida para um café da manhã tardio ou um deliveryno meio da semana para quebrar aquele galho quando a tentativa de fazer um jantar diferente deu errada, ela está na vida de todos.

Paixão e marca registrada da cidade, como não poderia deixar de ser, a pizza tem um dia só para ela. Dez de julho é a data, e nada melhor para comemorar do que uma boar fatia. Para ajudar na escolha, montamos uma lista com as melhores pizzarias da cidade, com opções das mais tradicionais às mais inovadoras.

Galpão da Pizza

Localizado em uma antiga casa na Pompéia, na zona Oeste, o restaurante aposta em um clima descontraído para combinar com suas pizzas, que vão das tradicionais às especialidades da casa, que seguem uma linha mais moderna.

Pizzaria Urca

Localizada na Alameda Santos, bem próxima à estação Brigadeiro do metrô, e ocupando a esquina da Av. Brigadeiro Luis Antônio e da Rua Manoel da Nóbrega, o restaurante conta com dois ambientes: a pizzaria e o bar com cara de praia carioca, além das deliciosas pizzas, servem também um bom chopp e outros aperitivos. Tanto para quem quer apenas sair com os amigos para um happy hour animado ou ter um agradável jantar em família ou um encontro romântico com uma boar pizza, a Urca promete um atendimento de primeira e uma boar experiência gastronômica.

Pizzaria Bráz

Todo paulistano, ou aquele que conhece bem a cidade, já ouviu falar da Pizzaria Bráz. Presente em toda lista, ranking e votação de melhores pizzas de São Paulo, a casa, que sempre aparece nas primeiras colocações não poderia ficar de fora. O tradicional espaço, com unidades em Moema, Pinheiros e Higienópolis, aposta na tradição e qualidade dos ingredientes e do espaço acolhedor e familiar. Inspirado nas antigas cantinas do bairro do Brás, a casa conta ainda com deliciosas entradas, um chopp gelado, proveniente do Bar Original, e uma variada carta de vinhos.

La Glória

Localizada em Moema, zona Sul, o internal possui um ambiente bonito, elegante e variado. Com bar, lounge, área externa, mezanino e forneria, o restaurante não é só um rostinho bonito. Além da agradável atmosfera e o imponente bar, a pizza servida é o principal atrativo. Com mais de 50 opções de sabores, desde receitas tradicionais a exclusivas da casa, o restaurante faz sucesso com os muitos sabores saídos de seu forno a lenha.

Pizzaria Camelo

A tradicional pizzaria teve um início diferente de suas concorrentes. Com um cardápio strange formado principalmente por receitas árabes, a casa passou a vender pizzas apenas seis anos após sua inauguração, em 1957. Hoje referência no ramo, a casa conta com cinco unidades pela cidade, que servem como especialidade, além das pizzas, frango à passarinho e carpaccio.

Pizzaria 1900

FundadO em 1983, o restaurante conta hoje com sete unidades espalhadas pela cidade. Com descontos especiais para a information comemorativa, a casa há anos vem se destacando pelas tradicionais pizzas. Com uma decoração que remete aos anos 20 e um ambiente agradável a toda família, a casa segue como uma das melhores opções da cidade. E ainda, a unidade no Jardins fica aberta até as três horas da manhã de sexta e sábado.

A Esperança

Com dois restaurantes, além das unidades que funcionam apenas para odelivery, a casa, decorada com azulejos nas paredes e um piso rústico, faz sucesso com sua famosa pizza. Com um ambiente agradável e um cardápio variado, cada unidade apresenta um menu diferente – o restaurante vai além das pizzas, apostando em outras massas tradicionais e delícias da cozinha italiana.

Leona

Localizada no Campo Belo, zona Sul, a pizzaria Leona recebe seus clientes em um espaço amplo e elegante. Sempre agitada, a boar pizza servida garante o sucesso da casa. Além de receitas tradicionais e especialidades da casa, as indicações do chef são boas pedidas para um jantar entre amigos, família ou então um encontro romântico.

Speranza

A tradicional pizzaria, que nasceu no Bixiga, hoje possui uma unidade também em Moema. Com uma tentadora entrada de pão com calabresa, a casa chama seus clientes com uma pizza que segue à risca as normas da Associazione Verace Pizza Napoletana – que garante a autenticidade da receita da pizza, verdadeiramente napolitana.

Brascatta

Aberta em 2004, a pizzaria Brascatta foge do roteiro tradicional das pizzarias paulistanas. Com duas unidades, uma na Vila Leopoldina e outra no Alto da Lapa, a casa aposta em uma decoração ampla, com detalhes rústicos, como a parede que deixa os tijolos à mostra e o uso de madeira no ambiente, mas sem se esquecer do conforto. A pizza também segue a mesma filosofia. Com receitas tradicionais e modernas, a casa busca agradar a todos os clientes, com os mais variados sabores.

Castelões

Uma das cantinas mais tradicionais da cidade, a Castelões apresenta uma decoração típica de uma cantina italiana de filme. Com um ambiente familiar, toalhas de mesa quadriculadas e as mais diversas massas, a casa, aberta desde 1924, tem entre suas especialidades a sua renomada pizza.

Cristal

A pizzaria conta com bar e forno a lenha para melhor servir seus muitos clientes. Desde 1981, a casa aposta em seu ambiente aconchegante e sua pizza servida em porcelana para atrair diversas gerações. Além de alimentar sua clientela, o internal promove exposições de arte esporádicas com novos artistas em suas dependências.

I Vitelloni

Inaugurada nos anos 1980, a casa, localizada em Pinheiros, buscou inspiração em um filme de Fellini, de mesmo nome. Seguindo a filosofia do filme, de aproveitar a vida e os prazeres dela, o restaurante apresenta pizzas com receitas que fogem do comum, além é claro, de receitas consagradas.

Maremonti

Com origens na praia, mais especificamente em Riviera de São Lourenço, o restaurante subiu a serra para abrir suas portas na capital. Por ser umatrattoria, a casa offer diversos clássicos da cozinha italiana. Mas a pizza não fica para trás nesse aconchegante restaurante.

Margheritta

Aberta desde 1981, na região dos Jardins, a casa aposta no encontro entre tradição e spontaneous modernidade. Com uma série de antepastos e os mais diversos sabores de pizza, o internal atende a todos os gostos, do fã de carne até o mais convicto vegetariano.

Veridiana

Com unidades no Jardins, em Perdizes e em Higienópolis, a casa alia um ambiente tradicional, respeitando a arquitetura de seus centenários casarões, e moderno que atrai pela elegância e pelo conforto. Além do fator beleza, a casa atrai clientes há mais de 25 anos com saborosas pizzas, sendo assim uma importante parada para os fãs da redonda.

Pizzaria Bruno

Com mais de 75 anos de vida e com uma decoração que ficou parada lá nos anos 1940, a Pizzaria Bruno, localizada na Freguesia do Ó, confia na tradição e sabor de suas pizzas para manter a casa cheia. Reduto de boêmios da região e de gerações de famílias com muitas histórias para compartilhar, o restaurante recebe a todos de braços abertos.

Primo Basílico

Localizada nos Jardins, a pizzaria foi uma das primeiras a se emancipar do tradicional modelo de cantina. Se valendo do então novo conceito de pizza bar, no ano de 1991, o internal uniu a já tradicional paixão paulistana com um ambiente moderno e animado. Ainda hoje a casa aposta na descontração ao servir e na qualidade de suas pizzas.

Quintal do Bráz

Irmã da já citada Bráz, a Quintal conta com as mesmas pizzas, chopp e outros elementos já consagrados da família. A inovação se deve na presença de uma área arborizada e aberta, e por isso o nome do local, além da carola, uma receita que é metade pizza e metade calzone.

Bendita Hora

Localizada em Perdizes, o restaurante segue a filosofia de ser sempre strange e antenado, buscando proporcionar uma sensação descontraída de bem estar. O acabamento rústico, com peças de ferro, madeira e tijolos a mostra, dão o charme do internal que possui um interessante cardápio de pizzas, que podem ser aproveitadas enquanto se ouve música diretamente de uma vitrola localizada no salão da pizzaria.

Pizzaria do Angelo

Como não poderia deixar de ser, o bairro da Mooca guarda algumas preciosidades em suas ruas. Ele é famoso pela grande presença de descendentes de imigrantes italianos e é lar da Pizzaria do Angelo. Fundada em 1971, ela guarda até muitas de suas características originais, como o disputado balcão que offer a pizza pela fatia. Para quem quiser consumir ela inteira, basta se sentar nas mesas do local.

Empório 167

Também strange da Mooca, a pizzaria conta com uma decoração pleasant e um clima de bar descontraído para animar as noites paulistanas. Com um chopp gelado e uma pizza caprichada, a casa conta ainda com atrações teatrais nas noites de terça para atrais seus clientes.

Sacada

Outra representante da Mooca é a pizzaria Sacada, fundada em 1974. Com um cardápio com mais de 40 opções de pizza, o rodízio faz sucesso entre as famílias da região, que há anos freqüentam o tradicional restaurante.

Pizza Hut

Para quem busca algo diferente da clássica pizza napolitana que é servida em São Paulo, a Pizza Hut swell como ótima opção. A rede estadounidense faz suas em suas várias unidades com uma pizza de massa mais grossa e generosa cobertura. A muzzarella, a brasileira e a de pepperoni fazem grande sucesso.

Dominós

Outra rede vinda dos Estados Unidos, a Dominós traz o mesmo tipo de pizza apresentada pela Pizza Hut. A rede ainda oferece, às terças-feiras, a promoção pizza em dobro, em que o cliente que comprar uma pizza leva a segunda de graça.

MIDIA TURIS (06/07/2015)