



Pizza con Amore

Menù del Giorno

Per Cominciare

La storia de la pizza

Il segreto dell'impasto

Il pizzaiolo



Primi Piatti

Sapori Tradizionali della Pizza:

Margherita, Marinara,

Quattro Formaggi, Funghi,

e anche sapori dolci



Dolci

Le Cantine

Italiane

L'immigrazione
Italiana in Brasile



Una deliziosa edizione
soprattutto per gli amanti della pizza!

EDITORIAL

Ciao! Come stai?

Qualidade de vida começa na mesa. Mais que isso: dignidade começa na mesa, na refeição abençoada de cada dia. Nos emocionamos muito quando pensamos na mesa do brasileiro. Cada pessoa merece dignidade, respeito e empatia. Quantos brasileiros saem de suas casas, todos os dias, para trabalhar, com o desejo forte de colocar comida dentro do lar e de garantir dignidade para si e seus entes queridos!

E quantos almoços e jantares trazem em si a combinação mais simples, porém, mais essencial para o brasileiro: o feijão e o arroz. Muitas vezes, os únicos ingredientes dentro do prato do trabalhador, que sua, que se cansa, que sente dor; mas que luta. É por causa dessa realidade que um almoço ou um jantar com pizza é motivo de comemoração. São momentos de alegria, carinho e amor por quem está conosco.

Herança da culinária italiana, a pizza logo se aclimatou em terras brasileiras: além dos sabores tradicionais, outros nasceram no Brasil e conquistaram o nosso paladar.

Para criar um momento agradável, familiar e delicioso para nossa equipe, oferecemos a degustação de vários sabores de pizzas (e ficamos felizes com os sorrisos, a descontração, a alegria!). Agora, oferecemos a vocês uma edição também deliciosa.

Em tempo, parabenizamos **Bianca, Cecília, Guilherme, Marcio e Sofia**, nossos *designers*, que nos presentearam com uma capa muito linda e simbólica, que busca representar o tema e a belíssima bandeira da Itália, assim como a pizza Margherita o faz com o tomate (vermelho), o manjerição (verde) e o queijo (branco)!

Alla prossima edizione, con un'altra deliciosa sorpresa!

Conectados com a Gente!

SUMÁRIO

- 03A pizza e sua história de amor com a Itália
- 07Seis segredos da massa da pizza
- 09Conheça as cantinas italianas
- 11Pizzaiolo: profissão que dá gosto
- 12Quattro formaggi e Margherita: uma deliciosa seleção de sabores
- 13A longevidade e plenitude da pizza através dos séculos: pizza Marinara
- 15A pizza Napolitana e as características do manjerição
- 16Pizza de Prosciutto e Rúcula: a combinação perfeita de sabores
- 19Pizza de Funghi e Pizza Capricciosa: o combo mais perfeito e exótico de pizzas
- 20Strogonoff e Pizza num só: existe coisa melhor?
- 21Frango e Catupiry: a pizza que conquistou muitos corações e paladares
- 22Pizza Portuguesa e azeite de oliva: uma deliciosa combinação
- 24Queijo: gastronomia e história
- 26Inspirações ao forno: Pepperoni e Calabresa
- 27Sabores exuberantes: pizza Mexicana e Alho e óleo
- 28Uma união irresistível: pizza Romeu e Julieta
- 29A doce origem da pizza: da criatividade de Raffaele ao paladar mundial
- 31Sogni, Speranza, Forza: a imigração italiana no Brasil

EXPEDIENTE

Direção: Prof^ª. Neuza A. Petrin Schuster - Colégio Estadual Cívico-Militar Professor Francisco Villanueva.
Organização e Revisão: Prof. Marcelo C. Acri e Prof^ª. Gessiely A. Sperandio.
Diagramação: Prof. Marcelo C. Acri.
Equipe de alunos:
Igor Gasparotto (7º ano); Arthur Antonio Silverio da Silva, Elias Murgi Neto, Julia Rodrigues dos Santos da Silva, Rafael de Aquino Nieto e Sarah Guimarães de Freitas (8º ano); Cecília Valentine de Lima Carreiro de Souza, Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga e Sofia Vitória Lopes (9º ano); Guilherme da Silva de Carvalho (1º ano); Gustavo Henrique da Silva de Carvalho, Hugo Rian Bezerra da Conceição, Isabelly Boni Cardoso e Lethicia Boni Cardoso (2º ano); Bianca de Souza Pires e Mateus Henrique Trivelato Vieira (3º ano).



[Freepik](#)

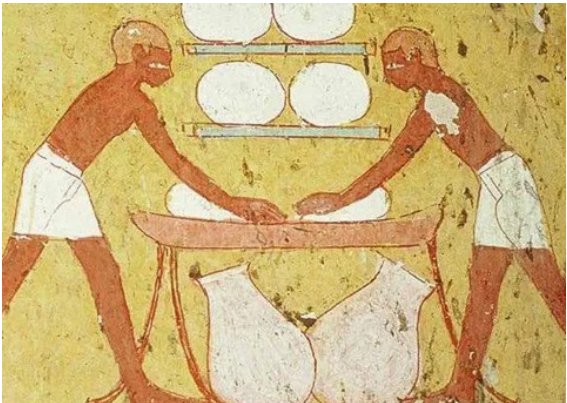
A pizza e sua história de amor com a Itália

Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga

Você provavelmente tinha certeza de que a pizza tinha surgido na Itália, não é mesmo? Pois é! Ao contrário do que se pensa, sua história não começou na Itália. De acordo com registros históricos, a primeira pizza tinha surgido há mais de 6 mil anos atrás pelos egípcios, que comemoravam o aniversário do faraó com a degustação dessas primeiras pizzas, que não passavam de pães achatados cobertos com ervas.

Esses egípcios, por outro lado, foram os primeiros a misturar água com farinha, originando uma massa semelhante à que utilizamos nas pizzas de hoje. Tratava-se de uma fina camada de massa conhecida como “pão de Abrahão” que egípcios e hebreus consumiam. A textura era de nosso pão sírio atual. O seu nome primário foi dado como “piscea”, daí surgiu a nomeação “pizza”.

Depois de milhares de anos, a pizza chegou em outros países no Leste Europeu. E na Itália, por meio das Cruzadas, durante a Idade Média, o prato foi inovado pelos italianos, que passou a ser formado por conjunto de massa fermentada de farinha de trigo, adicionando-se um ingrediente indispensável, o molho de tomate, que era banhado e revestido de diversos produtos. Depois de montada, considerando com a preferência do recheio, era levada ao forno.



[Vida no Egito](#)



[Restaurante Guru](#)



Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga, imagem criada por Bing AI, Tecnologia DALL-E

[OCP News](#)

No entanto, foi no Sul da Itália, na cidade de Nápoles, que a primeira pizza de verdade foi preparada, por volta de 1600; e em 1738, na mesma cidade, a primeira pizzeria surgiu e tinha o nome de “Port’Alba”. Hoje em dia, essa pizzeria existe, mas com o nome “A Antica Pizzeria Port’Alba”, localizada no centro histórico da cidade napolitana, na rua homônima, perto da *Piazza Dante*.

Nesse intercâmbio “cultural”, os imigrantes italianos espalharam o produto para vários países. Dessa forma, ela se tornou conhecida por todo o mundo. E muitos “formatos de pizza” foram criados e modificados. Por exemplo, a pizza tradicional italiana, que teve milhares de mudanças em sua receita.

Mas, afinal, o que é pizza tradicional italiana? Ela pode ser definida por duas palavras: minimalismo e tradição. A borda é simples, sua massa é fina, sem muito recheio. Os ingredientes são poucos, bem escolhidos, harmonizados e feitos de forma artesanal.

Conduzindo-se à tradição da família italiana, à “*família tradizionale*”, “os ingredientes têm que ser

fresquíssimos”, de acordo com o *Restaurante Di Domenico*”; outro detalhe importante é a quantidade: para os italianos, são os poucos ingredientes, pois, cada sabor deve ser valorizado e prezado: os cardápios têm, em média, seis sabores.

A base é sempre a mesma: o molho de tomate feito na hora, a muçarela de búfala e o manjericão. Percebeu que eles usam muçarela de búfala? É porque ela tem um sabor que não interfere com o molho de tomate – tornando possível apreciar o sabor de todos os ingredientes.

O processo da pizza é artesanalmente produzido, com a massa aberta à mão. O que deixa toda pizza ser única! A borda simples e a massa fina fazem os ingredientes não se competirem nos sabores.

Sabores

Falemos de sabores! Aos mais tradicionais ou aos amantes da culinária italiana, a dica é pedir um dos sabores mais populares. Os mais vendidos e exportados por todo o mundo estão na lista de muitos cardápios.

Capricciosa



[Taste Atlas](#)

A pizza Capricciosa é quase que o mesmo que a pizza *Quattro Stagioni*, levando basicamente os mesmos ingredientes, mas nela eles vêm todos misturados. É possível ser encontrada em formatos diferentes, da pizza frita à *in teglia* e da pizza napolitana à *romana*.

Existe uma variante da Capricciosa, muito saborosa para os tradicionais e amantes da Itália, que usa os mesmos ingredientes da Capricciosa, como conhecemos, mas sem o molho de tomate: é a pizza *Capricciosa Bianca*.

Os ingredientes da pizza Capricciosa são funghi, alcachofra e presunto cru.

Parmegiano, Prosciutto, Rucola



Marcio Vinicius de Melo de Alvarenga, imagem criada por Bing AI, Tecnologia DALL-E

Essa é uma das pizzas que representa as

pizzas brancas, que é absolutamente saborosa. É feita em quase todos os lugares, de Nápoles a Milão, passando por Roma e Florença.

Geralmente é preparada sobre uma massa de pizza *scrocchiarella* ou napolitana, junto com uma combinação crocante da rúcula, o perfume umami do parmesão e o presunto. É a combinação perfeita, criando uma das pizzas mais sabores do mundo e da Itália. Os ingredientes principais são presunto cru, muçarela, rúcula e lascas de parmesão.

Napolitana



[Confeiteira de Sucesso](#)

É, sem dúvida, a original, a rainha de todas as pizzas, aquela que todos devem provar pelo menos uma vez na vida. A mais amada e copiada no mundo.

Nascida em Nápoles, é principalmente reconhecida pelos ingredientes, pelo molho de tomate e a muçarela fresca (cujas bordas se levantam e douram dentro do forno bem quente), junto de sua massa extremamente macia, que agarra os sabores de todos os ingredientes.

Seu formato é redondo, nunca superior a 35 cm de diâmetro, por causa do minimalismo perfeito dos italianos.

É vendida inteira como porção individual. Parece ser grande a porção da pizza, mas quando o pizzaiolo vai colocar no prato, não é raro ver que é menor que a pizza tradicional. Entretanto, na primeira mordida, nasce uma vontade insaciável de terminar cada pedaço dessa criação maravilhosa.



[Ana Maria Braga](#)

Margherita

A clássica realeza não perde a majestade. Sendo a pizza mais consumida da Itália, foi inventada em 1889, na cidade de Nápoles, e ganhou fama depois que foi servida à Rainha da Itália, Margarida de Saboia. Desde então, o mundo inteiro se beneficia com essa apetitosa criação.

Existem duas variantes dessa pizza, mas se você estiver na cidade de Nápoles, saiba que os napolitanos regulamentaram a fabricação da vera pizza napolitana *margherita* e que previram dois tipos, com um mais sutil. Você irá encontrar nos cardápios, mas com a importância na diferença gustativa. O primeiro é “Pizza Napoletana Margherita Extra”. O

porquê disso é que a pizza é feita com a muçarela de búfala DOP; já se estiver escrito simplesmente “*Pizza Napoletana Margherita*”, é porque ela é feita com *fior de latte*, a muçarela feita de leite de vaca. Deliciosa e fácil para reunir a família e apreciar com gosto!

Marinara

É também uma pizza napolitana e igualmente simples. Os ingredientes que vão no recheio da pizza são somente orégano, tomate, alho e azeite de oliva extravirgem. Exatamente, essa é uma opção excelente para quem é intolerante à lactose.

Essa pizza foi inventada na primeira metade do século XVIII, por pescadores que a consumiam ao voltar para casa depois de pescar na baía de Nápoles. Na época, já era bastante famosa e tinha um público bem popular.

Mesmo com o passar do tempo, a Marinara segue firme e forte entre as pizzas mais consumidas da Itália, especialmente na região central do país.

Curiosidade para os amantes da pizza: o Dia Mundial da Pizza é comemorado em 10 de julho!!!



[Bimby](#)

[Revista Menu](#)

Seis segredos da massa da pizza

Gessiely Aparecida Sperandio

Pizza, um dos alimentos mais consumidos e apreciados do mundo. Seu sabor é alcançado por uma infinita variedade de ingredientes que agregam experiências palatáveis aos mais diversos gostos e culturas. Não é possível descrever todos os tipos de pizza que existem no mundo, entretanto, podemos citar as mais famosas e tradicionais como a marguerita, quatro queijos, *pepperoni*, portuguesa e napolitana. No Brasil, destacam-se também as pizzas doces, como Romeu e Julieta, sensação e pizza de brigadeiro. Apesar dos ingredientes responsáveis pelo sabor serem dos mais variados tipos, existe nessa equação um fator de cálculo que sempre se mantém igual, sempre segue a mesma regra e fórmula: a massa.

Nem todas as pizzas são marcantes. Temos absoluta certeza de que você, caro leitor, já se deparou com uma pizza que deixou a desejar de alguma forma, pelos ingredientes ou pelo tempo de espera (pizza fria), mas a pior experiência é degustar de uma massa mal assada ou uma massa borrachuda. Toda massa de pizza deve seguir pelo menos um critério que deixa qualquer encontro com os amigos mais saboroso: a crocância. Para tanto, vamos conhecer 6 segredos que poderão levá-lo a ter uma experiência gastronômica mais interessante e talvez incentivá-lo a fazer sua própria pizza em casa.

O primeiro segredo que vamos aprender é: 72 horas. Achou estranho? Então venha aprender o porquê. Uma das técnicas utilizadas para a produção da massa da pizza é a fermentação à frio (sim, na geladeira), que faz com que a massa, após preparada e devidamente embalada, fique na geladeira por um período de aproximadamente 72 horas. A levedura ou fermento, no ambiente frio, fazem seu trabalho de forma mais lenta, mas além dos gases naturais; e, por conta do tempo estendido, outros compostos entram em ação, fazendo com que a massa ganhe muito mais sabor. Um desses compostos é o glúten, que dá mais elasticidade à massa. Mas damos um aviso, muito tempo na geladeira pode não funcionar, pois, assim, a massa virá a azedar, visto que o fermento perde toda sua fonte de alimentação. Se você não tiver tempo de preparar sua massa com muita antecedência, tente fazê-la, pelo menos, com uma antecedência de 24 horas, para que a massa tenha um mínimo de duas horas de fermentação; nesse caso, fora da geladeira.

O segundo segredo é comprar ingredientes de qualidade. Existem farinhas de todos os tipos, das premiadas às mais comuns, mas se você deseja uma experiência marcante, adquira ingredientes de primeira qualidade, inclusive a massa de tomate; se você conseguir fazer seu próprio molho melhor ainda. Procure comprar farinhas para pão ou as especificamente indicadas para pizza, farinhas utilizadas em bolos não são adequadas, pois são mais fracas e não fornecem a liga necessária para a massa. Uma dica: compre farinhas com altas quantidades de glúten. Essa proteína faz com que a massa tenha mais resistência, por conta da elasticidade que ela proporciona, ou seja, a massa será mais forte e não quebrará facilmente quando outros ingredientes forem adicionados. Para auxiliar na elasticidade invista em um bom óleo, de preferência o azeite de oliva.

O terceiro segredo é pesar corretamente os ingredientes, nada de ir colocando “só pelos olhos”. Se você é “pizzaiolo de primeira massa”, utilize um medidor e siga a receita “sem pôr, nem tirar” ingredientes.

O quarto segredo reside em colocar os ingredientes seguindo uma ordem específica: primeiro, a farinha, seguido



de água, depois, o fermento e finaliza-se com o sal.

[Pizzatec](#)

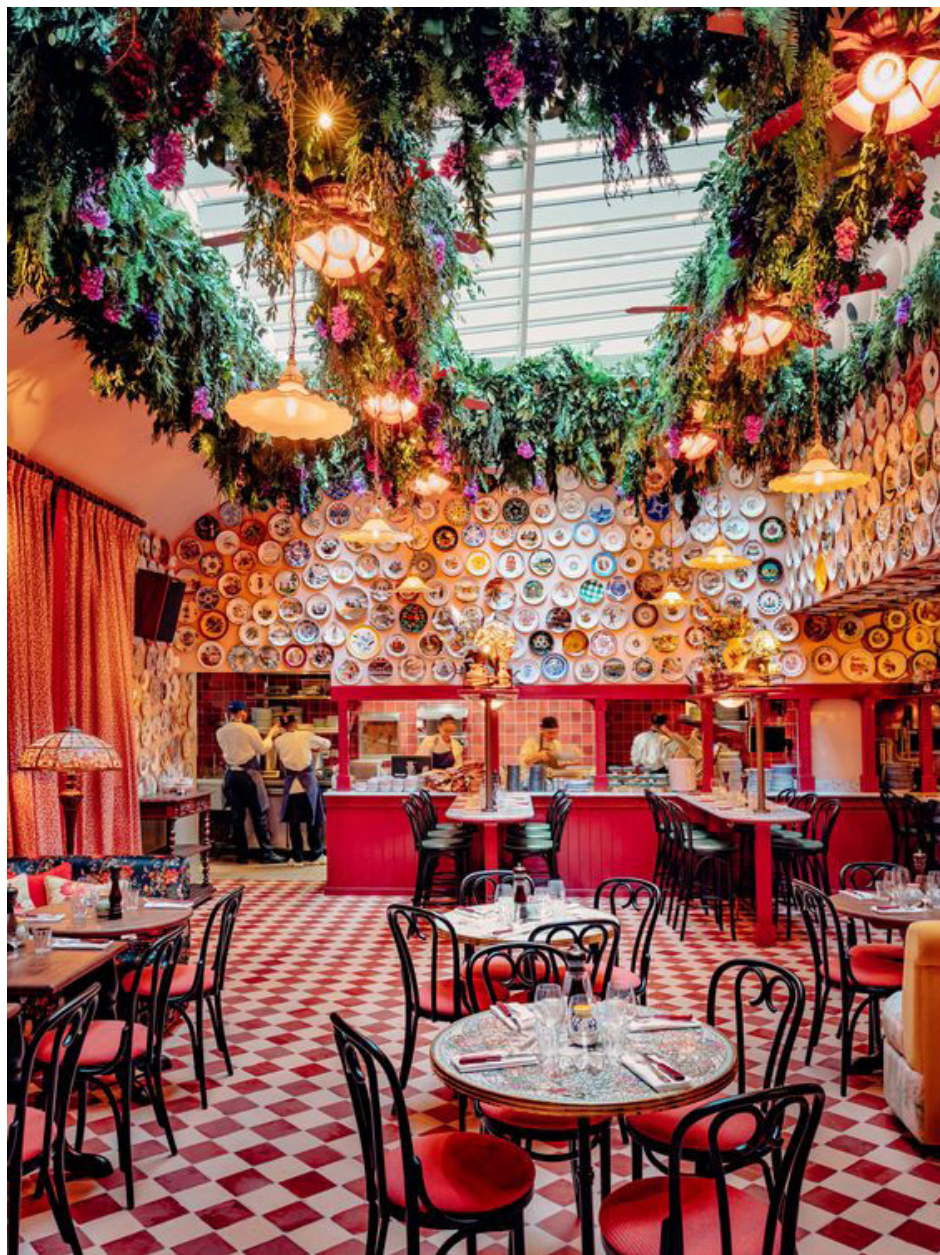
O quinto segredo é sovar a massa com as mãos. Deixe a preguiça de lado e sove sua massa até chegar ao ponto desejado: de aspecto firme e livre de rachaduras. Divida sua massa em partes, faça bolas e deposite-as em uma forma untada; depois, cubra com papel manteiga e deixe descansar até dobrar de tamanho.

O sexto segredo está no forno. É preciso assar a sua pizza em um forno que alcance no mínimo a temperatura de 300 graus Celsius. Forno elétrico ou à lenha, não importa, qualquer um deles pode fazer uma boa pizza, mas existem algumas ressalvas como: em forno à lenha, o ideal é pré-assar a massa e só depois adicionar o recheio.

Agora que você conhece os seis segredos de uma massa perfeita, experimente fazer a sua. Com o tempo, você ganhará experiência e poderá fazer suas próprias massas, testando outros ingredientes; e, quem sabe, dar suas próprias dicas de uma massa de pizza perfeita no futuro.



[Adriana Laufer](#)



[Pinterest](#)

Entrar em uma cantina italiana é como atravessar um portal mágico, seja por causa dos objetos antigos, das fotografias amareladas pelo tempo, das fitinhas coloridas e garrafas de vinho penduradas no teto, das memórias das famílias que se reuniram em torno daquelas mesas tantas e tantas vezes, ao longo de quase um século. Dentre as principais características que marcam a Itália, além de suas belas paisagens e de sua arte, está a gastronomia.

Conheça as cantinas italianas

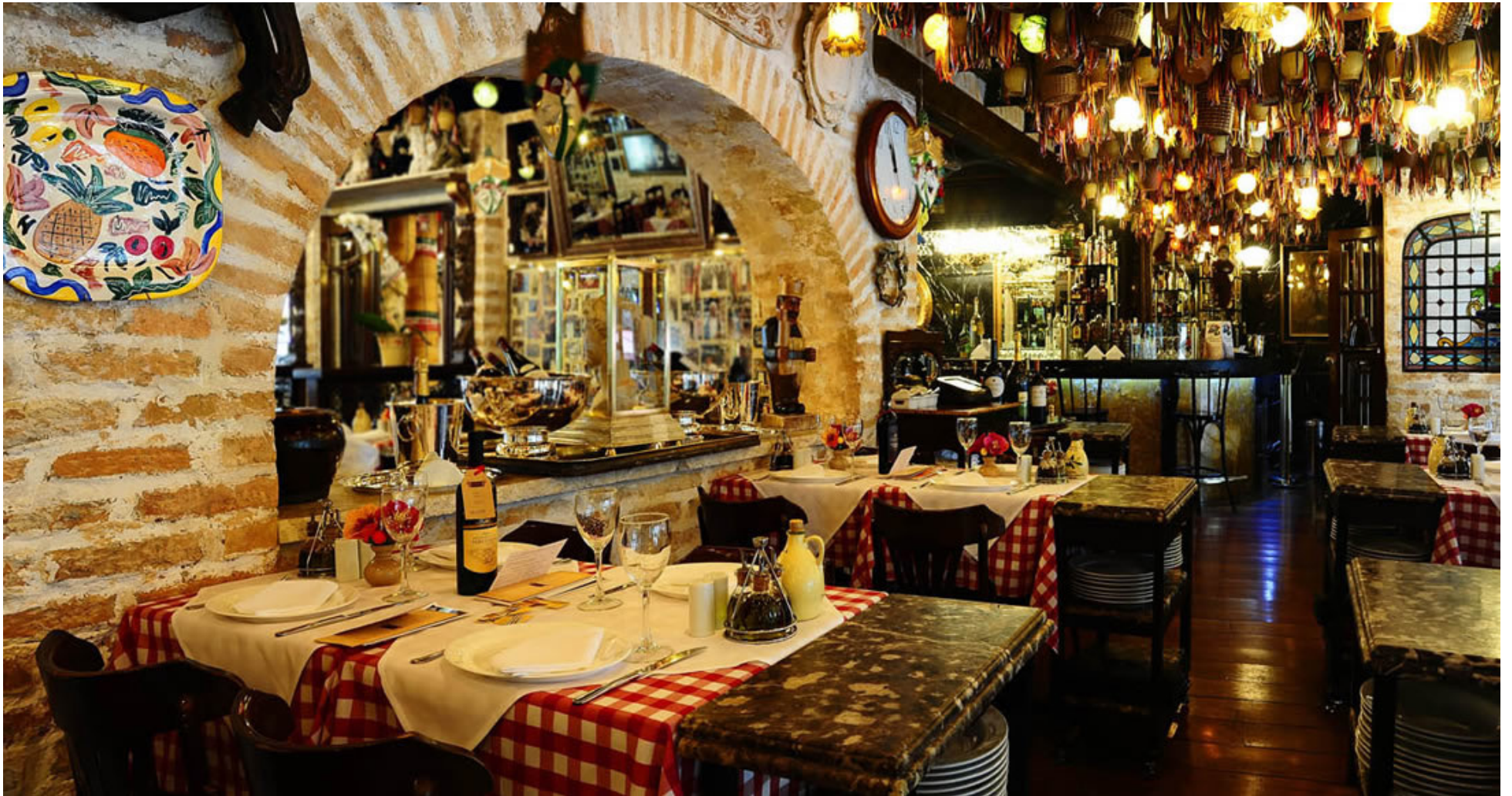
Lethicia Boni Cardoso

A cozinha italiana é talvez uma das mais ricas do mundo, principalmente nos ingredientes característicos da cozinha típica e regional. Isso é, sem dúvida, consequência dos vários povos que passaram pela península itálica através dos séculos e que deixaram lá sua marca, com a introdução de novos elementos culturais e alguns pratos hoje apreciados em todo o mundo.

Uma das etnias que mais influenciou na formação dessa cultura foram os árabes, que, a partir do século IX, principalmente na Sicília, implementaram a culinária local com o açúcar, o arroz, a canela, o açafrão, a berinjela e os doces de marzipã.



[Macarrão da Mama](#)

[Meu Próprio Negócio](#)

Em poucas palavras, na gastronomia do Norte da Itália, predominam produtos de influência francesa, austríaca e húngara, com o emprego de muitos produtos derivados do leite; enquanto, no Sul, predominam os de influência árabe: uso de muito molho de tomate, pouca carne bovina e muita carne de coelho, ovina, caprina e suína.

Dentro da gastronomia italiana, também há a Cozinha Mediterrânea, principalmente na região meridional e nas ilhas da Sicília e Sardenha. Ela é conhecida pelos italianos como “cozinha sadia”, rica em carboidratos, frutas, verduras, peixes, pouca carne e muito óleo de oliva.

Salames, queijos e vinhos de primeira linha completam a riquíssima cozinha tipicamente regional de todas as partes da Itália e apreciadas em todo o mundo.

[Fica, Vai Ter Janta!](#)[Pinterest](#)[Pinterest](#)

Pizzaiolo: profissão que dá gosto

Rafael de Aquino Nieto

O pizzaiolo é o profissional especializado nos preparativos de pizzas. Ele tem como objetivo preparar a massa, os recheios, o tempero e o aperitivo que acompanha a pizza. Além de fazer a pizza, o pizzaiolo tem de garantir a qualidade e o sabor do alimento.

É importante que ele se preocupe com uma apresentação atraente das pizzas, para agradar os clientes. Ele deve conhecer bem os sabores tradicionais, no entanto, pode fazer novas combinações e receitas próprias. Para isso, ele deve ser muito experiente e conhecer muito os alimentos e temperos e saber combinar os sabores perfeitamente. Também deve coordenar a equipe de cozinha e controlar os estoques de ingredientes.

Para se tornar um pizzaiolo, é preciso fazer um curso, que pode ser de *Alimentos*, de *Gastronomia*, de *Pizzaiolo* ou de *Cozinha Contemporânea*.

Alimentos é um curso que ajuda o pizzaiolo a aprender a forma correta de fazer uma massa de pizza e suas preparações, como o recheio, o molho, o ponto certo da pizza, a temperatura perfeita do forno. *Gastronomia* é um curso que tem como objetivo ensinar como manusear o forno, manipular os alimentos de forma correta. Já o curso de *Pizzaiolo*



iStock

tem como objetivo ensinar como se monta uma pizza perfeita. Por fim, *Cozinha Contemporânea* é um curso que serve para tratar de inovações culinárias, combinando vários estilos diferentes de culinária pertencentes a cada país, para agradar o paladar do cliente.

O pizzaiolo trabalha em pizzarias, restaurantes, lanchonetes, hotéis, ou seja, em qualquer lugar que sirva pizzas. Com a evolução da gastronomia, é normal um pizzaiolo profissional abrir seu próprio negócio, buscando atender às demandas do mercado e oferecer diferenciais para tornar seu estabelecimento competitivo.

O salário nacional médio de um pizzaiolo é em torno de 1.680 reais. E para se tornar um, não é necessário concluir uma faculdade, porém é preciso ter o ensino médio concluído, fazer cursos profissionalizantes para melhorar seu desempenho no ramo (algum dos cursos já citados). O profissional deve também ter paciência, ser dedicado e, sobretudo, saber trabalhar sob pressão. Assim, poderá ver a satisfação do cliente a saborear sua pizza!

[Claudia](#)[Receiteria](#)

Quattro Formaggi e Margherita: uma deliciosa seleção de sabores

A origem exata da pizza Quatro queijos não é conhecida com precisão, no entanto, ela é considerada uma criação italiana. Acredita-se que a receita tenha surgido em Nápoles, berço da pizza tradicional, no século XX.

Ela é chamada assim por ser preparada com a combinação de quatro tipos de queijo. Os queijos utilizados podem variar, mas, geralmente, incluem o queijo *mozzarella* (muçarela), que é a base da pizza e seu componente fundamental, e outros queijos de sabor mais forte, como o queijo gorgonzola, o queijo parmesão e o queijo provolone. A muçarela mantém a umidade durante o cozimento e protege os outros queijos do forte calor do forno. Outro detalhe importante é que o queijo gorgonzola está frequentemente presente, sendo os outros dois queijos opções locais, dependentes da região; mas os queijos fontinha e parmesão são escolhas típicas.

Existem opções como os queijos *pecorino*, *stracchino*, *robiola*, *taleggio*, *provola fumada* ou *caciocavallo*. As pizzas em produção industrial frequentemente usam parmesão, romano, asiago e outros queijos de estilo italiano, ou os não italianos, como *edam*, *ementhal* e o queijo azul.

A escolha não é aleatória, pois devem ser

Arthur Antonio Silverio da Silva

queijos gordos ou semigordos e de sabores variados: um queijo curado, um de pasta mole, um cremoso e outro duro.

Essa pizza se popularizou na Itália e, posteriormente, foi levada para outros países ao redor do mundo, onde também se tornou um prato apreciado. Hoje em dia, existem variações da pizza quatro queijos com diferentes tipos de queijo, como o queijo cheddar, o queijo *Brie* ou o queijo catupiry, dependendo da região e das preferências pessoais.

A pizza *Margherita* é uma das pizzas mais populares do mundo e tem uma história bem interessante. Sua origem situa-se há 134 anos, quando, em uma viagem para Nápoles, o pizzaiolo Raffaele Esposito foi convidado a preparar uma variedade de pizzas para a rainha Margherita e o rei Umberto I, da Itália. Então, ele cobriu uma massa de pizza com tomate, queijo e manjericão, inspirado pelas cores da bandeira da Itália.

Essa combinação de ingredientes (molho de tomate, queijo muçarela e folhas de manjericão fresco) tornou-se conhecida como pizza *Margherita* em homenagem à rainha. Acredita-se que a rainha tenha ficado encantada com a pizza e que tenha sido esse momento que ajudou a popularizá-la não só na Itália, mas também em todo o mundo.

[Nossa Cozinha - UOL](#)

A longevidade e plenitude da pizza através dos séculos: pizza Marinara

Hugo Rian Bezerra da Conceição

Com talheres, com as mãos, com luvas ou sem: um grande debate de como devemos consumir esse alimento. E você, qual prefere?

A pizza é um alimento consumido em todo o mundo. No Brasil, ela marca a união familiar e social, sua presença é insubstituível em finais de semanas e em comemorações.

Atribui-se, em grande parte, a criação da pizza à Itália, famosa pelas suas massas. Especificamente, destaca-se Nápoles, consideradas por muitos, o “berço” da pizza.

Considerada uma das mais autênticas, a pizza Marinara é uma variedade prestigiada. Ela teve sua primeira menção escrita por volta de 1734. Seu nome deriva da palavra “*marinari*”, “marinheiros”. Por ser de fácil preparo, os marinheiros costumavam consumi-las em viagens. A pizza Marinara é feita com uma deliciosa massa fina e crocante. Ela é coberta com molho de tomate, alho, orégano, azeite de oliva, uma pizza espetacular e vegana.



[Revista Cultivar](#)

Tomate

Como podemos falar de pizza tradicional sem tratar de um dos ingredientes mais importantes da pizza: o molho de tomate? O cultivo do fruto é atribuído aos povos

incas, maias e asteca. Inicialmente, o tomate foi considerado suspeito pelos europeus, pois acreditavam que o fruto era venenoso. Com o avanço da ciência, descartaram essa possibilidade, fazendo com que o fruto fosse consumido na Europa, em especial, na Itália, onde se tornou peça-chave no preparo das pizzas.

Os tomates podem ser divididos em diferentes grupos, de acordo com seus formatos e finalidades de uso. O tomate cereja, por exemplo, é pequeno e está em grande ascensão no mercado *gourmet*; mas o carro chefe no preparo de molhos fica com os tomates italianos, carnudos e saborosos, eles detêm a coroa quando o assunto é molho.

Nos dias atuais, a pizza Marinara sofreu influências de culturas regionais, resultando em variações ao redor do mundo. No entanto, em muitos locais, é possível apreciar essa pizza como era feita séculos atrás, bastando se informar com o pizzaiolo responsável.



[Tá Na Mesa](#)

[post-Italy](#)

A Pizza Napolitana e as características do Manjericão

Bianca de Souza Pires

Caracterizada pela sua massa fina e o seu rebordo volumoso e estaladiço, a pizza Napolitana é um dos manjares da gastronomia italiana, com cerca de vinte opções de ingredientes. Ela se diferencia da romana principalmente pela massa: a proveniente de Nápoles tem uma textura mais gomosa ou esponjosa, devido ao ar insuflado durante o seu amassamento e à utilização de uma maior quantidade de água por grama de farinha.

As primeiras referências dessa pizza datam do século XVIII e Nápoles foi o berço de muitas das primeiras pizzarias de Itália, que, posteriormente, se difundiram por todo o país e, por fim, por quase todos os cantos do mundo.

As pizzas eram feitas na *bottega*, onde os mestres da pizza ofereciam todo um espetáculo durante a elaboração da massa, um ritual social que podemos ainda assistir em muitas pizzarias do sul de Itália.

A pizza napolitana tradicional destaca-se pela sua massa, já que os seus ingredientes são muito simples, como na pizza Marinara — com tomate, alho, orégano e azeite — ou como na *Margherita* — com tomate, *mozzarella*, azeite e manjericão.

Manjericão

E por falar em manjericão, popular como tempero, é uma erva versátil que pode fornecer uma série de benefícios à saúde. Apesar de sua origem asiática, o manjericão se tornou um ícone da culinária mediterrânea e veio para o Brasil com a imigração italiana.

Ele pode ser comprado fresco, seco ou congelado.

Mas, o manjericão fresco tem o melhor sabor.

O manjericão não é apenas um remédio popular para doenças como náuseas e picadas de insetos, também fornece compostos vegetais benéficos que têm propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e outras propriedades como:

- Reduzir a perda de memória associada ao estresse e ao envelhecimento;
- Diminuir a depressão relacionada ao estresse crônico;
- Melhorar o açúcar no sangue em jejum, colesterol e triglicerídeos;
- Reduzir a pressão arterial em pessoas com hipertensão;
- Aumentar o estado de alerta mental quando inalado como aromaterapia.

Manjericão dá sabor a pratos com tomate, saladas, abobrinha, berinjela, temperos de carne, recheio, sopas, molhos e muito mais. Além disso, ele complementa outras ervas e especiarias, como alho, manjerona, mostarda, orégano, pimentão, salsa, pimenta, alecrim e sálvia, fazendo assim o seu prato virar uma explosão de sabores.



[Jackmanc34 - Pixabay](#)

[Sweet My Kitchen](#)

Pizza de Prosciutto e Rúcula: a combinação perfeita de sabores

Guilherme da Silva de Carvalho

Todos conhecemos a pizza e sua magnificência, não é à toa, já que a culinária mais famosa do mundo é a da Itália e, claro, a mais popular sendo a pizza. Em questão de sabor, a pizza é mais que uma simples refeição, é um despertar de nossos sentimentos. Assim que o seu aroma se espalha pelo ar, ficamos imersos em sua complexidade. A pizza tem um poder incrível de nos unir e nos trazer uma sensação de paz e alegria. Simboliza amigos e familiares reunidos em torno da mesa, desfrutando juntos da gratificação que ela traz. Estamos falando da pizza de *prosciutto* e rúcula, uma perfeição que despertam emoções intensas.

O prosciutto é um presunto cru da Itália, conhecido por sua textura suave e sabor refinado. Existem vários tipos, como o *Prosciutto di Parma* e *Prosciutto di San Daniele*, cada um com suas próprias qualidades distintas devido às técnicas tradicionais de cura (que é a desidratação da carne). É um produto do ramo da charcutaria, composto por toda a pata traseira do porco. Pós-abate, o excesso de gordura é cuidadosamente retirado, garantindo a forma perfeita para o processo de cura. Cobrir o presunto com sal é o próximo passo. Isso requer habilidade do produtor para aplicar a quantidade ideal de sal, levando em consideração as qualidades únicas da carne e seu entorno. O sal, então, penetra nas fibras da carne, iniciando o processo de desidratação e preservação. A duração do período de salga pode variar, geralmente durando algumas semanas, para garantir que o sal seja distribuído uniformemente por todo o presunto. Após a salgadura, o *prosciutto* é lavado para remover o excesso de sal e, em seguida, é submetido a um período de secagem. Esse estágio ocorre em salas de maturação controladas, com temperatura e umidade específicas.

Durante meses ou até mesmo anos, o presunto passa por um processo lento de cura, em que a água é retirada gradualmente e ocorrem transformações químicas que intensificam seu sabor e aroma. Durante esse tempo, o prosciutto é virado regularmente, para garantir uma melhor maturação. A transformação gradual da carne cria uma textura macia e sabores complexos com um toque de sal e um toque de doçura. Cada



[Pinterest](#)

pedaço de presunto derrete harmonicamente na boca como uma obra-prima gastronômica, criando uma experiência inesquecível. A qualidade superior também se reflete no preço, já que o presunto é considerado um tesouro da culinária italiana.

A rúcula é um ingrediente que confere frescor e vitalidade às pizzas de *prosciutto* e rúcula. A jornada começa na fazenda onde os produtos são cultivados. A rúcula precisa de solo fértil e bem drenado para manter as folhas vibrantes e saborosas. As sementes são plantadas com cuidado e a rúcula requer cuidados regulares para garantir um crescimento saudável. O crescimento da rúcula é monitorado de perto pelos



[Donna Hay](#)

agricultores que visam à irrigação e ao controle de pragas para garantir que as plantas cresçam de forma vigorosa e saudável.

O momento da colheita é fundamental para garantir o sabor e a textura perfeitos da rúcula. A colheita é manual, selecionando cuidadosamente as folhas mais tenras e perfumadas. A rúcula é, então, cuidadosamente lavada, para mantê-la fresca e vibrante, pronta para adicionar à pizza. Estar presente na pizza é como um convite a uma experiência saborosa única, na qual a frescura rural e a energia se encontram com o paladar numa explosão de sabor. A rúcula complementa perfeitamente o presunto com seu tempero levemente agri-doce, adicionando complexidade e intensidade à pizza. Se você der uma mordida, a própria natureza apresenta vitalidade e encanto como se estivesse viva e respirando.

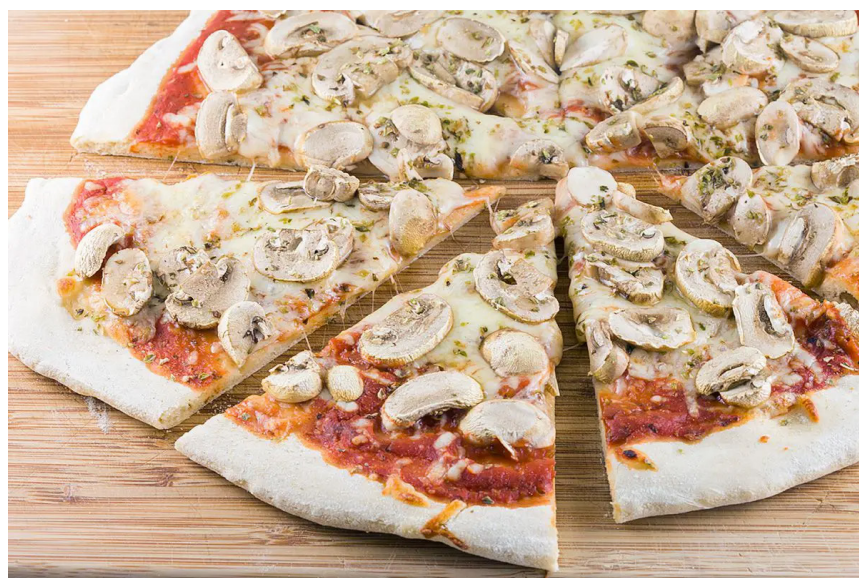
Durante meses ou até mesmo anos, o presunto passa por um processo lento de cura, em que a água é retirada gradualmente e ocorrem transformações químicas que intensificam seu sabor e aroma. Durante esse tempo, o prosciutto é virado regularmente, para garantir uma melhor maturação. A transformação gradual da carne cria uma textura macia e sabores complexos com um toque de sal e um toque de doçura. Cada pedaço de presunto derrete harmonicamente na boca como uma obra-prima gastronômica, criando uma experiência inesquecível. A qualidade superior também se reflete no preço, já que o presunto é considerado um tesouro da culinária italiana.

A rúcula é um ingrediente que confere frescor e vitalidade às pizzas de *prosciutto* e rúcula. A jornada começa na fazenda onde os produtos são cultivados. A rúcula precisa de solo fértil e bem drenado para manter as folhas vibrantes e saborosas. As sementes são plantadas com cuidado e a rúcula requer cuidados regulares para garantir um crescimento saudável. O crescimento da rúcula é monitorado de perto pelos agricultores que visam à irrigação e ao controle de pragas para garantir que as plantas cresçam de forma vigorosa e saudável.

O momento da colheita é fundamental para garantir o sabor e a textura perfeitos da rúcula. A colheita é manual, selecionando cuidadosamente as folhas mais tenras e perfumadas. A rúcula é, então, cuidadosamente lavada, para mantê-la fresca e vibrante, pronta para adicionar à pizza. Estar presente na pizza é como um convite a uma experiência saborosa única, na qual a frescura rural e a energia se encontram com o paladar numa explosão de sabor. A rúcula complementa perfeitamente o presunto com seu tempero levemente agri-doce, adicionando complexidade e intensidade à pizza. Se você der uma mordida, a própria natureza apresenta vitalidade e encanto como se estivesse viva e respirando.

Quando presunto e rúcula se encontram em uma fabulosa pizza de prosciutto e rúcula, algo mágico acontece. A textura macia e sedosa do presunto combina com o crocante vibrante da rúcula para criar uma sinfonia de texturas que encantam o paladar. Cada mordida é uma viagem de sabores, uma experiência que evoca emoções intensas. O equilíbrio perfeito entre sabores, suave e picante que cria uma explosão de sabor e textura que satisfará todos os tipos de paladar. Cada pedaço de presunto é uma prova do trabalho árduo e da paixão que envolveu sua produção, desde a seleção cuidadosa de matérias-primas até o longo período de envelhecimento. A rúcula é cultivada com dedicação e amor e cuidadosamente monitorada pelos agricultores para garantir um crescimento saudável. A colheita manual das folhas tenras é uma expressão de respeito à natureza e ao processo artesanal. Cada folha de rúcula é um presente da terra, contendo a energia da vida e o frescor dos campos. A combinação desses ingredientes incomuns em uma pizza de *prosciutto* e rúcula cria um fenômeno único.



[Oh My Dish](#)[Invexo](#)

Pizza de Funghi e Pizza Capricciosa: o combo mais perfeito e exótico de pizzas

Gustavo Henrique da S. de Carvalho

Pizza: uma clássica preparação culinária que consiste em uma massa fermentada com molho de tomate, diversos e variados ingredientes, que nós brasileiros amamos. Segundo o levantamento realizado pela APUESP (Associação de Pizzarias Unidas do Estado de São Paulo), no Brasil, são consumidas um milhão de pizzas diariamente. Sem dúvidas, em questão de sabor, a pizza é mais que uma simples refeição, é um despertar de nossos sentimentos.

E quando falamos de pizza não podemos deixar de citar duas das mais famosas pizzas de todo o mundo: pizza de Funghi e pizza Capricciosa.

A pizza de Funghi traz uma combinação de sabores intensos e de texturas agradáveis, que, com certeza, agrada muitos paladares, tanto de pessoas vegetarianas quanto as que preferem carne.

Ela é tradicionalmente feita com uma massa fina e os cogumelos *funghi*, que resultam em uma camada de sabor terroso e uma textura macia e aveludada. O *funghi*, particularmente, o *secchi*, mais utilizado na gastronomia, é uma espécie de cogumelo da espécie *porcini* ou *Boletus edulis*. É encontrado na forma desidratada, ou seja, desprovido de água. Os cogumelos *porcini* trazem um sabor intenso e muito característico.

Além disso, a pizza de Funghi é complementada com outros ingredientes que aprimoram ainda mais o seu sabor. Geralmente, são utilizados nessa pizza o queijo *mozzarella*, que traz uma cremosidade irresistível, e o queijo parmesão, que adiciona um toque salgado e

deixa a pizza ainda mais saborosa. Adiciona-se também cebola caramelizada, para realçar os sabores do *funghi*.

Uma das vantagens da pizza de Funghi é que ela é uma opção vegetariana e saudável. Os cogumelos são ricos em proteínas, fibras, vitaminas e minerais. Também são conhecidos por suas propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias.

É uma opção saborosa e incrível, que agrada aos paladares mais exigentes. Com sua combinação de sabores intensos, texturas agradáveis e benefícios nutricionais, ela se tornou uma escolha popular entre os amantes da gastronomia italiana. Seja para um jantar em família, uma resenha entre amigos ou até mesmo para uma simples noite em casa, essa pizza certamente irá surpreender e satisfazer os seus desejos gastronômicos.

A pizza Capricciosa, por sua vez, é uma verdadeira explosão de sabores, pois combina ingredientes variados (geralmente, molho de tomate, queijo muçarela, presunto cozido, cogumelos, alcachofras, azeitonas e, às vezes, ovos). Um dos destaques da pizza é a alcachofra, que confere um sabor característico e um toque de sofisticação. As alcachofras são geralmente preparadas em conserva, cortadas em fatias e espalhadas sobre a pizza. Sua textura macia e sabor levemente amargo adicionam uma sensação única à combinação de sabores.

Pizza de Funghi e Pizza Capricciosa são duas opções irresistíveis, um verdadeiro combo perfeito e exótico de pizzas. Ambas representam muito essa clássica preparação culinária que é a pizza, ideais para qualquer situação e momento.

[Pinterest](#)

Strogonoff e Pizza num só: existe coisa melhor?

Sofia Vitória Lopes

Dois pratos que adoramos em um só! A pizza com molho de tomate e queijo com o querido *strogonoff*. Essa junção surgiu no nosso país e é muito contemplada até hoje (em alguns casos, vem até com batata palha).

O *strogonoff* ou *бефстроганов* (nome russo) é um prato originário da Rússia, seu nome vem da família Stroganov (Stroganoff em francês), a família tinha grande influência nos anos de 1530 a 1584, pois possuía várias terras e tinha influência política. Além de sua grande quantidade de terras, também financiaram a conquista da Sibéria. Apesar da fama dos Stroganov, não se sabe ao certo quem criou a famosa receita, mas acreditam que pode ter sido o conde diplomata Pavel Stroganov, ou seu cozinheiro francês, Charles Briere.

A enciclopédia culinária “Larousse Gastronomique” contesta, afirmando que o criador do *strogonoff* foi Briere, cuja inspiração para a receita foi a mistura da culinária russa com a francesa, sendo essa a carne dourada e flambada em fatias, com mostarda e *smetana* (creme azedo) tradicional da França, com conhaque, molho rôti (molho da carne cozida) e legumes, que não podiam faltar na receita. Ele também participou de um concurso de uma revista francesa, no ano de 1891, com o prato Beef Stroganov.

Contanto, em 1871, em um livro russo, “A Gift to Young Housewives” ou “Um Presente para Jovens Donas de Casa”, a escritora Elena Molokhovets escreveu uma versão diferenciada da receita, “Говядина по-строгановски, с горчицей” (“Carne Stroganovsky com mostarda”), deixando-nos a grande questão: quem realmente inventou o *strogonoff*?

Apesar das dúvidas sobre sua origem, a receita acabou se espalhando por aristocratas russos e franceses, que migraram fugindo da revolução no início do século XX, e pelos empregados franceses dos palácios russos, que se juntavam e comiam pizza, tornando-se um costume.

O prato foi se popularizando através das várias

migrações, quando as pessoas foram obrigadas a buscar um novo trabalho e muitas abriram restaurantes e começaram a viver da culinária, como o restaurante *Russian Tea Room*, nos Estados Unidos, em New York, no ano de 1927. Esse restaurante foi fundado pelo grupo de participantes do Ballet Imperial Russo, que junto da cultura local, contribuiu para a intervenção na receita original, acrescentando cogumelo e molho de tomate (às vezes, usando *ketchup*). Essa foi uma das primeiras modificações que nos levou ao estrogonofe brasileiro.

Já a batata palha, que usamos muito no Brasil como acompanhamento, surgiu na terra do Tio Sam, onde trocaram as batatas russas por outros acompanhamentos.

A Segunda Guerra Mundial fez com que a popularidade do *strogonoff* só aumentasse e vários restaurantes o tivessem no cardápio.

O arroz como acompanhamento do *strogonoff* começou na China e Hong Kong juntamente com seus hábitos alimentares, servidos em variados hotéis e restaurantes. Principalmente, pela proximidade política dos países com a Rússia.

Já no Brasil, o *strogonoff* começou como uma comida mais chique e popular nas décadas de 1960 e 1970 e foi trocado o *smetana*, por não ser tão usado e nem conhecido aqui, pelo creme de leite, que é mais popular no Brasil, e foram adicionados diversos temperos: *ketchup*, camarões e frango, a versão de Herbert Richers.

Como no Brasil temos uma culinária combinada por diversas culturas, a pizza de *strogonoff* foi a junção da cultura italiana com a russa e com o toque importantíssimo da nossa. A pizza de *strogonoff* é deliciosa e podemos deliciá-la em dias de jantar em família, nos fins de semana, com amigos, no trabalho; e é a melhor opção para quando não tem algo para a janta.

Frango com Catupiry: a pizza que conquistou muitos corações e paladares

Cecília Valentine de Lima Carreiro de Souza

Como o título diz, a pizza Frango com Catupiry conquistou o coração e o paladar dos brasileiros. Para saber como essa maravilha surgiu, vamos voltar um pouco no tempo, lá para meados do início do século XX, quando a empresa Catupiry surgiu.

A empresa foi criada pelos imigrantes italianos Mário e Rosa Silvestrini. Eles passaram a preparar e comercializar o primeiro requeijão cremoso do Brasil na estância hidromineral de Lambari, em Minas Gerais. A ideia nasceu de uma receita da família, que ensinava como conseguir a consistência cremosa do requeijão, com sua fabricação sendo totalmente artesanal.

Em um breve período, o requeijão ganhou grande fama e reconhecimento devido à sua cremosidade especial, com isso, cresceu rápido pela região. Assim, a fábrica foi transferida para São Paulo em 1949.

Ao longo de sua trajetória, a Catupiry acumulou diversos prêmios nacionais e internacionais de qualidade gastronômica, totalmente inserida na culinária brasileira,

a marca atualmente possui setenta produtos. Mas não é só isso, também atravessou fronteiras, conquistando os paladares dos estrangeiros, já vendendo diversos itens das linhas de produtos para os EUA e Canadá. Recentemente, começou a exportação para alguns dos países da América do Sul.

Em 1970, quando um dos representantes da Catupiry propôs a uma das mais famosas pizzarias de São Paulo que aplicasse esse delicioso requeijão em suas pizzas, o pizzaiolo, ao descobrir que o catupiry não perdia sua textura mesmo sob altas temperaturas, aprovou a ideia. Nascendo, então, uma pizza de frango desfiado aprimorada. Desde então, essa pizza começou a estar presente no menu de outras pizzarias do país, tornando sua presença obrigatória em qualquer cardápio brasileiro de respeito.

Popular no Brasil, a pizza é coberta com molho de tomate, queijo muçarela, pedaços de frango temperado e nosso querido Catupiry. Um casamento perfeito, em que ambos se completam, realçando seus sabores. Quem experimenta, se apaixona!



[Rede Leve Pizza](#)

Pizza Portuguesa e azeite de oliva: uma deliciosa combinação

Sarah Guimarães de Freitas

A pizza portuguesa é a queridinha de milhares de brasileiros. Mas você sabia que ela não foi criada em Portugal, e sim no Brasil? Muitas pessoas acham que essa pizza foi feita em Portugal. Calma que vou contar essa história melhor!

Quando os portugueses chegaram ao Brasil, perceberam que não havia grandes pizzarias em nosso país. E foi aí que sentiram a grande necessidade de criar a própria versão de pizza. Eles usaram os ingredientes apenas disponíveis: ovos, ervilhas, cebola, presunto, muçarela, azeitona, entre outros. Assim, de uma forma simples e criativa, surgiu a tão queridinha pizza portuguesa. E “pizza portuguesa” foi homenagem à criatividade de imigrantes portugueses que chegaram ao Brasil e elaboraram uma pizza com ingredientes característicos de seu país.

Existe ainda uma outra versão da história da pizza portuguesa. Conta-se que os imigrantes italianos que chegavam ao Brasil preparavam suas pizzas em casa, entretanto por faltar em suas moradias um forno adequado eles tinham que assá-las nas padarias. Naquela época as padarias eram em sua maioria de propriedade de imigrantes portugueses. Um dia, intrigado e curioso com esse alimento tão valorizado pelos italianos, um português resolveu que iria fazer uma pizza também, mas decidiu agregar os sabores do seu país, a massa era a mesma, mas o recheio tinha a essência da cultura portuguesa.

Um dos ingredientes característicos dessa pizza é a azeitona. Você sabia que essa fruta (sim, a azeitona é uma fruta!) existe há mais de cinco mil anos? A azeitona existe em várias cores: verde, marrom, arroxeadas ou pretas, são todas fruto da mesma árvore, a oliveira. “As verdes apresentam, em geral, um sabor um pouco mais amargo do que as pretas, que têm como uma de suas características uma maciez maior e sabor mais suave”. As azeitonas devem ser colhidas das oliveiras à mão para a qualidade ser melhor, porque processos mecanizados podem machucar o fruto.

Sabia que a azeitona faz bem para saúde? São ricas em vitaminas, sais minerais, ácidos graxos e fibras, com destaque para o ômega 9 e a vitamina E, e possuem fontes de gorduras monoinsaturadas e polifenóis. “Seu consumo frequente ajuda a prevenir doenças cardíacas, reduz o risco de diabetes e protege a saúde do cérebro”.

[Receita Simples e Fácil](#)[Receitinhas](#)

[Farol da Bahia](#)

A oliveira, no entanto, não nos oferece apenas a azeitona: dela, também extraímos o azeite de oliva. O processo de extração começa também na colheita, porém, depende “de fatores como o grau de maturação, as condições meteorológicas, o método de cultivo e a facilidade de desprendimento das azeitonas”, explica Lauren Vicki.

Logo depois da colheita, é manualmente feita a retirada de todos os galhos, folhas e terras. O fruto passa pela lavagem e a etapa seguinte é a de moagem em uma prensa, onde as azeitonas serão trituradas *in natura*. “Uma curiosidade é que para a produção de um litro de azeite de oliva são necessários cerca de cinco quilos de azeitonas. E quanto mais cedo acontece a moagem, mais qualidade tem o produto”, explica Lauren. “O primeiro azeite extraído da massa de azeitona é o extravirgem, o mais nobre, sendo separado da massa de azeitonas. O processo é feito mais algumas vezes, e a cada vez o azeite retirado é menos nobre. A última etapa é a retirada do óleo de bagaço, sendo um azeite mais neutro e sem esse sabor tão acentuado, super versátil e, por isso, utilizado para cozinhar e fritar.”

A azeitona dá um sabor todo especial á pizza portuguesa, mas devemos também exaltar os outros ingredientes que, não por mera coincidência, são as cores da bandeira portuguesa: ovos, ervilhas, cebola, presunto e muçarela. Algumas pizzarias mudaram a composição clássica dessa pizza até incluíram outros ingredientes como o palmito (muito apreciado pelos brasileiros), tomate, pimentão e algumas vezes até milho. Essas adaptações acontecem por questões regionais ligadas a cultura gastronômica do local.

[Nossa Cozinha UOL](#)



Paraíso Food

O queijo é um alimento sólido que é feito de diversos tipos de leite de alguns mamíferos, porém, qual é a origem dele? A origem desse alimento é um mistério, mas calcula-se que ele existe há pelo menos seis mil anos. Diz a lenda que o primeiro queijo teria sido conquistado acidentalmente por um mercador árabe que, ao sair para cavalgar por uma região montanhosa, sobre o sol quente, levou uma bolsa cheia de leite de cabra para matar a sede.

Depois de um dia inteiro cavalcando, o árabe, com sede, pegou seu cantil e encontrou uma grande surpresa: o leite havia se separado em duas partes: um líquido fino e esbranquiçado, que era o soro, e uma porção sólida, que era o queijo.

A transformação se deu por conta do calor do

Queijo: gastronomia e história

Isabelly Boni Cardoso

sol, do galope do cavalo e do material que estava no cantil, uma bolsa feita de estômago de carneiro, que ainda tinha o coalho, uma substância que fermenta o leite.

Como diz a lenda, o componente principal do queijo é o leite, todavia, o tipo de animal que produz o leite tem grande influência no sabor final. É muito interessante também notar que o mesmo tipo de queijo pode ser feito com leites de diferentes origens, como é o caso da muçarela e da ricota. Os quatro tipos de leite que são usados na fabricação do queijo são: leite de vaca, búfala, cabra e ovelha.

O leite de vaca é o mais comum no mundo (82% na fabricação de queijo), tem um sabor mais cremoso e suave. Para desenvolver queijos com um sabor mais apurado, o queijo de leite de vaca precisa passar por processos de maturação e de



Milk Point



Queijo de leite de cabra



Muçarela de búfala



Queijo de leite de vaca



Queijo de leite de ovelha.

envelhecimento.

Do leite de búfala, conhecemos aqui no Brasil, principalmente, a muçarela de búfala, um queijo fresco que pode ter formato de nós, tranças ou bolas (no mundo inteiro o uso dessa matéria prima é de 12%).

O leite de cabra contém um aroma característico e um sabor picante. Os tipos de queijos feitos aqui no Brasil com esse leite são Boursin, Camembert, Ricota e Frescal de cabra. O seu principal produtor é a França e existem mais de 100 tipos.

Leite de ovelha é o menos comum aqui no Brasil. O queijo feito dele tem o sabor mais macio ou semimacio e contém uma textura suave. Entre os tipos de queijo de leite de ovelha estão o Roquefort, o Halloumi e o Feta.

O processo de fabricação do queijo, até hoje, segue o mesmo princípio: é feito por meio da fermentação do leite pela ação do composto extraído de um dos estômagos dos bovinos.

Ao deixar o leite em uma vasilha, pode-se observar que ele se divide em duas partes: uma sólida (a coalhada) e outra líquida (o soro). Escorrendo esse, obtém-se a matéria-prima, que é utilizada até nos dias de hoje na fabricação de qualquer tipo de queijo.

O queijo é tido como um alimento de grande valor nutritivo, pois apresenta uma alta concentração de proteínas, gorduras, sais minerais e vitaminas.

Os diversos tipos de queijos variam de país para país, de acordo com a qualidade do leite, variação climática e os tipos de fabricante. Existem diferentes técnicas de produção desse alimento, algumas delas sofisticadas, resultando em uma grande variedade de queijos existentes.

Só na França existem pelo menos quatrocentos tipos diferentes de queijos e é de lá o maior consumo per capita desse alimento. Para se ter uma ideia, cada francês consome anualmente em torno de 22

quilos de queijo. Outros povos que consomem muito esse alimento são os gregos e os italianos.

PIZZA CALABRESA COM CATUPIRY

A pizza Calabresa com Catupiry é uma boa alternativa para você preparar nos sábados à noite! E, diferente do que se pensa, é muito mais simples do que parece, ela não dará muito trabalho na hora de fazer.

INGREDIENTES

MASSA

- 500 gramas de farinha de trigo
- 20 gramas de fermento de pão
- 1 copo de leite
- 1 ovo
- 5 colheres de óleo e oliva
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de açúcar
- ½ colher de sal

RECHEIO

- 1 xícara de molho de tomate
- 10 fatias de queijo muçarela
- Orégano a gosto
- 1 fio de óleo
- 2 calabresas grandes picadas em fatias
- 1 xícara de catupiry

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa, exceto o trigo. Posteriormente, adicione o trigo e sove bem até deixar de grudar na mão. Deixe a massa crescer por cerca de meia hora e sove novamente, estique com o auxílio de um rolo de macarrão.

Após isso, adicione o molho de tomate, calabresa, catupiry, queijo, orégano e óleo, nesta mesma ordem. Leve para assar em forno pré-aquecido em 200 graus por 15 minutos. Sirva e aproveite!

DICA!

Pode acrescentar bacon ou milho para trazer mais sabor a pizza!

[Metrópoles](#)

Inspirações ao forno: Pepperoni e Calabresa

Igor Gasparotto

Pepperoni é uma carne processada que mistura diferentes tipos de carnes e temperos picantes. Apesar do nome (*pepperoni*, em italiano, significa “pimentão”), não tem origem na Itália. É uma variação do salame inventada pelos norte-americanos, por isso, é parecida, mas com suas particularidades.

O *pepperoni* é utilizado para incrementar receitas como pizza. Utiliza-se ao menos três tipos de carne para produção dessa carne processada (suína, bovina e ave), todas em abundância no Brasil. A carne bovina é substituída, em alguns casos, por carne de peru.

Como a diferença em relação ao salame é o uso de temperos mais apimentados (como a páprica), saber o modo de produção do *pepperoni* é também saber muito do processo de produção do salame. A carne processada conhecida como *pepperoni* mistura carne moída de boi e de porco, junto a temperos e aromas. Também são incluídos na mistura sal e nitrato de sódio, que fazem o papel de cura das carnes, fundamental para impedir o surgimento de micro-organismo nocivos, que diminuem a vida útil dos alimentos.

A pizza Pepperoni é uma das favoritas nos Estados Unidos e traz em sua receita molho de tomate, queijo muçarela e fatias de *pepperoni*. No Brasil, muitas pessoas acham que essa pizza e

a pizza Calabresa são as mesmas, porém, é um grande engano. O *pepperoni* tem origem norte-americana, inspirado na Itália, e a calabresa foi criada no bairro do Bixiga, na cidade de São Paulo. Além disso, a calabresa é feita com carne de porco e gordura defumadas.

Calabresa

A calabresa, como foi dito, é um alimento genuinamente brasileiro, foi inspirado nas linguiças italianas e é feito com carne de porco e gordura.

A pizza Calabresa tem como ingredientes molho de tomate, queijo muçarela e fatias de linguiça calabresa, que podem ser levemente apimentadas.

[Agro20](#)

[Pizzaria de Sucesso](#)

Sabores exuberantes: pizza Mexicana e Alho e Óleo

Julia Rodrigues dos Santos da Silva

A pizza Mexicana é um tipo de pizza feita com os ingredientes habituais da culinária mexicana, é um conjunto de ideias básicas de uma receita de pizza, com vários temperos mexicanos como pimenta chilli, páprica, salsa, queijos mexicanos e até guacamole. Algumas vezes, os molhos são substituídos por molhos de tacos ou algum tipo de salsa. Normalmente, os ingredientes principais nas pizzas mexicanas são muçarela, calabresa, molho de tomate e pimentão fatiado. Hoje, é comum encontrarmos com carne picada, chouriço, *jalapeños*, pimentão, molho, cebola, e, no lugar do clássico molho de tomate, há alguns conhecidos feijões.

Sua origem não é conhecida, mas é claramente uma adaptação da pizza italiana com os ingredientes locais no México. Essa combinação da culinária italiana com a culinária mexicana deu origem a uma pizza com um toque único e picante.

Existem algumas variedades dessa pizza, como a “pizza mexicana de taco”, que é coberta com carne moída temperada, queijo, alface, tomate e chips de *tortilla*, e a “pizza mexicana de nachos”, que é coberta com feijão refrito (cozido e amassado, típico da culinária mexicana), queijo derretido, *jalapeños* e *nachos* crocantes.

A pizza Mexicana não é tão difundida quanto outras variações de pizza e pode ser encontrada principalmente em locais especializados ou em pizzarias que oferecem uma seleção mais diversificada de sabores e influências culinárias.

A pizza Alho e Óleo possivelmente surgiu

em Nápoles. Mas a origem exata dela é difícil de determinar, pois não há uma história específica associada a ela. É possível traçar suas origens até a Itália, onde a pizza moderna surgiu.

Acredita-se que a pizza alho e óleo tenha evoluído a partir de outras pizzas tradicionais italianas, que geralmente são cobertas com uma variedade de ingredientes simples. Na Itália, o alho é um ingrediente amplamente utilizado na culinária e é conhecido por adicionar muito sabor aos pratos. O óleo de oliva também é um elemento básico da dieta italiana e é frequentemente utilizado em preparações culinárias.

A combinação do sabor marcante do alho com a suavidade do óleo de oliva na pizza resulta em um sabor característico e apreciado por muitas pessoas. E, embora a pizza alho e óleo não seja tão conhecida ou popular quanto outras variações, como a Margherita ou Pepperoni, ela ainda é apreciada por aqueles que gostam de sabores simples e tradicionais.

[Casbri](#)

Uma união irresistível: pizza Romeu e Julieta

Elias Murgi Neto



[Ana Maria Braga](#)

O que seria a pizza Romeu e Julieta e como ela teve sua origem? A pizza Romeu e Julieta é uma pizza que combina ingredientes doces e salgados. Ela foi inspirada na famosa combinação de queijo com goiabada, que é bastante consumida em Minas Gerais como uma “marmelada” e é também tradicional na culinária brasileira. Ela leva queijo branco, geralmente o queijo de minas frescal ou queijo muçarela, e goiabada (também há pizzarias que utilizam *cream cheese*), que é adicionada sobre o queijo derretido, formando uma deliciosa mistura de sabores.

A origem desse nome, Romeu e Julieta, remete à famosa história de amor de William Shakespeare. Eles deram esse nome por causa da combinação de ingredientes opostos, assim como os personagens da história, Romeu Montecchio e Julieta Capuleto, que eram de famílias rivais. A ideia é que o queijo e a goiabada, apesar de diferentes e opostos, se complementam e formam uma combinação irresistível e perfeita.

A pizza Romeu e Julieta é bastante popular no Brasil e pode ser encontrada em pizzarias e restaurantes que servem pizzas doces. Ela é uma opção saborosa para os amantes de sobremesas e para aqueles que apreciam a combinação agri-doce de sabores.



[Periscópio On-line](#)



Artesano Búzios Pizzaria

A doce origem da pizza: da criatividade de Raffaele ao paladar mundial

Mateus Henrique Trivelato Vieira

Quem não ama pizzas né? A pizza hoje em dia é um dos pratos mais apreciados em todo o mundo; e suas variedades são muitas.

Enquanto a pizza tradicional se destaca por seus recheios salgados e saborosos, a pizza doce conquista seu espaço nos cardápios e nos corações dos amantes de culinária. Nesta reportagem vamos explorar a origem e descobrir como essa iguaria se tornou uma opção tão popular.

A história da pizza doce começa no século XVIII, na cidade de Nápoles, localizada na Itália. Naquela época, a pizza era um alimento acessível para a população local, composta basicamente de ingredientes como farinha, água, sal e tomate.

Foi durante o século XIX que a pizza começou a evoluir e seu recheios mais elaborados foram introduzidos. No entanto, a ideia da criação de uma pizza doce ainda estava por vir. Acredita-se que essa inovação aconteceu graças à criatividade de um pizzaiolo napolitano chamado Raffaele Esposito.



Harald Food Service



Comida e Receitas



Receiteria

Raffaele Esposito era um pizzaiolo famoso em sua região e trabalhava em uma pizzeria chamada “Pietro... e basta così”, localizada em Nápoles. No ano de 1889, ele teve a honra de preparar uma pizza especial para a visita do rei italiano Umberto I, e sua esposa, rainha Margherita.

Esposito decidiu criar uma pizza que representasse as cores da bandeira da Itália, vermelho (tomate), branco (muçarela), e verde (manjeriço). Essa combinação foi chamada de “*Pizza Margherita*”. No entanto, a história não termina por aí.

Após provar a *Pizza Margherita*, a rainha expressou seu apreço pela criação de Esposito e sua equipe, em agradecimento, Raffaele decidiu criar uma versão especial de pizza dedicada à rainha.

Utilizando sua criatividade, ele decidiu criar uma pizza doce que continha como ingredientes açúcar, queijo ricota e frutas como damasco e figo. Essa inovação ficou conhecida como “*Pizza Margherita Dolce*” (Pizza Margherita Doce), em homenagem à rainha.

A pizza doce começou a ganhar popularidade rapidamente em Nápoles e em toda a Itália. Logo, outras pizzarias começaram a experimentar outras combinações de sabores doces, usando ingredientes como chocolate, frutas, mel e até sorvete.

Com o tempo, a pizza doce cruzou fronteiras e ganhou uma alta popularidade em diversos países ao redor do mundo. Cada região adaptou a receita original com seus próprios ingredientes e sabores característicos.

No Brasil, os dois sabores mais apreciados são a pizza de brigadeiro, que encanta todos os amantes de chocolate, com uma cobertura de brigadeiro e servida com granulado ou outros ingredientes de confeitaria, e a pizza de chocolate com morango, com uma cobertura de chocolate típico brasileiro com morangos por cima: uma combinação perfeita!

Outros sabores conhecidos pelos brasileiros são:

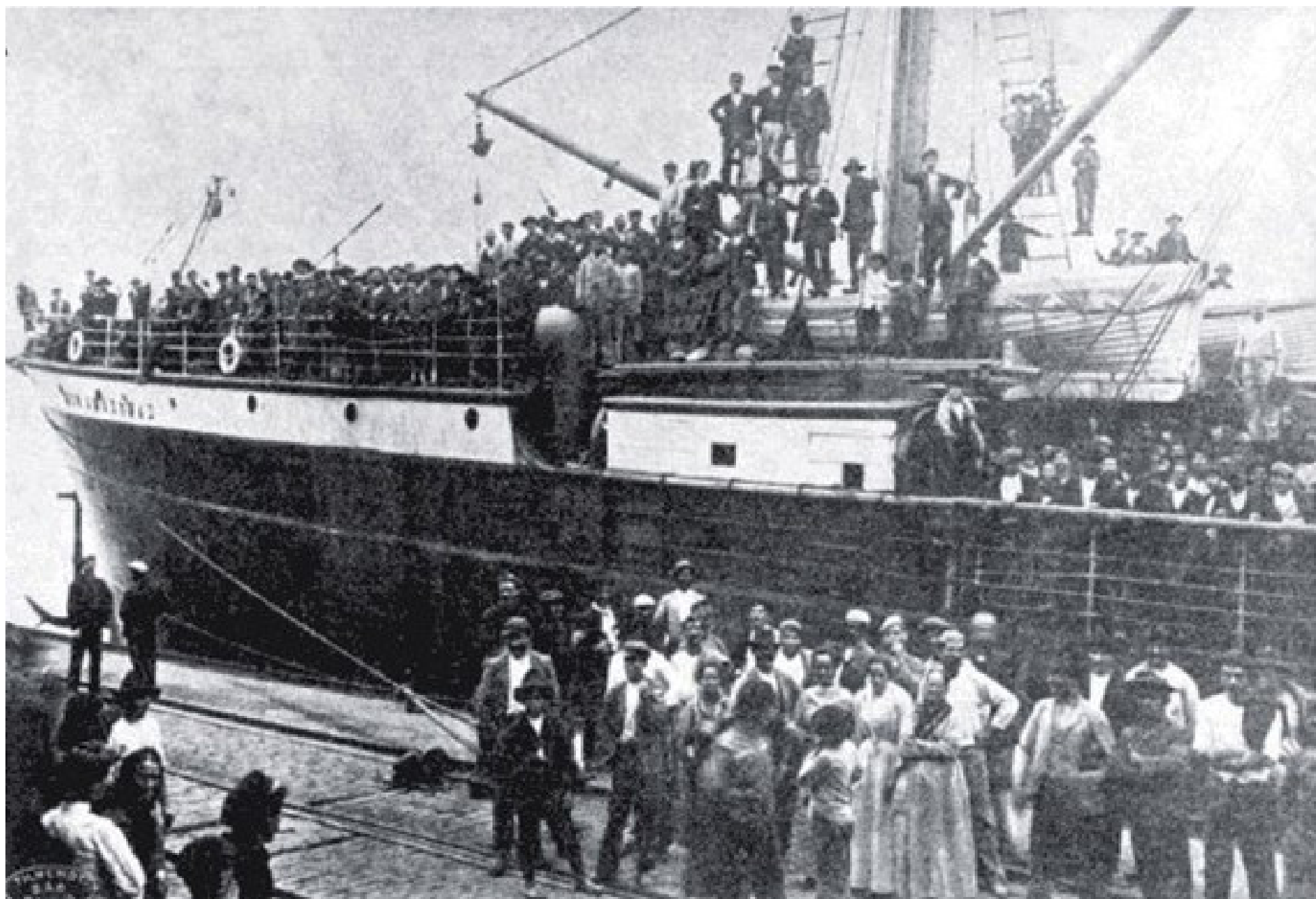
- *Banoffee*: bananas grelhadas, *cream cheese*, *fondant* de caramelo artesanal e raspas de chocolate;
- Abacaxi com coco: abacaxi, coco ralado e leite condensado;
- Banana com Nutella;
- Banana com canela: banana, canela e açúcar;
- Charge: chocolate, doce de leite e paçoca de amendoim;
- Califórnia: pêssego, abacaxi, figo, banana e canela;
- Ovomaltine: chocolate polvilhado com Ovomaltine;
- Floresta negra: chocolate ao leite e chocolate branco;
- Chocolate com *marshmallow*;
- *Calzone* de frutas: morango, abacaxi, pêssego, figo e chocolate branco.

Se você é um amante de pizza ou um aventureiro gastronômico, não deixe de experimentar uma fatia de cada uma dessas delícias. Afinal, a pizza doce é uma prova de que a culinária está sempre evoluindo e surpreendendo nossos paladares com combinações únicas e saborosas.



Sogni, Speranza, Forza: a imigração italiana no Brasil

Marcelo Cristiano Acri



[Imigrantes no Porto de Santos, 1907 - Zanella Construtora](#)

Brasil: um país que carrega em seu nome o produto que moveu sua história. A famosa árvore, muito apreciada na Europa, incentivou o processo de colonização, junto da sede de ouro. Brasil: o país de terras que foram exploradas e de riquezas que foram levadas, é também o país multicultural, multiétnico.

Hoje é possível compreender a formação que este país teve. É possível compreender sua história. Entretanto, muito ainda é preciso conhecer para valorizar o que verdadeiramente deve ser valorizado. E conhecer o passado, a história, é um primeiro passo.

O Brasil é fruto de sua história: uma história de colonização, uma história de encontros de culturas, enfim, uma história que tem uma face boa e outra face ruim. Não se pode fechar os olhos para os fatos históricos negativos, como a escravidão dos povos africanos, o extermínio dos povos indígenas, a destruição de culturas e a imposição cultural que permeou decisões e ações durante a formação de nosso país. Ao mesmo tempo, é necessário distinguir ideologias (e decisões políticas) das pessoas que verdadeiramente fazem este país. Dito isso, ao tratar do tema desta edição (pizza), não se deve deixar de escrever sobre a vinda dos italianos para cá, pois conhecer história é conhecer “os dois lados da moeda”.

Na Europa, o movimento emigratório foi muito praticado por intenções econômicas e socioculturais. Segundo Renata Bueno, em seu site, a emigração “aliviava os países de pressões socioeconômicas, além de alimentá-los com um fluxo de renda vindo do exterior, (...) pois era comum que imigrantes enviassem economias para os parentes que haviam ficado.” Vivencia-se isso aqui também, quando muitos brasileiros vão trabalhar no Japão, nos Estados Unidos, em Portugal, por exemplo, e enviam dinheiro para suas famílias.

A Itália tinha vivido um período de lutas para a unificação do país, por isso, as famílias (em sua maioria, rurais) passavam por dificuldades onde viviam (fosse em suas pequenas propriedades ou onde trabalhavam). Muitas delas, como acontece no Brasil, iam para as cidades em busca de trabalho. Portanto, os quase sete milhões de italianos que saíram de seu país, entre 1860 e 1920, abandonaram suas vidas em busca de melhores condições de vida para suas famílias e trouxeram em suas bagagens muitos sonhos (*sogni*), muita esperança (*speranza*) e muita força (*forza*), além de temores, por virem para terras totalmente desconhecidas.

Eles começaram a chegar em 1870 graças ao incentivo também do governo brasileiro, principalmente, após a abolição da escravidão dos negros e a substituição da mão-de-obra escrava. As primeiras colônias de imigrantes logo foram criadas: Serra Gaúcha, Garibaldi, Bento Gonçalves e Caxias do Sul. Muitos deles vinham da região do Vêneto (Norte da Itália) e começaram a cultivar uva e produzir vinhos. Em 1875, as colônias catarinenses foram fundadas: Criciúma e Urussanga. Logo, o Paraná também teve suas primeiras fundações italianas.

Embora a região Sul tenha recebido os primeiros italianos, foi na região Sudeste que o maior número de imigrantes se fixou, graças ao processo de expansão das fazendas de café no estado de São Paulo. Depois de anos trabalhando nas fazendas, muitos tornaram-se proprietários de terras, enquanto outros foram morar nas cidades grandes, em busca de melhores condições de trabalho.

Também houve aqueles que vieram da Itália trazendo o desejo de criar empresas. Eles vendiam o que tinham em terras italianas e investiam no Brasil, na agricultura, no comércio, na prestação de serviços e na indústria. Várias famílias prosperaram, como Francesco Matarazzo e seus irmãos, que chegaram em São Paulo, em 1881 e construíram indústrias e se tornaram uma das famílias tradicionais da história desse estado.





[Os emigrantes.](#)
[Antônio Rocco](#)
[Crédito: Pinacoteca do Estado de São Paulo](#)

A Itália tinha vivido um período de lutas para a unificação do país, por isso, as famílias (em sua maioria, rurais) passavam por dificuldades onde viviam (fosse em suas pequenas propriedades ou onde trabalhavam). Muitas delas, como acontece no Brasil, iam para as cidades em busca de trabalho. Portanto, os quase sete milhões de italianos que saíram de seu país, entre 1860 e 1920, abandonaram suas vidas em busca de melhores condições de vida para suas famílias e trouxeram em suas bagagens muitos sonhos (*sogni*), muita esperança (*speranza*) e muita força (*forza*), além de temores, por virem para terras totalmente desconhecidas.

Eles começaram a chegar em 1870 graças ao incentivo também do governo brasileiro, principalmente, após a abolição da escravidão dos negros e a substituição da mão-de-obra escrava. As primeiras colônias de imigrantes logo foram criadas: Serra Gaúcha, Garibaldi, Bento Gonçalves e Caxias do Sul. Muitos deles vinham da região do Vêneto (Norte da Itália) e começaram a cultivar uva e produzir vinhos. Em 1875, as colônias catarinenses foram fundadas: Criciúma e Urussanga. Logo, o Paraná também teve suas primeiras fundações italianas.

Embora a região Sul tenha recebido os primeiros italianos, foi na região Sudeste que o maior número de imigrantes se fixou, graças ao processo de expansão das fazendas de café no estado de São Paulo. Depois de anos trabalhando nas fazendas, muitos tornaram-se proprietários de terras, enquanto outros foram morar nas cidades grandes, em busca de melhores condições de trabalho.

Também houve aqueles que vieram da Itália trazendo o desejo de criar empresas. Eles vendiam o que tinham em terras italianas e investiam no Brasil, na agricultura, no comércio, na prestação de serviços e na indústria. Várias famílias prosperaram, como Francesco Matarazzo e seus irmãos, que chegaram em São Paulo, em 1881 e construíram indústrias e se tornaram uma das famílias tradicionais da história desse estado.

No entanto, essa história não foi tão bonita quando se possa imaginar. Havia péssimas condições de trabalho e moradia oferecidas para os italianos, incluindo trabalho semiescravo (como muito tem se visto nos últimos meses!) e condições nada dignas nas fazendas de café. E tudo isso, ao ser divulgado pela imprensa italiana, fez com que o movimento migratório diminuísse drasticamente. Outros destinos tornaram-se mais atrativos, como Argentina e Estados Unidos, onde as condições oferecidas eram melhores. Logo, com o governo de Mussolini, de cunho nacionalista, a saída de italianos começou a ter um maior controle, e com a Segunda Guerra Mundial, tendo Brasil e Itália em lados opostos, a imigração decaiu.

Em resumo, estas terras receberam italianos de várias regiões do país: Vêneto (Treviso, Verona, Veneza, Padova, Vicenza, Rovigo, Belluno), Campania (Napoli, Caserta), Calabria (Cosenza, Catanzaro) e Lombardia (Milão, Mantova, Cremona, Bergamo). Atualmente, estima-se que haja 30 milhões de brasileiros descendentes de italianos no Brasil. E muito de sua cultura foi apropriada pelos brasileiros: técnicas agrícolas, o uso da palavra *ciao* (tchau), a culinária (massas, molhos, pizzas, panetone); sem deixar de destacar que, por influência dos italianos, o catolicismo se tornou mais forte e enraizado no país.