



### **Perfil Mestre Pizzaiolo - Rosario Minucci**

O italiano nasceu no ano de 1979 na cidade de Nápoles (Itália), cidade em que cresceu e deu seus primeiros passos como pizzaiolo. Está há 15 anos na rede **ROSSOPOMODORO Cucina e Pizzeria Napoletana**, marca do Gruppo Sebeto SPA-ITALIA.

Além da paixão pela pizza, Rosario alimentava o amor pelo futebol e é precisamente por causa desta última paixão que deixou a amada Nápoles para jogar em Campobasso, clube da Itália e ao mesmo tempo decidiu abrir uma pequena pizzaria.

Treinava na parte da manhã e a noite dedicava-se a sua pequena pizzaria, mas por causa de uma lesão foi obrigado a deixar o futebol e seus pequenos negócios para depois.

Aos 26 anos, Rosário participou da abertura do Foulham Road de Londres onde assim, entrou para o time Rossopomodoro. Desde então, esteve a frente da abertura e o início de novas pizzarias tanto na Itália como no exterior. Depois de dois anos na Itália e fazendo o time da marca, seguiu para Alessandria e Turim, Milão, Roma, Marcianise e Casoria e Nápoles.

Depois de dois anos em sua cidade, voltou a Londres para fazer a parceria de Rossopomodoro com o Harris Bar em My Fair operacional onde tornou-se gourmet pizzaiolo.

Depois desta importante colaboração, seguiu para abertura de Nova York e Chicago nos Estados Unidos e logo depois recebeu a importante proposta do presidente de Rossopomodoro Franco Manna, que sempre acreditou nele apreciando e apoiando.

E é aqui em São Paulo que os primeiros prêmios ocorrem após anos de trabalho árduo e grandes sacrifícios, de fato, poucos meses depois da sua chegada, em outubro de 2015, que sua pizza se chama "melhor margherita" de acordo com "Revista importante" Il Paladar de Estado de São Paulo "e que decretou Rossopomodoro a melhor pizzaria em São Paulo.

E apenas um ano depois do primeiro prêmio, em outubro de 2016, Rosario é o pizzaiolo que ganha a edição especial dos 20 anos do prêmio gourmet "Veja São Paulo Comer e Beber 2016/2017".



Graças às grandes satisfações recebidas e aos êxitos alcançados nestes dois anos aqui em São Paulo e à apreciação recebida pelos paulistanos, Rosario continua seu trabalho com grande paixão e amor, tentando sempre dar o máximo sem esquecer seu amado Nápoles.

O prato favorito de Rosario é definitivamente pizza, comendo várias vezes por semana para almoço e jantar, o favorito é a margarida real.

Além de pizza amorosa, muitas vezes comem para experimentar novos gostos e sabores, para tentar trazer algumas novidades para seus clientes e para todos aqueles que gostam dele como pizza.

Ele pensa que é certo renovar especialmente na cozinha.

Além da pizza, um de seus pratos favoritos é o macarrão, que pode ser um prato de espaguete simples com tomates frescos ou repensar seu amado espaguete de Nápoles com frutos do mar, talvez recém-capturados.

A maior dificuldade que Rosario já encontrou para se tornar um chef certamente foi tentar adaptar sua pizza à realidade em que ele estava.

Ao fazer isso, é óbvio que em qualquer parte do mundo, sua pizza continua a ser a pizza napolitana clássica e tradicional.

Esta é uma profissão que, como todas as negociações, é feita com amor e paixão, torna-se impossível superar todas as dificuldades que ao longo do tempo podem ser encontradas.

Quanto à seleção de ingredientes em sua cozinha, o Rosario sempre busca usar matérias-primas de alta qualidade.

Ele acha que a qualidade é a base para dar um bom produto ao cliente, sem que ele não tenha atingido esses níveis e esse princípio é o mesmo que Rossopomodoro.

A culinária brasileira, definitivamente adoro a carne, o churrasco com amigos faz parte da cultura brasileira e fui muito apreciado desde os primeiros dias aqui em São Paulo.

A feijoada típica de quarta e sábado eu realmente apreciei e talvez combinado com uma boa caipirinha.



Rosario é uma pessoa que, ao longo dos anos, aprendeu a apreciar as diferentes culturas, inspirando-se em diferentes cozinhas e, segundo ele, não se pode falar de defeitos, mas simplesmente de diferenças entre culinária italiana e brasileira.

Um bom exemplo pode ser feito com pizza, as pizzas italianas e brasileiras são diferentes, são dois produtos diferentes, o fato de que eles preferem um não significa que eles nem podem apreciar o outro, é simplesmente uma questão de gosto pessoal, é subjetivo.

Rosario não tinha um chefe pizzaiolo em particular para se inspirar, mas tentou continuar os ensinamentos e princípios que ele aprendeu de sua família, especialmente do padre Salvatore, uma figura muito importante em sua vida e, infelizmente, perdeu no início de sua aventura aqui no Brasil.

Ele procura continuar e espalhar todos os dias as tradições de sua família e sua terra, apesar de estar longe, estão sempre presentes em sua vida diária.

O segredo para manter o sucesso da pizza no mundo para Rosario não é esquecer suas origens.

Sendo longe de casa e talvez por um longo tempo, você arrisca ficar longe da tradição, adaptando-se demais à realidade em que você está, esse é o erro que pode fazer.

É por isso que você sempre deve tentar lembrar sua própria terra em Nápoles para sua pizza

Suas pizzas a perder são a "verdadeira margarida" com tomates descascados de San Marzano, mozzarella de búfalo, manjericão e azeite extra virgem, entre outras coisas, é a melhor láctea escolhida de Paladar.

Em seguida, os "2 tomates" com tomates vermelhos e amarelos com manteiga, búfalo, manjericão, mussarela parmesana e azeite extra virgem.

Você não pode perder a "pizza frita", que é um calzone frito com ricotta, mussarela, salame, pimenta, napolitano típico.

Rosario lembra estes 2 para um gosto pessoal, mas todas as pizzas no menu de Rossopomodoro ainda devem ser lembradas porque trazem para os sabores típicos italianos,



Muito apreciado aqui no Brasil.

Rosário é a idéia de que você deve ter amor e paixão para começar este trabalho. É um trabalho árduo e nem sempre cumprindo, mas apenas com determinação e compromisso, você pode alcançar grandes objetivos. Ele sempre acreditou no que ele fez e ele certamente também teve muita sorte ao conhecer pessoas que acreditavam nele e que lhe deram confiança e acima de tudo que lhe deram uma ótima oportunidade aqui em St. Paul.

#### **Serviços**

##### **Rossomopodoro Cucina e Pizzeria Napoletana**

Rua: Pedroso Alvarenga, 909 – Itaim – São Paulo.

Capacidade do local: 110 pessoas. Possui acesso a deficiente físico. Aceita todos os cartões de credito, debito. Possui ar condicionado. Estacionamento com manobrista R\$25. Horário de funcionamento (incluindo feriados): das 12 às 23hs (segunda a domingo). Não é necessário fazer reserva. Possui Wi-Fi. Cadeirões e fraldário.

#### **Gina von Hertwig Comunicações**

Debora Legnani Kojo

Assessora de Imprensa

Tel: (11) 5044-0550 – 9 8738-3926

[debora@ginacomunicacoes.com.br](mailto:debora@ginacomunicacoes.com.br)

[www.ginacomunicacoes.com.br](http://www.ginacomunicacoes.com.br)



[Curta a nossa Fan Page](#)



[Siga o nosso Twitter](#)