

# SENHOR PIZZA



**Ronaldo Ayres,**  
o Senhor Pizza, é diretor  
do Centro Tecnológico de  
Desenvolvimento de Pizzas e  
Massas do Brasil (CTP), pizzaiolo  
de mão cheia e, sobretudo, um  
apaixonado por pizza.

## O mundo gira em torno da redonda

**P**izza, ou “redonda” - denominação carinhosa que ganhou entre os paulistas - significa alegria, encontro de amigos, celebração... Com novos produtos e equipamentos, novas técnicas e abrindo os olhos para o que os outros países têm a nos oferecer - em termos de ingredientes e tecnologia -, o céu é o limite ao desenvolvimento do setor de pizzarias no Brasil.

Hoje, a redonda é responsável por milhares de empregos por todo o Brasil, sendo que 80% da mão-de-obra dos pizzaiolos, forneiros e ajudantes é composta por nordestinos - que ajudaram e continuam ajudando o país a ostentar o título de produtor da “Melhor Pizza do Mundo” - motivo de orgulho para mim, que sou baiano.

Contudo, manter a liderança exige um compromisso especial com a reciclagem e, sobretudo, com a formação desses profissionais. Isso porque a carência deles no mercado é enorme. Para se ter uma idéia, todas as semanas recebemos donos de pizzarias no Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizzas e Massas do Brasil (CTP). Entre dez e vinte são pedidos de indicação de pizzaiolos, ganhando um salário nada desprezível: entre R\$ 800,00 e R\$ 2.500,00. Infelizmente, não temos profissionais qualificados para indicar! Esse é um alerta importantíssimo.

A falta de mão-de-obra qualificada alinha-se a outras questões de importância, principalmente quando traçamos um panorama do setor para os próximos dez anos. Uma das mais importantes será a atualização tecnológica, que passa pelos equipamentos e utensílios para produção.

Nosso segmento não deve ser “imune” à evolução. Aliás, o seu desenvolvimento intrínseco depende diretamente da nossa disposição em rever conceitos e abrir as portas para a modernidade. Hoje, por exemplo, muitos profissionais ainda acreditam que o forno a lenha é o melhor para assar a pizza. Embora seja o método mais tradicional, não podemos ignorar os fornos elétricos, a gás ou de esteira. Isso porque, tecnicamente, é possível produzir pizzas com qualidade superior, utilizando qualquer um desses equipamentos.

Sei que o forno a lenha exerce influência irresistível em muitos clientes: a tora de madeira queimando e a “valsa da pizza”, conduzida habilmente pela pá do pizzaiolo, transformam a experiência num verdadeiro ritual. Mas, além das questões de ordem prática (uma pizzaria é um empreendimento comercial e não um

teatro), a preservação do meio ambiente também é importante. Cada vez mais o processo a lenha tende a cair em desuso, dando lugar a outras fontes energéticas. Hoje, já temos como substituto o briquete, ou “lenha ecológica”. Mas, como também é fabricado a partir da madeira, corre-se o risco de ser uma solução apenas paliativa.

Torna-se claro, então, que nossa cultura em relação à pizza precisa evoluir. Por exemplo, os proprietários de pizzarias têm de ficar atentos ao fato de que hoje “come-se” primeiro a arquitetura do espaço, depois, o atendimento do lugar e, por último, o produto, uma espécie de trilogia virtuosa. Ou seja, vender a melhor pizza do mundo não é o suficiente para se ter êxito.

Nesse processo, o bom senso também precisa prevalecer. Atualmente, temos novos métodos e produtos no mercado que nos permitem reduzir o tempo de trabalho do pizzaiolo em até quatro horas, sem interferir na qualidade da pizza. Um exemplo é o tomate processado, do tipo “pelado”, que, no comparativo com o tomate *in natura* apresenta um rol imenso de vantagens: menos horas pagas no serviço de manipulação, menor consumo de água no estabelecimento, menor desperdício (ou desperdício zero) de produto... Sem falar que metade dos tomates que vêm na caixa nos chega verde ou deteriorada.

Para evoluir e garantir a sobrevivência do setor foi preciso abrir a mente e buscar informação, seja em feiras, cursos de gestão, treinamentos ou palestras técnicas, para, no dia-a-dia, passarmos esse conhecimento aos profissionais que trabalham conosco. Outra dica é dar chances de trabalho às pessoas com mais de 50 anos, que têm experiência e estão “vivas” para o mercado.

Com os novos equipamentos, as novas metodologias e a tecnologia que temos a nosso favor, nós, da CTP, podemos, em apenas dois meses, treinar e formar excelentes profissionais, como ajudantes e pizzaiolos, com nova visão para o mercado. Capacitar a mão-de-obra do setor é imprescindível. Não adianta São Paulo ter mais de 8 mil pizzarias e 60% delas continuarem trabalhando de forma errada, improdutiva e com baixa rentabilidade.

Ante essas constatações, tenho certeza de que a pizza continuará a ser o alimento que atende a todos os gostos e a todas as classes sociais. Pois, como disse no início, pizza é festa, é alegria, é comemoração. Tudo acaba em pizza. Claro, no melhor sentido da expressão.



**Centro Tecnológico  
de Desenvolvimento  
de Pizzas e  
Massas do Brasil**  
[www.senhorpizza.com.br](http://www.senhorpizza.com.br)