

**Luzzo**

## Pizzas em forno a lenha e ementas em tablets

No futuro, todos os restaurantes deverão ser como este Luzzo, na Rua de Santa Marta, ao lado do Honorato. Aqui é o cliente quem domina os pedidos. Como? Através de um *tablet* com ementa, descrição, fotos apetitosas dos produtos, possibilidade de pedido de conta e até de a dividir pelo número de pessoas no grupo. Uma boa solução para quem tem diferendos recorrentes com empregados de mesa, mas gosta que lhe sugiram, por exemplo, que bebida vai bem com aquela pizza. O *tablet* faz isto e fá-lo melhor do que muita gente saída da escola de hotelaria.

A tecnologia, contudo, acaba aqui. Há coisas que se querem feitas ao ritmo de eras ancestrais. É o caso das pizzas em forno de lenha. Nisso, o futuro não é bem-vindo, como bem sabe João Cerejeira, o empresário por trás do projecto. João não tem nada a ver com cozinha, mas tem muito a ver com comida: é distribuidor de produtos congelados para grandes hotéis e restaurantes. Além disso compra, reabilita e arrenda imóveis. A primeira empresa que criou foi aos 17 anos e a mãe teve de assinar uma autorização.

O espaço do Luzzo já lhe pertencia. Estava arrendado ao dono da antiga Adega Alcafache. O sítio tinha muito potencial, mas o restaurante acabou por fechar e em poucos meses João criou o Luzzo.

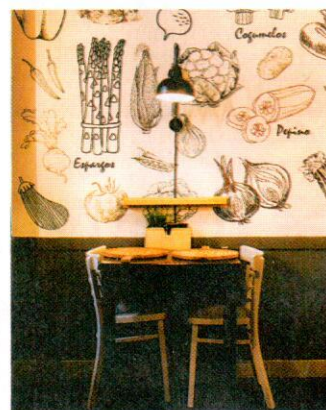
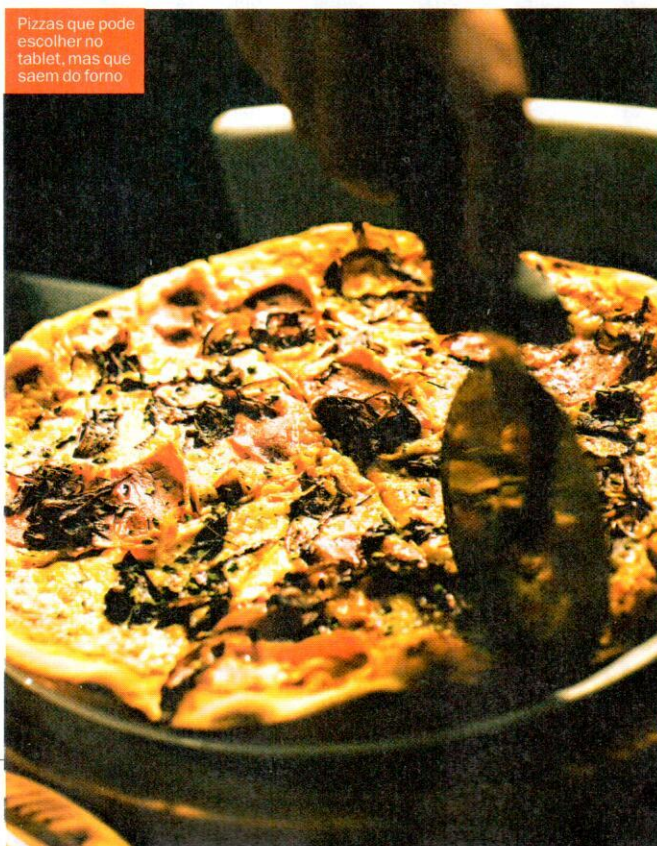
A intenção é bastante directa. Toda a decoração, cheia de pinta, remete para uma pizzaria. Sobre as mesas estão tábuas redondas, da Gradirripas, a famosa casa de Santarém que constrói as tábuas de Jamie Oliver. Na cozinha está um *pizzaiolo* que já passou pelo Casanova e pelo Lucca – e toda a ementa foi criada em conjunto com o *chef* Vitali, de ascendência italiana e belga.

O menu está muito bem apresentado no tal *tablet*. Poucas entradas, das quais vale a pena provar as azeitonas panadas, uma imagem de marca do *chef* Vitali. Passando para as pizzas, a descrição dos ingredientes está lá e as imagens são ilustrativas. A Luzzo leva cogumelos Portobello, ananás caramelizado e bacon (10,75€); a Siffredi (sim, o actor porno) vem com *ventricina* – um chouriço picante italiano – rúcula e balsâmico (8,80€); a



O espaço foi decorado por Rita Glória, do Querido Mudei a Casa

Pizzas que pode escolher no *tablet*, mas que saem do forno



GONCALO SANTOS

pizza de camarões, vieiras, champanhe e coentros custa apenas 10,80€. São gulosas e cheias de fumo. Para o tempo quente, está prometida uma esplanada nas traseiras.

### Luzzo

R de Santa Marta, 37. 21 357 0518. Seg-Dom 12.00-15.00; Dom-Qui 19.30-23.00; Sex-Sáb 19.30-01.00

Comer & Beber