



Encontros gastronómicos que respeitam a tradição

Alguns projetos acontecem na mente dos empresários em tenra idade para anos mais tarde verem a sua concretização em cidades inesperadas. Rerbert Gomes, sendo formado em Engenharia Civil, conhece esse trilho desordenado e hoje afirma que “foi na cidade do Porto que encontrei a possibilidade de realizar o meu sonho: ter uma pizzeria italiana”.



Esses primeiros esboços de menino acompanharam-no até a vida adulta e, uma vez na cidade Invicta, ele já sabia que “não queria ser mais uma pizzeria italiana. Queria ser a melhor pizzeria do Porto”, e é precisamente por isso que agora é possível passear pela Praça de Carlos Alberto e sentir-nos em Itália só pelo simples aroma que nos chega do Mr. Pizza. O objetivo é simples: proporcionar às pessoas uma refeição económica com toda a genuinidade da pizza italiana.

Decorria o ano de 2015 quando se deu a abertura deste espaço, ou seja, na altura em que a própria cidade começava a viver um dinamismo diferente. Rerbert Gomes compreendia os sinais e soube que o Porto pedia mais - mais variedade e mais sabores para descobrir. Numa cozinha aberta para a sala do restaurante, tudo é confeccionado à frente do cliente, e o sorriso que nos chega das pessoas deixa-nos logo adivinhar os afetos que só os bons profissionais podem preparar. “Queremos que,

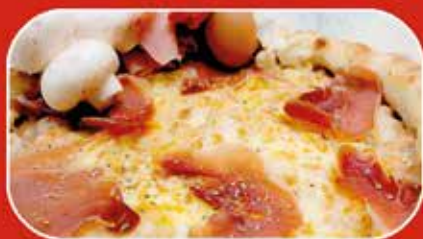


acima de tudo, o cliente se sinta em casa”, diz-nos. E é por isso que os onze colaboradores sabem que há três ingredientes que nunca poderão faltar: o profissionalismo, a dedicação e o amor.

Com dezenas de sabores de pizza, o Mr. Pizza do Porto pretende responder a todo o tipo de público. Se por um lado existem clientes mais fáceis de agradar, por outro não deixa de haver quem goste de experimentar combinações ousadas. Uma coisa é certa, a tradição de Nápoles nunca fica esquecida em nenhum momento: desde que a massa de pizza vai para o forno, passando pela origem dos ingredientes até chegar à arte que só os pizzaiolos conseguem executar, não há nenhum pormenor que escape na mente deste empresário. Mas, numa cidade onde os convívios

são cada vez mais diversos e intergeracionais, a pizza é apenas o início para outros encontros gastronómicos, pois aqui também há pastas, saladas e bebidas e esse complemento não traz grande acréscimo para a carteira do cliente.

Num serviço low cost, o espaço está capacitado para 130 pessoas e muitas são aquelas que em ocasiões especiais se juntam para celebrar diferentes momentos. Rerbert Gomes, que nutre uma simpatia especial por esta cidade, dá importância a estes detalhes e sabe que os prémios que foram atribuídos ao Mr. Pizza no Porto vêm apenas comprovar o empenho de toda a equipa. Daqui para a frente, está prevista a abertura de mais duas lojas no Porto, mas com um horizonte bem definido: “não perder a identidade que já nos caracteriza”.



www.mrpizza.pt

Temperos Infinitos Lda (Mr. Pizza Porto)

Praça Carlos Alberto, nº 105 • 4050-159 Porto • Tel: +351 222 011 240