

Diez fascinantes curiosidades sobre la pizza

La pizza es quizá el alimento más deseado: sólo los americanos consumen el equivalente a 100 hectáreas de pizza por día. Francesco's pizza, el restaurante estilo neoyorquino que reivindica #lamejorpizzadelmundo, fiel a su amor por este fascinante alimento y por sus innumerables adeptos, da las más interesantes pautas para conocer la pizza. www.francescos.es

El término de pizza apareció por primera vez en un texto latino en la ciudad del sur italiana de Gaeta en 997 AC.

En la Antigua Grecia se comía un pan aplanado parecido a la focaccia. Le llamaban "plakous" y lo saborizaban poniéndole hierbas, cebolla, ajo y queso por encima.

La pizza moderna se desarrolló hacia el siglo XVII en la ciudad de Nápoles. En el pasado, el tomate no formaba parte de las pizzas como ahora. Se comenzó a utilizar este vegetal luego que América fue descubierta. En 1889 se le agregó el queso.

En sus orígenes, la pizza era concebida como el plato "de los pobres". En 1889 la reina Margherita de Italia probó esta delicia y quedó maravillada encargando una con los colores de su país (el blanco de la mozzarella, el rojo del tomate y el verde de la albahaca). Así fue como su consumo se extendió a todos los estratos de la sociedad y por eso existe la pizza "Margarita" en su honor.

En 2001, astronautas de la Estación Espacial Internacional pidieron una pizza a una famosa cadena comercial y se la enviaron. Llevarla costó un millón de dólares.

La pizza más cara del mundo es italiana, se llama Luigi XII en honor al coñac Luis XII Remy Martin y cuesta alrededor de 8.300 euros. Fue creada por el chef Renato Viola y sus principales ingredientes son harina biológica certificada, sal rosa australiana, langosta, 3 tipos de caviar, huevos de peces y coñac.

Las mujeres dejan mejor propina a los deliveries de pizza.

El día de la semana en el cual se come más pizza es el sábado y por la noche.

Científicos italianos aseguran que comer pizza reduce el riesgo de cáncer. Al parecer, el secreto es el licopeno, un químico antioxidante de los tomates que protege contra el cáncer y es el causante del color rojo en este fruto.

Matemáticas. Aunque cueste de creer, existe el teorema de la pizza, y dicta que "la suma de las áreas de los sectores impares iguala a la suma de las áreas de los sectores pares", sea lo que sea que eso signifique.

Acerca de Francesco's Pizza

La nueva pizzería Francesco's abre en el centro de Madrid tras el éxito arrollador cosechado por Francisco Javier Rodríguez Monío en su restaurante italiano Francesco's Pizza de Alcalá de Henares,

siendo en tiempo récord ensalzado por la crítica y el público, su principal valedor. Su nueva apuesta se caracteriza por el tradicional horno de leña, procesos artesanales de cocción y fermentación, materias primas de primera calidad, ingredientes actuales, una técnica y dedicación insuperables y un inconfundible estilo neoyorquino.

Las pizzas de Francesco son sanas, ligeras y muy equilibradas ya que provienen de años de Investigación y Desarrollo en el Laboratorio creado por el Chef en su búsqueda de la pizza perfecta. La masa de Francesco's lleva una fermentación de 48 a 72 horas, consiguiendo así una textura ligera y deliciosa. La mozzarella de las pizzas Francesco's es 100% leche de vaca de la sierra de Guadarrama, una de las mejores y más exquisitas.

Todas las pizzas se cuecen al momento en el Horno Francesco's, otro de los estandartes de la marca, construido en una de las fábricas de hornos más legendarias del mundo. La poderosa máquina puede alcanzar mil grados, y permite preparar una pizza en 3 minutos ante el dichoso cliente que puede contemplar todo el proceso en modo Show Cooking. Sólo se pueden encontrar hornos como este en lugares míticos como Roberta's Pizza, la pizzería más famosa de Nueva York o Mercato de Shanghai

Fuencarral, 57, 28004 Madrid
phone: +34 915 59 13 00
Horario de 12.00 a 00.00h
<http://www.francescos.es/>

Datos de contacto:

Globe Comunicación

Nota de prensa publicada en: [España](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>