

¿Te comes el borde o no?

Está claro, en este mundo existen dos tipos de personas: los que se comen el borde de la pizza y los que no. Enfrentadas desde tiempos inmemorables, estas dos posturas suscitan todo tipo de comentarios en los que se cuestiona una sencilla razón, ¿puede el borde de la pizza determinar la personalidad? Francesco's, artífice de la que se ha convertido en #lamejorPizzadelMundo, profundiza en este eterno enfrentamiento y revela lo que verdaderamente dice este gesto. Y vosotros, ¿cómo la disfrutáis?

La pizza se ha convertido en un placer gastronómico para todos a lo largo y ancho del globo terráqueo. Unidos por una pasión, pero separados por la forma de disfrutarla... Y es que hay mil y una maneras de comerse una pizza. Un debate que siempre suscita mucho interés en la mesa. Que si uno se come los bordes, que si el otro se los deja... Por eso, Francesco's, después de años de Investigación y Desarrollo en el laboratorio creado por el chef, se adentra en este debate acerca de cómo se disfruta más de uno de los placeres gourmet de la vida: #lamejorPizzadelMundo.

1. Te comes el borde: Eres una persona decidida, tradicional, un fan incondicional de la Pizza hasta tal punto, que de no ser porque la caja es de cartón, lamerías las esquinas de queso y tomate hasta sacarles brillo. Porque un pedazo de pizza no se acaba donde termina el queso, la masa es algo jugoso de lo que también se puede disfrutar, ¿no?

2. No te comes el borde: Ups, entonces eres de los que hacen distinción entre la vida "con" y "sin" sabor. Eres una persona que sabe lo que quiere y va a por ello, dejando de lado toda distracción y disfrutando de cada pequeño detalle. La combinación de ingredientes y texturas te resulta tan sabrosa, que bien podrías considerarla un pecado capital.

3. Lo mejor para el final: puede que sea por guardar lo mejor (el condimento) pero ¿Quién demonios es capaz de resistirse a la punta chorreante, sabrosísima y llena de queso del primer trozo de pizza? Mucha gente, y son personas decididas, con una gran personalidad y a menudo la necesidad de llamar la atención con sus gestos y acciones.

4. Los que doblan las rebanadas: Al parecer, las personas que pliegan sus rebanadas no tienen miedo de ensuciarse las manos. Y suelen hacer esto para ahorrar tiempo. Dichas personas son prácticas y evitan las complicaciones.

5. Los bordes de postre: Hay una pequeñísima parte de la población, que se deleita con cada bocado de su succulenta y sabrosa pizza, dejando apartados todos y cada uno de los bordes, perfectamente cortados y alineados a un lado del plato para saciar las ganas de más al final... Quizá incluso con el toque de algún aderezo como salsas o algún otro ingrediente. Porque con la pizza, nada es suficiente.

6. Con cuchillo y tenedor: Las personas que usan los cubiertos para comer su pizza son estables, tranquilos, organizados y metódicos. Por supuesto, son educados y protocolarios, y se aseguran de

que todo el mundo tiene su porción de pizza antes de coger la suya.

Acerca de Francesco's Pizza

Desde su pequeño restaurante neoyorquino en la calle Fuencarral, 57 de Madrid, ofrece a todos los madrileños la posibilidad de constatar la gran diferencia con todo lo que se ha visto anteriormente. La nueva pizzería Francesco's abrió 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 record 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](#) [Entretenimiento](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>