

Las pizzas más tradicionales y conocidas en Italia

Noticias 24hs | 16-01-2024 | 18:38



Pizzeria lo zio

Alta y suave, baja y crujiente, clásica o gourmet, con o sin borde relleno, la pizza en Italia es una auténtica institución y símbolo del país, incluso más allá de sus fronteras. Un plato ideal para comer los sábados o domingos por la noche, tras la práctica de deportes o en una juntada con amigos.

Considerada una de las creaciones gastronómicas más versátiles, este plato se encuentra presente en diversas formas, ya sea en las versiones congeladas disponibles en supermercados o en las refinadas propuestas de los restaurantes más sofisticados. Aunque sus raíces se vinculan a una Italia pobre, donde se cocinaba con los productos que sobraban del campo, en la actualidad, es posible saborear este plato humilde con opciones que alcanzan hasta los 8.000 euros.

No es preciso viajar hasta Italia para disfrutar de una deliciosa pizza. Sin ir más lejos, en España existen numerosos restaurantes italianos y pizzerías que ofrecen este platillo utilizando la receta tradicional, como Pizzería Lo Zio, que se dedica a su preparación respetando rigurosamente la tradición que envuelve a esta deliciosa creación de la gastronomía italiana.

Muchos de estos establecimientos ofrecen propuestas clásicas hasta aquellos que exploran combinaciones innovadoras, la diversidad en la oferta gastronómica demuestra su arraigada popularidad en el contexto culinario español.

Desde Pizzería Lo Zio, comentan: ¿Trabajamos con productos 100% originarios de Italia. Además destacamos por nuestro horno de leña de gas, el cual le da el toque especial al sabor de nuestras pizzas?.

En medio de tantas opciones disponibles, resulta sencillo sentirse abrumado, razón por la cual se han seleccionado las más populares de Italia, con alternativas que satisfacen todos los gustos.

1. Margherita: La reina indiscutible de la mesa, se presenta en su forma más simple con mozzarella fiordilatte o mozzarella de búfala (en este caso, conocida como BUFALINA). Además de la mozzarella, los ingredientes esenciales son tomate, aceite y albahaca, cuidadosamente combinados por los hábiles pizzeros italianos.
2. Marinara: Con su encanto en la simplicidad, ofrece una combinación de tomate, ajo, orégano y aceite de oliva. Aunque menos elaborada que la Margherita, su sabor auténtico la hace irresistible.
3. Prosciutto e Funghi: Esta opción seduce con la deliciosa combinación de jamón y champiñones sobre una base de tomate y mozzarella. La fusión de sabores salados y terrosos la convierte en una elección popular.
4. Quattro Stagioni: Como un homenaje a las cuatro estaciones, esta preparación se presenta dividida en cuartos, cada uno representando una estación del año. Ingredientes como alcachofas, jamón, champiñones y aceitunas se distribuyen de manera armoniosa.
5. Capricciosa: La caprichosa no escatima en ingredientes, combinando alcachofas, jamón, champiñones, aceitunas, tomate y mozzarella. Es una delicia abundante y variada.
6. Quattro Formaggi: Para los amantes del queso, ofrece una experiencia indulgente con una mezcla de cuatro quesos diferentes. Gorgonzola, mozzarella, parmesano y queso de cabra se combinan para crear una explosión de sabor.
7. Ortolana / Vegetariana: Una opción fresca y colorida, la Ortolana o Vegetariana presenta una variedad de verduras como berenjenas, calabacines, pimientos y tomates, creando una deliciosa sinfonía de sabores naturales.
8. Diavola: Para aquellos que buscan un toque picante, la Diavola presenta salami picante o pepperoni, ofreciendo un contraste vibrante con la suavidad de la mozzarella y el tomate.
9. Boscaiola: Inspirada en la campiña italiana, la Boscaiola combina ingredientes rústicos como salchichas, champiñones y queso mozzarella, brindando un festín de sabores reconfortantes.
10. Frutti di Mare: Una deliciosa opción para los amantes de los frutos del mar, este plato incluye una mezcla de mariscos como calamares, mejillones y gambas sobre una base de tomate y mozzarella.

En definitiva, la pizza italiana no es solo una elección culinaria; es una expresión de la rica diversidad de sabores y tradiciones que caracterizan al país originario apasionado por la buena comida.

Autor: Redacción