

Una pizza para una Reina

Rojo, blanco y verde, tres colores, una nación. ¿Sabías que la pizza Margarita esconde una historia de patriotismo, reinos y reinas? Cuentan los biógrafos de Margarita de Saboya que, en junio de 1889, se creó una pizza para honrar a la reina de Italia. Un delicado plato que combinaba tomate, mozzarella y albahaca, representando los colores de la bandera. Un hallazgo culinario que conservamos bajo el nombre de 'Margarita' y que no podía faltar en la carta de Francesco's con el toque de #lamejorpizzadelmundo

En pleno siglo XXI, donde vivimos desbordados por cantidades ingentes de recetas exóticas, cocina vanguardista y fusión, sorprende ver que esta humilde receta italiana sigue siendo un hit. Y es que, a lo largo de sus doscientos años de historia, se ha convertido en un clásico de la gastronomía internacional. Una mezcla -la primera pizza con queso- que presume de lucir los colores de la bandera italiana.

Fue en 1889 cuando un atrevido pizzero napolitano llamado Raffaele Esposito, chef de la pizzería Bracci, decidió crear la pizza tricolor para la que por aquel entonces era la reina del imperio italiano, Margarita de Saboya. La fórmula- el tomate, la mozzarella y la albahaca- no podía ser más elemental, pero se convirtió en la predilecta de la reina.

Sencilla pero poderosa, la receta de pizza pasó a ser el plato de culto de la época y el propio Raffaele decidió bautizarla con el nombre de 'Margherita'; en honor a la reina, a cambio de que esta le diese el sello real a su pizzería.

Y sucedió algo imprevisible: la pizza se convirtió en un elemento de unificación, un manjar accesible a todo el mundo, desde el pescador más humilde, hasta los altos cargos de la sociedad. Su fama comenzó a extenderse por todo el imperio y no pasó mucho tiempo hasta que salió del país y comenzó a conquistar nuevos horizontes, deleitando paladares a su paso. Se podría decir que la pizza pasó a ser patrimonio de la humanidad.

Por ello, no puedes dejar pasar la oportunidad de llevarte este pedazo de historia remasterizado a la boca y deleitarte con su jugoso sabor en Francesco's... (C/ Fuencarral 57, Madrid)

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: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Ocio para niños](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>