

## **La pizza tradicional italiana llega a la ciudad de Barcelona de la mano de Azzurro**

**Azzurro, la conocida pizzería ubicada en el barrio de Les Corts, reabre su local con nuevos propietarios y equipo profesional. Toda una reforma global que atañe desde un aspecto mucho más elegante y acogedor de su local hasta un nuevo menú con platos italianos diversos elaborados con productos frescos, ecológicos y de gran calidad. Su nueva seña de identidad son los platos y pizzas elaborados siguiendo las recetas italianas artesanales, aunque dejando espacio a la creatividad de sus expertos cocineros**

Una nueva pizzería y restaurante italiano ha venido a revolucionar la oferta gastronómica en la ciudad de Barcelona desde hace un par de meses. En realidad, se trata de la reapertura del antiguo Restaurant i Pizzeria Azzurro, ubicado en el barrio de Les Corts, el cual cuenta con una nueva propietaria, Mara Santana, y un nuevo equipo de cocineros expertos en cocina italiana.

La vinculación de todo el equipo humano a la cultura sea culinaria, sea personal, del Bel Paese, les permite reconceptualizar la oferta gastronómica de la antigua pizzería Azzurro y convertirla en un local gastronómico referente en materia de comida italiana. Donde la autenticidad, la tradición artesanal y la calidad de los productos sean su principal elemento diferenciador.

Asimismo, esta reapertura de la pizzería Azzurro viene acompañada de los avances tecnológicos más punteros enfocados al servicio de restauración. Desde su moderno y efectivo sitio web se pueden realizar encargos para recoger en local o pedidos a domicilio de forma muy sencilla.

Un menú italiano muy diverso ideado para chuparse los dedos

Ahora bien, ¿qué tiene el nuevo Restaurant i Pizzeria Azzurro que lo distinga de la enorme competencia que encuentra en la Ciudad Condal y alrededores? Su empeño por brindar pizzas y pastas artesanales y otros platos culinarios del país transalpino de alta calidad. Excelencia que consiguen gracias al uso de alimentos frescos y ecológicos, tanto de origen local como traídos de Italia. Y esa es justo otra característica de su carta de menú: la sabia mezcla entre el gusto de la mesa catalana y el sabor artesanal italiano.

Es por ello que el nuevo Azzurro llega a Barcelona pisando fuerte, con una carta de menú exquisita e innovadora. Donde los consumidores podrán encontrar pizzas clásicas elaboradas con masa artesanal, hasta deliciosas y sorprendentes pizzas gourmet. En estas últimas se percibe la alta experiencia culinaria de su equipo de chefs, formados en la cocina italiana profesional, pero también grandes conocedores de la gastronomía local de Catalunya. Ciertamente, sus originales pizzas gourmet están siendo todo un reclamo para el público de Les Corts y alrededores.

Con todo, Azzurro es mucho más que una pizzería italiana tradicional, pues también ofrecen platos a

base de arroz o pastas hechas siguiendo la fórmula artesanal de las mammas y nonnas italianas. Tampoco faltan los platos elaborados con mariscos y pescados frescos, que impregnan el paladar de los consumidores de auténtico sabor a mar. Ni dejan olvidados a los clientes más golosos, que buscan deleitar sus papilas gustativas con los exquisitos postres típicos de la península itálica. Y, por si fuera poco, en Azzurro dan la oportunidad a cada comensal de crear su propio menú ideal.

Finalmente, para los winelovers, en este Restaurante i Pizzería en Les Corts disponen de una carta de vinos con los mejores blancos y tintos italianos. Porque una buena mesa debe estar rociada de un buen vino para resultar un verdadero banquete.

Una pizzería en Les Corts comprometida con la agricultura local

La nueva propietaria y los integrantes del equipo profesional destacan por ser personas cosmopolitas, con una amplia trayectoria profesional desarrollada en distintos países del planeta (entre ellos, Italia), y con una clara conciencia ecológica y social. Es por ello que desde su apertura, Azzurro trabaja de la mano de agricultores locales que les proporcionan los alimentos vegetales y frutales de mejor calidad. Sin estos productos de temporada y producción ecológica de la región, la actual propietaria de Azzurro tiene claro que sus platos no gozarían de ese sabor tan genuino y casero que los caracteriza.

Así pues, el público barcelonés ya cuenta con un ristorante en el cual vivir la experiencia gastronómica de degustar la auténtica cocina italiana tradicional (aunque con un toque vanguardista y original). Incluso sin salir de casa, ya que pueden hacer sus pedidos desde la propia web de Pizzeria Azzurro.

**Datos de contacto:**

Mara Santana  
690 28 90 45

Nota de prensa publicada en: [Barcelona, Distrito de Les Corts](#)

Categorías: [Gastronomía Cataluña Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>