

# La pizza da pelea: 4 lugares con versiones de autor

EN PLAN DE DESTRONAR A LA HAMBURGUESA, LA PIZZA SE TORNA *GOURMET* Y EXPERIMENTA CON NUEVAS RECETAS. RESTAURANTES PARA VOLVER A ELEGIRLA DE LA MANO DE CLUB.

## ES UNA OLA INCIPIENTE.

Tras años del reinado de la hamburguesa, es momento de la pizza, que sofisticada sus recetas.

En Hell's Pizza, por ejemplo, se ofrece una preparación norteamericana con toques de autor. "Trajimos una pizza americana pero de nivel, con el auténtico estilo neoyorquino de la cocina callejera y productos de estación, frescos, orgánicos y de productores locales", describe el chef Danilo Ferraz.

Otra renovación tiene que ver con la masa. En Gourmand Food Hall, el Ristorante Italiano ofrece pizzas al horno de barro, finas y crocantes, con un toque especial de masa madre. "Esto las hace distintivas en aroma y sabor, con una acidez equilibrada", sostienen.

En Così Mi Piace, el horno fue fundamental para lograr una pizza de lujo. Traído en barco desde Italia, asegura masa crocante, finita y sin borde. "Recomendamos las que tienen un toque especial: Stracciatella, con burrata; Gosto Provolone, con provoleta; y Patate, con papa y huevo", apuntan desde el local.

Y hasta la corriente saludable se suma a esta movida. En Bio, el primer restaurante orgánico certificado del país, se cuece la Arrozeta, una versión de arroz crocante con cebollas y olivas negras o con wok de vegetales. "Es un plato que gusta a todos, así que le agregamos nuestra impronta sana, rica y nutritiva", explican. Es apta veganos y la mejor prueba de que el juego de la pizza está en pleno proceso de apertura.

Para conocer todos los beneficios de Club, ingresá en [club.lanacion.com.ar](http://club.lanacion.com.ar)



Crédito: Gourmand Food Hall.

**1**  
**NEOYORQUINA DE LUJO**  
Hell's Pizza replicó la auténtica versión de Nueva York sumándole ingredientes de excelencia locales.  
**20% de lunes a jueves.**  
Humboldt 1654, Palermo.

**2**  
**NUEVAS MASAS**  
En Gourmand Food Hall, la masa madre otorga un sabor único a las pizzas.  
**20% en almuerzos y cenas de lunes a miércoles.**  
Posadas 1245, Retiro.

**3**  
**IMPRONTA ITALIANA**  
El horno de Così Mi Piace fue traído directo de Italia, y ressignifica su herencia con variantes de productos locales.  
**20% todos los días.**  
El Salvador 4622, Palermo.

**4**  
**TAMBIÉN SALUDABLE**  
La carta orgánica certificada de Bio incluye una pizza de arroz crocante con vegetales, queso de castañas y sin harina.  
**15% todos los martes.**  
Humboldt 2192, Palermo.