

9 FEBRERO – GENTLEMAN

<https://www.gentleman.excelsior.com.mx/como-festejar-el-dia-mundial-de-la-pizza/>



¿Cómo festejar el Día Mundial de la Pizza?

El restaurante italiano Óven Mozzarella lanza la pizza Affumicata para festejar hoy este día. Elaborada con masa de espelta, los colores de sus ingredientes recuerdan a la bandera de Italia: el verde del pesto y de la rúcula, el blanco de la burrata y el rojo de los tomates pera.



Para vivir este **Día Mundial de la Pizza** como se merece, el restaurante **Öven Mozzarella** ha creado su **Pizza Affumicata**. Esta pizza saludable surge tras una cuidadosa selección de ingredientes que, gracias a su paleta de colores, recuerdan a la bandera del país. El verde del **pesto** y de la **rúcula**, el blanco de la **burrata** y el rojo de los **tomates pera** se suman al resto de integrantes, como son el **aceite balsámico** o el **salmón ahumado**, protagonista indiscutible de esta pizza. Todo ello se dispone sobre una **base de masa delgada de espelta** que, en comparación al trigo, contiene **más fibra, más proteínas, menos calorías y menos gluten**. La espelta es **baja en grasas y rica en vitaminas y minerales** como el magnesio, fósforo, hierro, cobre, zinc y potasio. Gracias a su alto valor nutricional, previene **problemas cardiovasculares**, favorece el sistema inmunitario y **facilita la digestión**.

