

***Pizza´SI* trae al Mercado de San Ildefonso un nuevo concepto de *trattoria* gourmet**



- La oferta del nuevo puesto incluye una amplia variedad de pizzas y lasañas elaboradas con ingredientes de la máxima calidad.
- Los platos se elaboran en un espectacular horno de leña que acentúa su sabor artesanal.
- Durante la próxima semana, los clientes podrán elegir la base y tres ingredientes para crear pizzas personalizadas.

Madrid, 12 de enero de 2017.-La comida italiana es una de las más conocidas en todo el mundo y la pizza su plato más internacional. Si bien la napolitana es la única que cuenta con Denominación de Origen, los expertos sitúan su origen en Roma.

La pizza es un pan plano que se elabora con harina de trigo, sal, agua y levadura para después cubrirlo con los ingredientes más variados. **Pizza´SI** acaba de llegar al



Mercado de San Ildefonso para hacer las delicias de pizzeros de todas las edades con una amplia oferta gourmet elaborada al momento por cocineros artesanos.

Entre las delicias que se preparan en un espectacular horno de leña, destacan dos **pizzas gourmet**: la **Imperatore**, con base de tomate, rúcula, rodajas de tomate natural y mozzarella de búfala con aceite de albahaca, y la **Soto Bosco** con boletus, mozzarella di búfala, champiñones, setas mixtas y aceite de trufa. Dos apetitosas e innovadoras opciones que además son aptas para vegetarianos.

Para quienes prefieran versiones más tradicionales de este popular bocado, **Pizza´SI** prepara de manera artesanal la **Margarita di búfala**; **Carbonara**; **Prosciutto di fungí**, **Pepperoni**, **Cuatro Quesos** y **Pomodoro** que hará las delicias de los pizzeros más exigentes.

Y los clientes que quieran incorporar un toque americano al plato italiano por excelencia, encontrarán esta combinación internacional perfecta en la **Pizza Brooklyn**, con una base de tomate, mozzarella, pepperoni, beicon y jamón cocido y en la **Barbacoa**, con base de tomate, mozzarella, carne picada, cebolla, beicon y salsa barbacoa.

A la hora de elaborar su carta, el nuevo puesto del **Mercado de San Ildefonso** también ha incluido versiones más innovadoras. Es el caso de la pizza **Al Tono**, con una base de tomate, mozzarella, atún y cebolla y la **San Ildefonso**, que además de hacer un homenaje con esta denominación al primer **Street Food Market de España**, permite que el cliente cree su propia pizza, eligiendo los ingrediente que quiere incorporar a la base de tomate y mazzarella.

En ninguna *trattoria* que se precie pueden faltar las **pizzas calzone**. **Pizza´SI** ofrece en este formato la **Gorgonzola**, con crema de gorgonzola, mazzarella y pepperoni y la **Canibale**, con base de tomate, mozzarella, carne picada y jamón cocido.

Todos los ingredientes utilizados para la elaboración de estas pizzas, son de la máxima calidad y realzan su sabor en el horno de leña en el que son elaborados en el acto.

Pizza´SI ha elegido para su presentación el 12 de enero, una fecha en la que se conmemora el **Día del Pizzero**, en la que se homenajea a todas aquellas personas que se dedican a elaborar pizzas, producto que requiere para su elaboración una mano experta, porque la pizza de calidad es todo un arte.



Con motivo de esta efeméride, a lo largo de la próxima semana, **entre los días 16 y 22 de enero, los clientes podrán elegir la base y tres ingredientes para crear sus propias pizzas personalizadas.**

Junto a esta amplia variedad de pizzas, la *trattoria* gourmet **Pizza´ SI** incluye en su carta distintas variedades de ensaladas y verduras asadas al horno ideales para acompañar las pizzas y lasañas, de verduras y carne que conforman una amplia oferta, en línea con el resto de operadores del **Mercado de San Ildefonso**, que invitan a los clientes a volver una y otra vez.

Además, la ubicación del nuevo puesto no puede ser más atractiva: a pie de calle, en la planta baja del **Mercado de San Ildefonso**, está instalado en un antiguo contenedor de transporte ferroviario, en perfecta consonancia con el diseño industrial años 20 que caracteriza a este espacio de ocio y gastronomía situado en el corazón de Madrid.

Sobre el Mercado de San Ildefonso

*Con más de 700m2, distribuidos en tres plantas, este sofisticado espacio gastronómico el **Primer Street Food Market de España**, alberga 15 puestos temáticos con una estética 100% urbana, tres barras de servicio (una por planta), mesas altas corridas y dos terrazas. La principal está recubierta por una gradería de madera que traslada al visitante a cualquiera de las plazas que se pueden encontrar en el barrio de Malasaña. La segunda es un pequeño rincón lleno de vegetación que nos sitúa en un parquecillo urbano.*

Este espacio gastronómico, cultural y social basa su oferta en una apuesta desarrollada por una nueva generación de profesionales reconocidos, que quieren acercar al público una manera diferente de entender la cocina española tradicional y moderna, con productos de altísima calidad, tanto para degustarlos in situ como para llevar a casa.

Mercado de San Ildefonso:

www.mercadodesanildefonso.com

Síguenos en



Para más información:

GPS Imagen y Comunicación

María José Álvarez
Móvil. 630074039
mj@gpscom.com

Ana Cañizares Gómez
Móvil. 653628607
ana.canizares@gpscom.com