

PROBALO VOS MISMA

Conocé más



Glam Out

Argentina |

Suscribite al Newsletter

Soy: Mujer Hombre

Enviar

Ingresar
Registrate



Connect with Facebook

Sign in with Twitter

Comentarios: 12 Notas más comentadas: Noche porteña: Buenos Aires no duerme



SPIRITS & BARES

NOCHE URBANA

GOURMET & VINOS

IN STYLE

CLICKS

BARTENDER INVITADO
ARIEL ZEITUNE

CHEFS INVITADOS
RECETAS

VIAJES

Glam Out

ROSARIO

MENDOZA

PATAGONIA

Glam TV

NEWSLETTER

GANADORES



Restós

Piola: famosi per la pizza



Ver más fotos

Publicado el 21/04/2012

Tamaño de texto

A⁻ Achicar

A⁺ Agrandar

Compartir

Facebook

Twitter

Recomendar

Hermano del famoso local fundado en 1993, el Pizza Piola de Palermo Hollywood ofrece la misma propuesta que le dio fama a la casa original. Una receta exitosa, que busca abrirse camino en el polo gastronómico más poblado de Buenos Aires.

Las pizzerías forman parte de la cultura porteña, logrando en Buenos Aires un estilo propio y a su vez variado. El arco es inmenso y tiene en un extremo a Guerrín (cumpliendo 80 años), en el otro a Siamo nel forno. La primera es de molde, con mucho queso y salsa, y de masa gruesa. La otra es fina, crocante y preparada en segundos en un fuego intenso, con unos pocos ingredientes seleccionados. Entre una y otra hay miles de opciones. Por ejemplo, la de Piola, que también ha hecho escuela e historia.

Una pizzería importada

Nacida en 1986 en Treviso, Italia, Piola nació repensando la tradición local (local de allá) de pizzerías. ¿Cómo? Dándole luz y color a los lugares y sumando pizzas originales en la carta. El local de la calle Libertad 1078 (tel.: 4815-4746), abierto en 1993, marcó tendencia y aún goza de buena salud, con un público que le es fiel. Ahí está desde la apertura el horno a leña sacando pizzas, el mismo que instalaron en el local de la calle Gorriti para la apertura de esta sucursal palermitana. La principal diferencia entre ambos locales es que el de Palermo suma un espacio abierto, al aire libre, que ocupa lo que supo ser el patio de la casona. El resto apunta a lo mismo: espacios coloridos y alegres, con un servicio atento pero informal, barra para beber y comer.

Qué comer

Para empezar se puede elegir uno de los carpaccios, tanto el Aída (rúcula y escamas de queso parmesano, \$65) como el Don Giovanni (de salmón ahumado, con rúcula y alcaparras). También hay antipastos, ideales para picar entre varios, entre los que destaca el Val di sol, con jamón crudo, cocido, cantimpalo, brie, parmesano, mozzarella Fior di Late y aceitunas (\$79). Luego, hay que pasar a las pizzas. De hecho, el lema de Piola es "famosi per la pizza", un lema que tiene su razón de ser. Hay opciones originales como la Messina (salsa de tomate, mozzarella, atún, tomate fresco y aceite de ají picante, \$59 / \$68) o la Rimini (salsa de tomate, mozzarella, ricotta, salmón ahumado y perejil, \$65 / \$77) y otras más clásicas como la Moderna (salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, rúcula y escamas de parmesano, \$60 / \$72) o la Siciliana (salsa de tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras, \$55 / \$67). También tienen "la pizze bianche", sin salsa, de la que nos gustó la Istanbul (tomates secos, mozzarella fior di late y rúcula, \$57 / \$69).

Quienes prefieran seguir la más exigente tradición italiana, y comer la pizza como entrada, entonces pueden seguir con otros platos a tono con los sabores de la península, como la tagliata di manzo alle erbe (tiras de lomo saltadas a las hierbas, con rúcula y papas al horno). Y también dice presente la tradición de la pastaciutta con los spaghetti jesolo (tomate fresco, frutos de mar, ajo, perejil y ají picante) y los pennette cividale (tomate fresco, jamón crudo, crema, romero y escallas de parmesano), además de algunas propuestas de pasta rellena.

Todo rico, y en un ambiente que tiene invita a pasarla bien, a divertirse, a hablar fuerte y alto. Con cervezas, buenos vinos y tragos aperitivos en la preciosa parra. Porque Piola apuesta claramente a una personalidad efusiva. Tan efusiva como lo es Italia.

Piola
Gorriti 5751
Tel.: 4777-3298 / 4777-3698
Martes a domingos, de mediodía a pasada la medianoche

Escrito por: MARTIN AUZMENDI

GOURMET & VINOS

las mejores propuestas en vinos y restaurantes

Agenda Glam Out

Mayo 2012

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

HOY MAÑANA PASADO

11-05-2012

- El Danzón de Los Amados
- El Kuelgue se va a Rosario
- Ganá entradas para la Reckless Club
- Los 25 años de Mal Momento
- Regresa el rey de la pista
- Soul Palace, noche de placeres negros

» Ver todos

Top de Notas

Más leídas

- Salir, beber, bailar...
- En otoño: la ruta...
- Restós románticos:...
- Lluvia: ¡no jodas!
- Android: apps...

Más comentadas

Más enviados

Vinos



Mozo, ¡un iPad por favor!

» Ver todos

DIFERENCIA N° 67
HOMBRES Y MUJERES SE VISTEN DIFERENTE

DESCUBRÍ MÁS DIFERENCIAS EN EL CANAL DE CLEAR EN YouTube

VER MÁS

Manual de las DIFERENCIAS CLEAR



Rexona Women

PROBALO VOS MISMA

Conocé más

