

Comer una pizza clásica o de las nuevas tendencias es un real festín para los sentidos

Desde el crujido de la masa artesanal hasta el aroma de ingredientes exóticos, la pizza ofrece un espectáculo multisensorial que transforma una receta tradicional en una experiencia gastronómica inolvidable.

Little Caesars celebra el Día de la Pizza con el regreso de su pizza más icónica a \$5.000

Santiago, febrero de 2026. A petición de sus fans, Little Caesars vuelve a sorprender este 9 de febrero, Día de la Pizza, con el regreso de su pizza más reconocida y aclamada, disponible solo por \$5.000.

Esta acción forma parte del cierre de la Semana de la Pizza, donde la marca apuesta por la nostalgia, recordando sus inicios en Chile tras su llegada en 2017. La iniciativa busca seguir conectando con sus seguidores más fieles, reviviendo uno de los productos más queridos y solicitados históricamente en redes sociales.

Con este lanzamiento especial, Little Caesars reafirma su compromiso de escuchar a su comunidad y regalarle a sus fans con lo que más han pedido: sabor, precio conveniente y una experiencia que trae de vuelta los buenos recuerdos.

La promoción estará disponible solo por el 9 de febrero y solo en tiendas.

Comer una pizza no es solo saciar el hambre; es una verdadera experiencia multisensorial. Desde el momento en que abres la caja hasta el último bocado, tus cinco sentidos trabajan en equipo para crear ese placer gastronómico tan universal.

1. El olfato: primer contacto
Incluso antes de verla, el aroma te conquista. El olor a masa homeada, el toque herbal del orégano o la albahaca fresca, y el aroma profundo del queso fundido viajan directamente al sistema límbico, despertando el apetito de inmediato. El olfato "retro-nasal" también juega un papel clave mientras masticas, intensificando los sabores.

2. La vista: festín de colores
La comida entra por los ojos. Ver el dorado de la corteza, el rojo vibrante de la salsa de tomate y el contraste de los ingredientes (como el verde del pimiento o el brillo del pepperoni) genera una expectativa visual. La vista de hilos de queso estirándose al levantar una porción es, posiblemente, la imagen más icónica y tentadora de este plato.

3. El tacto: texturas en contraste
Este sentido se activa doblemente: en las manos al sentir la temperatura, la firmeza de la base y la suavidad de los bordes.

En la boca, la lengua percibe la textura crujiente de la base chocando con la

untuosidad del queso derretido y la jugosidad de los ingredientes. Es ese juego de contrastes lo que hace que cada bocado sea dinámico.

4. El oído: sinfonía del crujido
Aunque a veces pasa desapercibido, el sonido es fundamental. El "crack" seco al cortar la masa o al morder un borde bien horneado envía una señal de frescura y cocción perfecta al cerebro. Sin ese sonido, la experiencia se siente incompleta o "gomosa".

5. El gusto: explosión final
Es aquí donde ocurre la magia química, ya que las papilas gustativas identifican:

- Dulce: en los azúcares naturales del tomate o la masa.
- Salado: en el queso y los embutidos.
- Ácido: en la salsa de tomate fermentada.

- Umami: el "quinto sabor", presente intensamente en el queso curado, los champiñones o el tomate cocido, que nos genera esa sensación de satisfacción absoluta.

Sabrosa historia

El origen de este icónico plato se remonta a la antigua Roma, donde ya se consumían panes planos aromatizados con hierbas y aceite. No obstante, su verdadera popularización ocurrió en el Nápoles del siglo XVIII, consolidándose co-

mo el alimento esencial de las clases trabajadoras a través de la "pizza marinara", una mezcla sencilla de ajo, orégano, aceite de oliva y tomate. Un hito fundamental llegaría en 1889, cuando el pizzero Raffaele Esposito ideó la "pizza Margarita" para la reina Margarita de Saboya; al combinar mozzarella, tomate y albahaca, logró representar los colores de la bandera italiana y elevar este plato a la categoría de símbolo culinario.

Con el flujo migratorio de finales del siglo XIX, la pizza cruzó las fronteras hacia América, adaptándose a las particularidades de cada región. En el caso de Chile, el plato aterrizó a principios del siglo XX, también de la mano de inmigrantes italianos, quienes vieron cómo su receta se transformaba al incorporar ingredientes locales como el jamón, el pino e incluso la longaniza. Esta evolución dio paso a la apertura de pizzerías locales y a la consolidación de la preparación casera como una tradición familiar, mucho antes de que las grandes cadenas internacionales desembarcaran en el país a mediados de los años 90. Finalmente, en 2017, la Unesco otorgó un reconocimiento global a esta trayectoria al declarar a la pizza napolitana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, honrando así un arte culinario que sobrevive y se transmite de generación en generación.

Las clásicas imbatibles

A nivel global, la pizza ha evolucionado desde su humilde origen napolitano hasta convertirse en un lienzo culinario que se adapta a cada cultura.

Estas variedades dominan los menús internacionales y son las más solicitadas en casi cualquier país:

- Margarita: La reina indiscutible, su sencillez (tomate, mozzarella fresca, albahaca y aceite de oliva) representa la esencia de la tradición italiana y los colores de su bandera.

- Pepperoni: es, probablemente, la más vendida en todo el mundo, especialmente en América. El toque picante y salado del salami curado combinado con el queso fundido es la definición de "comida reconfortante".

- Cuatro Quesos (Quattro Formaggi): una delicia para los amantes de los lácteos que suele mezclar mozzarella, gorgonzola, parmesano y fontina (o provolone), logrando un equilibrio perfecto entre suavidad y fuerza.

- Hawaiana: a pesar de la eterna controversia sobre la piña, es una de las opciones más populares globalmente. Curiosamente, no nació en Hawái, sino en Canadá en la década de los 60.

- Barbecue (BBQ Chicken): muy popular en pizzerías modernas, sustituye o complementa la base de tomate con salsa barbecue, pollo desmenuzado y, a menudo, cebolla morada.

Las exóticas que rompen esquemas

En algunas regiones, los ingredientes locales han transformado la pizza en algo completamente único (y a veces extraño para el resto del mundo):

- Pizza de plátano y curry (Suecia): una de las combinaciones más famosas y divisivas de Escandinavia. Mezcla jamón, queso, rodajas de plátano y una generosa lluvia de polvo de curry.

- Pizza de Canguro o Cocodrilo (Australia): en algunos locales de Sidney es posible encontrar estas carnes nativas como ingrediente estrella, ofreciendo un sabor más intenso y magro que la carne de vacuno.

- Pizza de Mayo Jaga (Japón): los japoneses son expertos en fusionar sabores. Esta variedad lleva mayonesa, papas (jaga), tocino, maíz y, en ocasiones, mariscos como calamares o tinta de calamar.

- Pizza de Durián (China y Sudeste Asiático): el durián es conocido como "la fruta más apestosa del mundo". Su textura cremosa y sabor dulce-intenso se utiliza como topping, creando una pizza de olor penetrante, pero muy apreciada en la región.

- Pizza de Reno (Finlandia): Conocida como la "Pizza Berlusconi", lleva carne de reno ahumada, champiñones y cebolla. Ganó fama internacional tras ganar un concurso frente a propuestas italianas tradicionales.

