

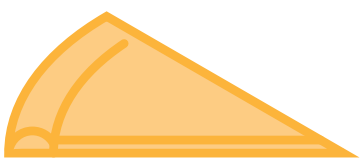
## LOS ORÍGENES DE LA COMIDA

# La pizza no tan italiana

En el siglo XVI, los tomates fueron traídos a Europa desde Perú. En un principio se creyó que eran venenosos pero finalmente formaron parte de la cocina napolitana, en Italia. Allí, la clase más humilde necesitaba una comida barata, así que pusieron tomates sobre una masa y crearon la primera pizza sencilla.

### Origen de los ingredientes

Cada mapa muestra los orígenes de los ingredientes comunes empleados para preparar una pizza



TRIGO



La masa está hecha de harina de trigo (mostrada) con azúcar (mostrada), levadura, sal y aceite de oliva (mostrada.)



SALSA DE TOMATE



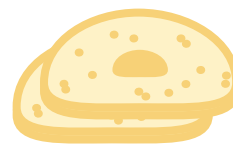
Los tomates son mezclados con especias como orégano, ajo y pimentón (todos ellos mostrados).



QUESO (leche de vaca)



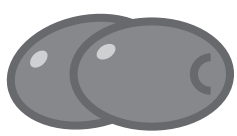
El queso más empleado en la pizza está hecho de leche de vaca (leche de vacuno mostrada).



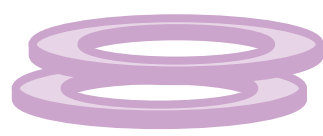
AJO



PIMIENTO VERDE



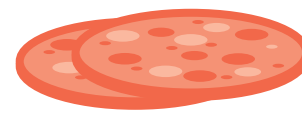
OLIVAS



CEBOLLAS



ESPINACAS



PEPPERONI



El Pepperoni se elabora frecuentemente tanto con carne de vacuno (mostrada en el mapa) como cerdo (mostrado), así como especias (chile mostrado).

### Orígenes de los ingredientes de la pizza



Las regiones oscuras en el mapa indican el origen de los ingredientes de la pizza.

### Aportación calórica

