

Tekst reklamowy napisany przez agencję reklamową Ententa (www.ententa.pl)

dla firmy Zenoni:

Po ciężkim dniu należy Ci się pizza

Wedle kronik pierwszą pizzę świata wynalazł jeden z wojaków króla Dariusza Wielkiego z Persji. W przerwach marszów przez Arabię, żołnierz krył się w oazie pod palmami, zaś swą okrągłą tarczę wystawiał na pustynne słońce, piekąc na niej ciasto posmarowane oliwą i czosnkiem, i posypane tartym serem, i ziołami.

Wojak ten zwał się Zenoni i podczas znanej z filmu „300” bitwy w wąwozie pod Termopilami poczęstował plackiem samego króla Leonidasa.

Grecy przejęli od Zenoniego sztukę wypieku pizzy. Wzbogacili ją o ser feta i oliwki. Wynaleźli też pizzę z dostawą do domu. Nazwali to maratonem Zenoni. Ponoć kurier potrafił przybiec z gorącą pizzą na tarczy 40 km w pół godziny.

Gdy starożytni Rzymianie podbili Grecję, pizza trafiła do słonecznej Italii. Jej mieszkańcy, wzbogacili ją o: pepperoni i frutti di mare. Ponieważ nie potrafili wymówić słowa „zenoni”, zmienili nazwę potrawy na „pizzicare”, co znaczy uszczypnąć. Nigdy nie ustalono, czy chodziło im o szczypanie placka, czy pięknej kelnerki, która go przyniosła.

Po wybuchu wulkanu Wezuwiusz, słynące w Rzymie z najlepszych pizzeri miasto Pompeje zalała lava. Dzięki niej po raz pierwszy ciasto pizzy zarumieniło się na kolor złotawy, a placki z tamtych czasów zachowały się do dziś. Niedawno odkopali je archeologowie. Wkrótce potem zniknęli w tajemniczych okolicznościach.

Pierwsza pizza, jaką znamy ze współczesnych restauracji, powstała na przełomie XIX i XX wieku w Neapolu. Upiekł ją dla królowej Włoch Małgorzaty najlepszy miejscowy kucharz z pomocą Krzysztofa Kolumba. Odkrywca Ameryki dostarczył mu z Peru i Maksyku pomidory i paprykę. Maestro zaś upiekł z czerwonego sosu pomidorowego, białego sera mozzarella i zielonej bazylii pizzę w barwach flagi Italii. Od imienia królowej nazwał ją margheritą.

I tak królowa Włoch dała imię pizzy, a pizza margherita stała się królową włoskiej kuchni.

Wszystko wskazuje na to, że archeologowie, którzy odkopali w Pompejach sławną pizzę Zenoniego, odnaleźli się w Polsce, w Gorzycach koło Rybnika. W Internecie huczy od plotek, że pizza serwowana w lokalu na Rogowskiej 10, posiada wszystkie zalety oryginalnej pizzy Zeneoniego, wzbogacone o 2500 lat doświadczenia kuchni śródziemnomorskich i najlepsze polskie klimaty.

Smakosze donoszą, że jej ciasto jest chrupiące i złociste, zupełnie jakby piekł je

ktoś w naturalnym piecu z białych kamieni przypominającym krater Wezuwiusza.

Pachnie ona ziołami i przyprawami z Arabii, trochę jak fajka wodna palona przez żołnierzy z Persji pod gwieździstym niebem pustyni.

Smakuje z temperamentem, na myśl przywodząc Meksykankę tańczącą w sukni o barwie papryki.

Ale w dotyku jest miękka i delikatna jak usta polskiej dziewczyny, która lubi pizzę, piwo i romantyczne, szalone wieczory w miejscach z klimatem jak pizzeria Zenoni.

Ona lubi romantyczne wieczory

UWAGA PROMOCJA!!! Zamawiając pizzę w Zenoni, gratis otrzymasz kufel, kieliszek lub inne wybrane przez Ciebie szklane naczynie z mieszczącej się w naszej pizzerii wystawy znanego grawera TU IMIĘ I NAZWISKO, z UWAGA! wygrawerowanym na nim napisem według Twojego pomysłu.

Kubek, szklanka, kielich, puchar, czy cukiernica itp. z wygrawerowanym napisem na temat związany z miłą dla serca okazją (np. urodziny, spotkanie po latach, randka, szkolenie z logo firmy, czy po prostu spotkanie przyjaciół itp.) to wspaniały prezent i pamiątka sympatycznie spędzonego czasu w pizzerii Zenoni.

A teraz zamknij oczy i wyobraź sobie zapach posmarowanej oliwą i czosnkiem, posypanej tartym serem i ziołami pizy Zenoniego.

Masz chęć na małą podróż do krainy relaksu, zadzwoń, proszę, pod XX-XXX-XX-XX i zamów z menu pizzę, którą lubisz. Wybierz to, co Ci aktualnie odpowiada: dostawę do domu lub rezerwację miejsca w pizzerii Zenoni na wybraną godzinę.

Jeśli jesteś głodny już teraz, a dodatkowo masz chęć wyrwać się z domu, pracy lub szkoły, przyjdź od razu na ul. Rogowską 10.

Pizzeria Zenoni serdecznie Cię zaprasza.