

9 de febrero: Día Mundial de la Pizza, una tradición culinaria reconocida por la UNESCO



Cada 9 de febrero, el mundo celebra el **Día Mundial de la Pizza**, un homenaje global a uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía internacional. La pizza representa una tradición que ha logrado unir culturas, generaciones y fronteras, manteniendo viva una identidad que nació en Nápoles y hoy se extiende a todos los rincones del planeta.

UN RECONOCIMIENTO DE LA UNESCO

En 2017, la **pizza napolitana** alcanzó un hito histórico al ser incluida en la **Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO**. El reconocimiento no se limitó a la receta tradicional, sino que destacó la práctica cultural y la maestría de los pizzaioli napolitanos, definidos como las personas que intervienen en la elaboración

de pizzas y que han perfeccionado este arte a lo largo de generaciones.

DEL ALIMENTO POPULAR AL ÍCONO MUNDIAL

El origen de la pizza se remonta a varios siglos atrás en Italia, donde surgió como un platillo sencillo destinado a la clase trabajadora. Consistía en una **masa fermentada, cocida hasta quedar tierna, con bordes elevados conocidos como cornicione**. Inicialmente se condimentaba con **aceite de oliva, anchoas y mozzarella de búfala**. Fue en el **siglo XIX, en Nápoles**, cuando se incorporaron ingredientes como **jitomate, aceitunas negras y orégano**, consolidando la **identidad de la pizza napolitana** y sentando las bases de las versiones actuales.

LA "NAPOLITANA" Y SU INFLUENCIA GLOBAL

Pese a sus múltiples adaptaciones

El icónico plato de origen italiano es protagonista de una celebración global que pone en valor su impacto cultural y gastronómico, junto con la tradición napolitana reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

en el mundo, **la pizza napolitana continúa siendo el referente absoluto**. Su elaboración respeta estrictos lineamientos tradicionales: base fina y elástica, bordes elevados con burbujas de aire y un horneado rápido en horno de leña. Para proteger su autenticidad, se creó la **Associazione Verace Pizza Napoletana**, encargada de certificar pizzerías que cumplen con la receta original. De esta manera, el legado napolitano se mantiene vigente no solo como un plato reconocido, sino como una expresión cultural que sigue conectando a personas de distintas culturas.

SU ADAPTACIÓN EN CHILE

Con el paso del tiempo, la pizza amplió su variedad de ingredientes, in-

corporando desde mariscos hasta opciones dulces, reflejando su capacidad de adaptación cultural. **En Chile, este plato adoptó características propias, dando origen a preparaciones como la Pizza Completa o la Pizza Dinámica**, que incluyen **tomate picado, mayonesa, chucrut y palta**. Durante la **década de los 90**, la llegada de grandes cadenas internacionales impulsó su popularidad y la consolidó como un **símbolo de la modernidad urbana**. Paralelamente, surgieron versiones artesanales como la **churrasca-pizza**, elaborada sobre una base de pan tradicional chileno, especialmente presente en zonas rurales y ferias libres.