

Michele Puzio, dueño de Allería, la pizzería chilena elegida segunda de Latinoamérica:

# “Uno se siente útil por inspirar a los otros en hacer la cosas bien”

**Ranking “50 Top Pizza Latin América 2026” incluyó a siete restaurantes chilenos.**

JUAN I. RODRÍGUEZ

**M**ichele Puzio mezcla convicción en lo que hace y pasión de origen: “Yo como napolitano en Chile siempre he querido proteger mi cultura, mi gastronomía, mi arte culinario dando lo mejor”, dice el dueño del restaurante Allería.

Una frase que refrenda en parte por qué le siguen cayendo los mejores premios culinarios, como el segundo lugar obtenido este martes en el “50 Top Pizza Latin América 2026”, en Río de Janeiro, detrás de Leggera Pizza Napoletana, de Sao Paulo, Brasil. A la mencionada lista de escogidos a nivel latinoamericano se sumaron otros seis restaurantes chilenos: Raffaella (11), Brunapoli (13), ST Giovanni's (28), Capri (32), 400 pizzería (38) y Davvero Pizzería (50), todos de Santiago.

Sin querer queriendo, Puzio piensa que influyó en este resultado: “El hecho que siete pizzerías chilenas hayan entrando al ranking latinoamericano y algunas también en el ranking mundial es gratificante. Qué triste sería la felicidad individual, siempre sería incompleta hasta que los demás no sientan lo mismo. El hecho que el entorno se eleve y el país avance es un tremendo orgullo y significa que, de alguna manera, uno se siente útil por inspirar a los otros en hacer la cosas bien”.



La premiada Allería se cambió a la avenida Italia, Providencia.



Michele Puzio está feliz porque sumó a su hijo Luciano.

El recorrido de Puzio con Allería ha sido bastante meteórico, pero de modos bien precisos para ir escalando posiciones. Cuenta que partió con Allería el 2022 y que tardó dos años en alcanzar sus objetivos: “Los primeros dos años nos dedicamos a crear un equipo; a formar la capacidad de educar, transmitir la importancia y el valor de esta cultura al equipo, que era lo más importante”.

Y el 2024 se dieron los triunfos: quinto lugar Latam entre las 50 pizzerías top y fueron convocados entre las 100 pizzerías del mundo. “Para nosotros fue impactante la emoción de ese 2024, quedamos en el puesto 58 a nivel mundial. Fue motivante para lo que estábamos haciendo, sin cambiar la esencia, el espíritu de Allería. El 2025 nos volvieron a premiar y nos posicionamos al lugar 3 de Latinoamérica, y en septiembre en el lugar 24 del mundo, o sea, subimos 34 puestos a nivel mundial”.

## ¿Cómo se explica ese salto?

“La verdad no sabría detalladamente lo que fue, pero sí te puede mencionar la humildad con que hacemos las cosas. Pese a los reconocimientos nacionales

e internacionales nunca hemos perdido nuestra raíz. Segundo, hay un tremendo esfuerzo detrás: personalmente llevo cuatro años que no voy de vacaciones. Para mí las vacaciones viene con la muerte, yo descanso cuando me muero. De hecho, cuando estoy estresado aprovecho el trabajo para salirme del estrés, para salirme de la depresión. No es por culpa del trabajo que uno está deprimido”.

## ¿Qué sensación le deja este reconocimiento?

“Haber subido otro puesto más en el ranking latinoamericano este 2026, lo que nos posiciona al segundo lugar, nos brinda más determinación hacia la responsabilidad que uno está asumiendo en este camino. Si yo lo comparara hace diez años atrás, cuando llegué a Chile, no había información sobre la pizza napolitana, ni tampoco referentes importantes. Ha sido maravilloso ir viendo cómo con el surgimiento de Allería la información ahora es más transparente. Muchos impostores han desaparecido. Es positivo porque se va puliendo el mundo gastronómico, que es turismo, cultura y educación”.

MAURICIO QUEZADA