LITORALPRESS

Fecha: 10-07-2025
Medio: Hoy x Hoy
Supl. : Hoy X Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Pizza en Chile: más que un plato, ya es una deliciosa tradición en nuestras mesas

Pág. : 2
Cm2: 677,3
VPE: $ 1.515.744

Tiraje: 82.574
Lectoría: 251.974
Favorabilidad: No Definida

Pizza en Chile: más que un plato,
ya es una deliciosa tradición en nuestras mesas

Aunque hoy en Chile celebremos las ricas pizzas, seamos honestos: ¡cualquier día es perfecto para disfrutar de este manjar! Ya sea para un almuerzo rápido, la clásica "once" con amigos o esa noche de películas, la pizza siempre es una opción ideal y consentida por todos.

No hay duda: Chile es un país de pizza lovers. En las últimas tres décadas, este plato redondo y horneado ha conquistado un lugar privilegiado en nuestra dieta. Desde las grandes cadenas hasta los pequeños locales, pasando por los restaurantes gourmet, el delivery, los supermercados e incluso la comodidad de nuestro hogar, la pizza está presente en cada rincón. De hecho, somos uno de los cinco países que más consume pizza en el mundo.

Pero, ¿de dónde viene este delicioso invento? Su historia se remonta a la antigua Roma, donde ya se preparaban panes planos con hierbas y aceite. Sin embargo, fue en el Nápoles del siglo XVIII donde la pizza se popularizó entre las clases trabajadoras. La "pizza marinara", con su sencilla pero deliciosa combinación de ajo, orégano, aceite de oliva y tomate, era la estrella del momento.

El gran salto llegó en 1889, cuando el pizzero Raffaele Esposito creó la icónica "pizza Margarita" para la reina Margarita de Saboya. Con sus colores que evocaban la bandera italiana (Mozzarella, tomate y albahaca), se convirtió rápidamente en un símbolo culinario.

La pizza no tardó en cruzar fronteras. A finales del siglo XIX, llegó a América de la mano de los inmigrantes italianos, adaptándose a los gustos locales en cada destino. En Chile, aterrizó a principios del siglo XX, también gracias a la inmigración italiana. Aquí, la pizza se adaptó a nuestro paladar, incorporando ingredientes tan nuestros como el jamón, el pino e incluso la longaniza. Así, surgieron pizzerías locales, y preparar pizza en casa se volvió una tradición familiar, antes de que las grandes cadenas internacionales llegaran a mediados de los 90.

En 2017, la Unesco le dio un merecido reconocimiento, declarando la pizza napolitana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Un tributo a su importancia social y a cómo su arte culinario se transmite de generación en generación.

Aporte a la felicidad

Jemina Llanque, fundadora de Pizzario, cuenta que "hay estudios que muestran que la pizza activa los centros de placer del cerebro gracias a su combinación de carbohidratos, grasas y proteínas, elementos que estimulan la producción de dopamina, que es la que se encarga de hacernos sentir placer y recompensa". Asimismo, investigaciones de la Universidad de Michigan han identificado a la pizza como uno de los alimentos más adictivos debido a la caseína presente en el queso, una proteína que libera compuestos que generan sensación de bienestar.

Suma la experta que "hay un estudio realizado por la marca DiGiorno en Estados Unidos, que reveló que el aroma de una pizza recién horneada puede aumentar la felicidad en un 24%, mientras que verla y comerla mantienen la sensación de placer en niveles elevados". Es decir, el simple acto de esperar una pizza ya nos hace más felices.

Agrega Llanque que "la pizza se ha convertido en un infaltable de reuniones familiares, encuentros con amigos y celebraciones especiales. Según cifras del sector gastronómico, su consumo ha crecido exponencialmente en los últimos años, con una fuerte preferencia por las versiones artesanales y con ingredientes locales".

Consejos de experta

El año pasado Daniela Zúñiga logró convertirse en la primera compatriota, en la primera sudamericana y en la primera mujer en quedarse con la corona del Campionato Mondiale del Pizzaiuolo Trofeo Caputo en su versión 21a. ¡Y nada menos que en la mismísima Italia!

"Recibir el premio como campeona mundial de pizza napoletana fue un antes y un después. No solo me abrió puertas, sino que también validó años de trabajo silencioso, de estudio, de ensayo y error, y de creer en una forma muy auténtica de hacer pizza", precisa Daniela.

A la hora de elegir una pizza, aconseja: "Lo primero es saber qué estás buscando como comensal. Hoy existen muchos estilos de pizza y cada uno responde a una experiencia distinta. Si alguien quiere una pizza muy contundente, crocante, cargada de queso y salsa, probablemente está buscando una pizza americana o estilo cadena, que es más rápida, más intensa y pensada para saciar el hambre de forma inmediata. En cambio, si lo que buscas es una experiencia más auténtica, con sabores equilibrados y una masa liviana, la pizza napoletana es el camino. Es una pizza que se hornea a altísima temperatura en horno a leña, con ingredientes frescos y cuidadosamente elegidos. Su masa tiene una fermentación larga, lo que la hace mucho más digestiva, y está pensada para comer bien, saborear cada bocado y disfrutar de un momento especial, más que para quedar 'reventado' de comida".

Daniela es dueña de MASSA mía, en Doñihue, Región de O'Higgins, y está por inaugurar un segundo local en un lugar que pronto dará a conocer.

"En MASSA mía estamos explorando sabores que nacen directamente de la cocina clásica de Nápoles. Más que 'inventar', lo que hacemos es rescatar recetas tradicionales y reinterpretarlas en formato pizza. Por ejemplo, hoy tenemos una pizza inspirada en la auténtica lasaña de melanzane, una preparación a base de berenjenas que lleva capas de sabor y mucha historia. Llevamos esos mismos ingredientes a una pizza, respetando su esencia. También incorporamos otra receta clásica, las albóndigas al pomodoro, que preparamos como se harían en casa de una nonna napolitana. Cocinamos un ragú de tomate durante al menos cinco horas, para luego usar esa salsa en lugar del pomodoro fresco tradicional. Y sobre esa base, agregamos nuestras polpette caseras, logrando una pizza profunda en sabor y cargada de tradición".

Añade que "además, estamos desarrollando pizzas fritas, que son parte fundamental del street food napolitano. Es otra forma auténtica de disfrutar la pizza, con masas suaves y rellenos contundentes, siempre con ingredientes fieles a la tradición del sur de Italia. En resumen, buscamos innovar sin traicionar el alma de la pizza napoletana".

Concluye diciendo la experta que "entonces, a la hora de elegir una pizza, hay que fijarse en eso, en el estilo, en los ingredientes, en la masa, en cómo fue cocinada. Y también en si el lugar respeta lo que dice ofrecer. Porque detrás de una buena pizza hay técnica, tiempo, conocimiento y, sobre todo, una intención. En nuestro caso, en MASSA mía, esa intención es honrar la tradición de Nápoles y ofrecer una pizza honesta, hecha con cariño y mucha dedicación".