

Fecha: 16-01-2026
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Wiken
 Tipo: Noticia general
 Título: **ITALIA Y CHILE SE UNEN EN TORNO A LA PIZZA**

Pág.: 6
 Cm2: 273,4
 VPE: \$ 3.590.891

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

ITALIA Y CHILE SE UNEN EN TORNO A LA PIZZA

El *pizzaiolo* italiano Davide di Chio y la chilena Valentina Salas, campeona en *pizza napolitana*, cocinarán juntos para el público este fin de semana. En conversación con Wikén, reflexionan sobre la técnica, la tradición y el auge que vive hoy la gastronomía italiana. Soledad López F.

ES LA PRIMERA VEZ QUE el chef italiano y *pizzaiolo* Davide di Chio (36) visita el país. Es dueño de Alterego Pizza Boutique, en el sur de Italia, local que obtuvo el año pasado el puesto 37 de The Best Pizza Awards. Llega para preparar una cena colaborativa de siete tiempos, que se realizará hoy y mañana, en el restaurante Raffaella Cucina, junto a la *pizzaiola* chilena Valentina Salas, de 25 años, campeona nacional de la Vera Pizza Napoletana.

Di Chio y Salas siguen caminos distintos: él apuesta por la experimentación con propuestas como una patata frita con sabor a *pizza margarita*, mientras ella se inclina por la tradición.

Aun así, coinciden en una idea central. "En Chile pensamos que mientras más ingredientes, mejor, y en Italia es al revés: menos es más. La *pizza margarita* tiene solo tres básicos, buen pomodoro, buen *fior di latte* y una buena masa. Es simple, y por eso funciona", asegura



Salas. Di Chio comparte esa mirada: "Aquí le ponen muchas cosas. Una *pizza* con diez ingredientes solo la entiende un paladar experto", señala.

Solo en la capital, en 2025 se abrieron al menos 12 locales de inspiración italiana. La pizzería nacional Alleria, por ejemplo, el año pasado se quedó con el puesto 24 del 50 Top Pizza global, marcando un precedente.

Para Di Chio, es un fenómeno esperable dada la expansión de su gastronomía. "La cocina italiana ya se crea en todo el mundo, gracias a los ingredientes que se exportan al extranjero, pero quizás falta más presencia de italianos enseñando cocina italiana en el mundo. Las recetas están en internet, pero cuando un italiano explica, transmite la tradición", plantea.

Salas, sin embargo, no contó con ese tipo de guía: se inició de la mano de su abuela en Argentina, quien le enseñó a hacer pastas. Durante la pandemia aprendió con pastas rellenas y, tras su lle-

gada a Raffaella, se especializó en *pizza napolitana*, formándose y compitiendo hasta obtener reconocimientos con el restaurante como el puesto 39 en 50 Top Pizza Latinoamérica y el premio One to Watch, de la misma guía.

Según Di Chio, las pizzas no siempre fueron reconocidas con el prestigio que tiene hoy. "A lo largo de los años, en Italia, el hacer *pizza* y la cocina siempre habían sido dos mundos separados. Uno era de lujo, el otro pobre. Así que ahora todo esto se está equilibrando y, por lo tanto, el deseo de crecer es cada vez mayor", dice. "Cada vez hay más restaurantes italianos, a la gente les gustan, se puede ver en las redes sociales", destaca Salas.

Entre los productos chilenos que más le sorprenden a Di Chio están los mejillones, por su gran tamaño, además del salmón, quesos y otros mariscos. Sobre la cocina italiana en casa, sostiene que basta con tener "amor" por esta, como el de sus nonas, sin formación profesional.

Eso sí, dice que hay reglas: nunca cortar los espaguetis. "Si no caben, compra una olla más grande", señala y añade que hay que comer la pasta al dente, porque se digiere mejor y mantiene estable el azúcar en la sangre. "Por eso nosotros comemos pasta siempre y no engordamos", afirma.

Hoy y mañana, a partir de las 19:00 horas, en Raffaella Cucina (Nuestra Señora del Rosario 21, Las Condes). Reservas al +56940186723.