

CRÍTICA | GASTRONOMÍA

Pi Pay Pizzas: una esquina muy sabrosa

Por **Álvaro Peralta Sáinz**

Cronista gastronómico



Mi primera experiencia con pizzas vendidas en la calle fue a inicios de los años noventa en el Barrio Bella-vista, cuando a altas horas de la noche caminaba de vuelta a casa y solía comer unas pequeñas pizzas que se ofrecían por Pío Nono a no más de quinientos pesos, según recuerdo. Pero el tiempo ha pasado y muchas cosas han cambiado. Bellavista para peor y la oferta de pizzas para mejor.

Justamente, buscando una buena oferta de pizza al paso es que me encontré con Pi Pay Pizzas, quienes desde hace ya un par de años se dedican a hacer muy buenas pizzas en eventos corporativos y talleres privados, pero que ahora se pegaron el salto y desde diciembre del año pasado se instalaron con sus pizzas de siempre pero ahora en un carro ubicado justo en la esquina de Tobalaba con Eliodoro Yáñez. Como conocía estas pizzas por haber asistido a uno de sus talleres, quise comprobar si en esta versión callejera seguían teniendo el buen nivel que les recordaba. Así las cosas, junto a mi hijo partimos probando una Margarita mediana (\$6.990), la cual en pocos minutos llegó cortada en cuatro triángulos y que llevaba queso mozzarella y flor di latte más tomates enlatados italianos y un toque de albahaca. Y claro, con una masa que aquí es de masa madre y con 72 horas de fermentación, lo que la hace liviana y esponjosa pero



★★★★

CONSUMO TOTAL:
\$25.370

DIRECCIÓN:
Eliodoro Yáñez 2990,
Providencia.

HORARIO:
Martes a sábado 12:30 a 22 hrs.
Domingo 12:30 a 19 hrs.

ESTACIONAMIENTO:
No tiene.

PÚBLICO:
Todo público.

que resiste muy bien el peso de los ingredientes. La verdad es que la pizza estaba muy buena, con un queso bien fundido y cremoso y los tomates casi dulces. Luego pedimos una pizza mediana de Chorizo (\$7.990) más dos bebidas pequeñas (\$1.200 cada una). Al poco rato nuestra pizza estaba lista y traía queso mozzarella, tomates y unos trozos gordos de chorizo (de agricultura regenerativa, nos explicaron) más cebolla, pimienta, aceitunas, tocino y semillas de hinojo. Una vez más la masa de la pizza aguantó la mezcla de ingredientes que resultó ser muy potente en sabor y texturas. Para cerrar nos sugirieron probar la pizza Bosque Trufado, que pedimos también en su versión mediana (\$7.990). Claramente esta es una pizza diferente, con queso mozzarella, tomates, champiñones, harina de morchella, polvo de callampas y queso stracciatella más un toque de aceite de trufa. Es decir, una pizza de sabor intenso y algo alejado de lo que solemos encontrar en este tipo de preparaciones. De todas maneras, muy interesante. Aunque con esta última pizza mi hijo dijo “no gracias” y pasó.

En tiempos en que la norma es sacar todo lo que huele a comida callejera de circulación da gusto encontrarse con proyectos como el de Pi Pay Pizzas, que logra ofrecer un gran producto y cien por ciento legal. Así, en su categoría, me parece que son los mejores de la ciudad.