

Fecha: 16-03-2026
 Medio: Publimetro
 Supl.: Publimetro
 Tipo: Noticia general
 Título: **EL ORIGEN DE LA PIZZA**

Pág.: 9
 Cm2: 537,7
 VPE: \$ 3.426.516

Tiraje: 84.334
 Lectoría: 382.227
 Favorabilidad: ☐ No Definida

EL ORIGEN DE LA PIZZA

La pizza es una de las comidas más queridas y consumidas del mundo, pero su historia es mucho más complicada de lo que la mayoría cree.

MOMENTOS CLAVES

La pizza es uno de los alimentos más amados en el mundo, gracias a la combinación de los ingredientes que producen un sabor único y a su presentación sencilla y versátil.

1. ORIGEN. Aunque el origen de la pizza como la conocemos es incierto, se sabe que es la evolución de la focaccia, una creación italiana de ingredientes simples (agua, harina, levadura y aceite) a la que se le pueden agregar semillas, hierbas aromáticas y otros ingredientes para darle diversidad de sabores. En el Imperio Romano se cultivaban granos y cereales para convertirse en este pan delgado y esponjoso que sigue siendo típico en Italia.

2. EL TOMATE ROJO. El surgimiento de la pasta al pomodoro coincide con la llegada del tomate rojo desde América hace unos 500 años,

cuando esta fruta fue introducida en Europa por los españoles. No pasó mucho tiempo para que los italianos descubrieran las bondades del tomate y lo convirtieran en uno de los pilares de la cocina italiana.

3. LA SALSA. No obstante, las personas tuvieron que esperar un poco más para empezar a disfrutar de la pizza italiana como la conocemos hoy en día: con tomate. Y es que la salsa de tomate llegó al mundo allá por los años 1700s.

4. PRIMERAS VERSIONES. Se considera que la pizza al pomodoro nació cuando se empezó a combinar la focaccia y una salsa de tomate sencilla; posteriormente nació la pizza marinara, una receta clásica napolitana específica que lleva tomate, ajo, orégano y aceite de

oliva.

**5. EL QUE-
SO.** Y cuando los italianos pensaban que la pizza ya no podía ser más deliciosa, entonces llegó, alrededor de 1800, el ingrediente estrella: el queso.

6. IDENTIDAD NAPOLITANA. Unos años después, se comienza a hacer notar esta creación y comienza a adquirir la identidad napolitana por tener fuerte presencia en Nápoles, al sur de Italia. En 1830. Antica Pizzeria Port'Alba convirtió a Nápoles en el paraíso de los amantes pizzeros. ¡Y este local sigue abierto!

7. EXPANSIÓN. A finales del Siglo XIX, la pizza llegó a otros lugares de Italia e incluso a América gracias a los italia-



nos que emigraron a Nueva York, en Estados Unidos, y otros lugares del continente.

8. POPULARIDAD.

Su popularidad aumentó tras la Segunda Guerra Mundial. Durante el conflicto en Europa, los soldados se acostumbraron a comer este manjar. Después, y cuando regresaron a sus casas, la demanda y la fama de la pizza crecieron. Fue alrededor de 1960 que comenzaron a establecerse pizzerías por toda Italia y que la pizza comenzó a conquistar la región del Mar Mediterráneo y luego al mundo entero.

PIZZA MARGHERITA

La historia cuenta que en 1889, a la llegada de la reina Margherita Teresa de Saboya y del rey Umberto I a Nápoles, Raffaele Esposito, el mejor pizzero de ese tiempo, preparó tres variedades de pizza para ellos.

Una opción fue una pizza tricolor – con tomates rojos, mozzarella blanca y albahaca fresca verde – en honor a la reina y a la bandera italiana. Ella quedó tan encantada con la pizza de queso, salsa de tomate y orégano, que en manera de agradecimiento le pidió nombrar a este platillo con su nombre. Fue así que nació la tradicional Pizza Margherita o Pizza Margarita.



FUENTES: DITALY, SAVOR A ITALIA Y NATIONAL GEOGRAPHIC. / FOTOS: FREEPIK

LAS CLAVES

• Una **pizza** es una base de masa de pan, por lo general fina y redonda, cubierta con salsa de tomate, queso mozzarella y otros ingredientes troceados al gusto. Se



elabora en un horno a alta temperatura.

• El **origen** de la palabra pizza no está del todo claro. Se cree

que su etimología se relaciona con el término "pinsa", el participio del verbo latino "pinsere", que significa machacar, aplastar o estampar. Algo que tiene mucho que ver con la forma de elaborar esta masa, que presionamos hasta que se

vuelve plana.

• **Sin embargo**, otras fuentes aseguran que la pizza proviene del lombardo, concretamente de los vocablos "bizzo" y "pizzo", lo que en castellano es un "bocado".

• **Sobre el origen real** de la pizza existen muchas versiones. La mayoría de ellas atribuyen el mérito a los italianos, maestros pizzeros que la popularizaron por todo el mundo.