

10 / **WIKÉN** / 31 de mayo de 2019

TADEO CASTELVERO

SERGIO ALFONSO LÓPEZ



La que más "empacha" en La Popular es la "al molde".



JOSÉ ALVÁJAR

En la pizzería La Argentina destaca la fugazza.



Las pizzas vegetarianas de Signore en Vitacura sobresalen.

TODO SOBRE **MI PIZZA**

Delgadas o flacas, tipo pan o a la piedra, a la italiana o a la coreana. El redondo (y a veces cuadrado) universo de la pizza santiaguina se presenta como lo que es: un mundo que sí es plano y extenso. *por Esteban Cabezas*

EN NUESTRO SIGLO PASADO CULINARIO LA PIZZA TENDÍA MÁS BIEN AL GROSOR. El parámetro era la pachoncita e incombustible del Da Dino del centro (desde 1956, hoy también en Apoquindo), con abundancia de masa y queso. Tendría que aparecer el ya extinto Ta-

pallito italiano y la de papa con romero. También por trozos menos planitos se destaca La Mafia, en Manuel Montt casi con Nueva Providencia. Y si es por tentarse con un ambiente más moderno, vaya a La Popular de Bilbao casi con El Bosque. Aquí la "al molde" es la que más empacha.

verdad sea dicha). Otro tema es la llegada de la burrata, una bolita maligna de mozzarella con centro cremoso que encarece el pedido, pero que una vez probada genera adicción instantánea. Dese por advertido.

En el área del mantel semilargo, junto a los Brunápoli (donde además

Delgada es la del Tío Tomate, que llegó desde la playa a la capital (ahí quedó en el camino, o más bien se devolvió a la costa, Santa Pizza y su maravilla de pera y roquefort). Delgada también es la del Olimpia en Providencia, con un experimento que les ha resultado exitoso: la de queso azul, mechada y palta (la de

Dese una vuelta por la Pizzería Italia, por Manuel Montt casi al llegar a Rancagua. El lugar es del verbo sencillo, pero las pizzas son maravillosas (y no caras).

llarín Gordo de calle Purísima para que la masa a la piedra, finita, comenzara a disputarse en regla el gusto de los santiaguinos.

En esta faceta más llenadora, la fanaticada actual ha dado su dedito para arriba para La Argentina. Instalada al frente del Carmela Carvajal, su masa es contundente (y algo brillosita en su base=más sabor). De allí destaca su fugazza, sin dudarle, la que puede servirse coronada por un trozo de fainá, pizza de harina de garbanzo más propia de los bares uruguayos (ya, y argentinos también), donde se la pide del centro o del borde más o menos crujiente.

Siguiendo por la vía de la masa estilo Thor en Los Vengadores (gordita), sigue en su lugar Romamor —en Bilbao con Antonio Varas—, donde se pide y se pesa lo que se consume. Destacables, entre la extensa variedad visible en una vitrina, son la de berenjenas, la de za-

En este siglo se ha instalado, también, la presencia de la mozzarella en la materia. Al igual que con los tiramisús capitalinos, durante años se reemplazó el queso mascarpone por queso crema en ese postre, y ya ha llegado la hora en que las cartas puntualizan si se trata de mozzarella en su variante clásica o de la más pituca flor di latte (lo que no se percibe ni tanto, la

le ponen un distintivo toque de parmiggiano), está el Signore de Vitacura, que mata con sus variedades vegetarianas, además. Más populares, estilo trattoria, son las delgadas de la pizzería Roma de La Reina, conocida por su formato rectangular (igual hay un lugar semiescondido en Julio Prado, Ñuñoa, que desde su cartel da la pelea por ser los pioneros).

Las de cadena

¿Por qué será que los bípedos implumes adolescentes se lanzan sin decoro sobre los “palitos”, de ajo o queso, en vez de sobre la protagonista del pedido, la pizza, ah? Sin respuesta para tamaño desprecio, es un enigma para los antropólogos culinarios del futuro. Mientras campean los bien instalados y harto ubicuos Pizza Hut, Pizzapizza y Papa Johns, aparecen al ruedo Little Caesars y Melt. De las anteriores, se consigna que la masa delgada del Papa Johns no retiene mucho el queso y que este patina sobre la salsa. Entonces, o le aplican reingeniería, o les piden a los *motoboys* que reduzcan la velocidad, porque llega como *sharpei* a la mesa. De Little Caesars hay que destacar lo barato/rápido (y la *veggie* no está mal), aunque la masa califica más como un gran pan (rico, ojo) con queso y extras. De Melt, pedida la de jamón crudo con rúcula, las hojitas venían aparte en un pote reciclable.

hongos es rica también, pero a veces se les pasa la mano con el aceite trufado, ojo). En su estilo más “chelero”, la Voraz de Providencia cumple bien. Y en plan más informal/bar, lo que se come en el Domani de calle Granaderos es francamente inolvidable, como también ocurre en La Finestra, uno de los mejores restaurantes de la zona Plaza Ñuñoa (cuesta decidirse por pasta o pizza, la verdad). Si es por la novedad, La Vinoteca de Manuel Montt está debutando en la materia (mientras sus maravillosos desayunos ya son de rigor). Y si es por dedicación/obsesión, dese una vuelta por la Pizzería Italia, por Manuel Montt casi al llegar a Rancagua. El lugar es del verbo sencillo, pero las pizzas son maravillosas (y no caras). Puede pedir las para llevar porque, debido a que alterarían el sabor, en el lugar solo facilitan cubiertos de plástico.

¿Cómo no amar a un maestro pizzero que ama así a sus pizzas, ah?