



- [REPORTAJES](#) [RECORRIDOS](#) [RECOMENDADOS](#) [SZONA CERONI](#) [REVISTA DIGITAL](#)

Reportajes

Las más importantes plumas de gastronomía y vinos despliegan sus gustos y conocimientos en reportajes profundos y de contenido muy especial.

Cocina de Autor

Reportaje Wain

Wainografía

Gurmé & Wain

Espina Dorsal

martes, 13 de marzo de 2012

Todo sobre mi pizza

Por Marcelo Simonetti.



Hay que tenerlo claro: nunca, pero nunca, hemos comido en Chile la “vera” pizza. Sin embargo, desde hace algún tiempo hemos cambiado esa preparación que parecía pan con tomate y queso por algo que se acerca mucho al invento de los italianos.

Like Tweet

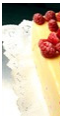
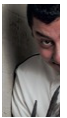
La historia es así. En 1899, la reina Margarita de Saboya entró al restaurante Il Brandy, en Nápoles, y pidió algo liviano porque, al parecer, estaba un poco indispuesta. Aprobemado, el cocinero tuvo que apelar a su ingenio y dispuso sobre una masa delgada un poco de tomate, mozzarella y unas hojas de albahaca. Para muchos, éste es el momento en que la pizza nace oficialmente –aunque ya venía preparándose con bastante antelación-, el episodio que la reconoce a los ojos del mundo y que perpetúa el nombre de la reina para la eternidad, ya que hasta el día de hoy se le sigue honrando cada vez que uno pide la pizza Margarita.

En esa misma línea, los napolitanos se arrojan la propiedad intelectual de la pizza y aunque ésta ha ido perfeccionándose en el tiempo –y entendiéndose que en Italia se puede encontrar la modalidad romana, que es una pizza un poco más “alta”-, la “vera” pizza tiene determinadas características que poco tienen que ver con lo que hasta hace un tiempo se comía en las pizzerías y restaurantes nacionales.

Por eso, para saber el estado de salud del que goza la pizza en Chile, fuimos donde tres de los mejores *pizzaiolos* del momento: **Renato Bacchin**, de la pizzería **Waldini** (Constitución 4), **Edy Cimo**, de la **Pizzería Roma** (Larraín 6097) y **Vincenzo Guarino**, de la pizzería **Golfo di Napoli** (Irrarrázaval 2423). Estas son sus historias.

1. LA HARINA, LA MADRE DE TODAS LAS PIZZAS

Repor



Tweet



El undé (AWOC 2011 de

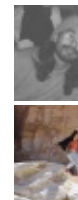


@Wain carmen

Ret

Evnanc

Tweet



Renato Bacchin (49) es largo y flaco como un espagueti. Nació en Moncalvo, un pueblito del Piemonte, en el norte de Italia, que es el reino de la trufa. Creció con la manivela de la máquina para hacer pastas en la mano y, en vez de jugar con sus amigos los domingos, le ayudaba a su madre a hacer ñoquis. En su adolescencia fue copero y garzón, aprendió los secretos de cómo hacer un buen café, estudió electromecánica, y trabajando con un napolitano que estaba en Moncalvo se inició como *pizzaiolo*.

A Chile llegó porque es un patiporro consumado. Viajó por Europa, por África y Sudamérica. En 1993 conoció Chile. Traía algo de dinero –había vendido su pizzería en Italia para poder viajar–, una mochila y dos pantalones. Sabía que trabajo no le iba a faltar, conocía su mano: "Siempre lo hice así. Llegaba a un restorán y les ofrecía hacer una pizza con el compromiso de que si les gustaba me quedaba. Pero cuando lo intenté en Chile, la primera mitad de la década del 90, era difícil porque no había nada: ni aceite de oliva, ni mozzarella, ni siquiera había un lugar donde tomarse un buen café, que es parte de la rutina diaria de todo italiano", cuenta.



Bacchin tuvo que esperar algunos años antes de echar a andar su proyecto. En el intertanto instaló un taller de cerámica. No dejaba de ver con espanto cómo algunos promocionaban sus pizzerías diciendo que eran las mejores del mercado o que las hacían con la tradicional receta italiana: "Eso a mí me indignaba, esa desfachatez para decir que eran a la manera italiana, ¡y tu veías cómo sacaban un disco precocido para prepararlas! Eso es una falta de respeto".

Antes de los 90, la pizza que se comía en Chile ofrecía, invariablemente, una masa gruesa y un exceso de ingredientes. ¿Qué tenía que ver eso con las pizzas a la piedra que hoy se comen en las mejores pizzerías?

-Yo creo que esa pizza era la que hacían los inmigrantes italianos; la pizza casera, que se prepara en todas las casas de Italia. En Roma se vende una pizza al taglio, al corte, que es una pizza más bien alta, esponjosa. Pero la que se hace en Nápoles es delgada. Claro, acá en Chile era imposible que hicieras una pizza a la piedra porque en los 90 no tenías los hornos adecuados; ni en tu casa ni en los restaurantes. Y ni hablar de las materias primas. Si no tienes materia prima de calidad no puedes hacer una buena pizza. La base es hacer una buena masa y, en esa línea, la harina es fundamental. Si no hay buena harina, es lo mismo que tuestes un pan y lo cubras con tomate y mozzarella. Pero claro, eso no es una pizza –dice.

-¿Y puedes hacer una buena pizza con las harinas nacionales?

-Puedes hacer algo. En términos de calidad, de 1 a 10 puedes llegar a un 6 ó 7. El problema de la harina chilena es el mismo que el del vino. Produces mucho y todo va al molino, en vez de hacer una selección. O quizá el suelo no sea el adecuado, no lo sé. En todo caso, Chile está importando trigo canadiense para mejorar el nivel del propio. Ahora, no es que en Italia tengamos tanto trigo. Los mejores trigos del mundo están en Canadá, Argentina y el norte de Europa. Pero los italianos compramos el producto y elaboramos harina de calidad. Esa es la clave, lo mismo que al momento de hacer la pizza. Una cosa es tener harina de calidad, pero otra muy distinta es saber trabajarla.



En **Waldini** elaboran las pizzas sólo con harina italiana, y en ese sentido Bacchin es fundamentalista. "En la pizza yo soy radical. Las cosas se hacen bien o no se hacen. Me ha ocurrido varias veces que se comienza a trabajar de una manera y luego, por abaratar costos, lo echan todo a perder. Yo no puedo venderte esto y decir que es un café bien hecho si está lleno de agua. Y eso ocurre casi siempre cuando el dueño del restorán aparece nada más que para cobrar las ganancias. En Italia, todos los dueños de pizzerías son los mismos pizzaiolos y están encima de lo que hacen", explica.

Bacchin trabaja la masa de la pizza en frío y la deja madurando varios días. "Eso ayuda a la calidad del producto. Detienes la fermentación y activas la maduración. Todas las enzimas del gluten están trabajando".

-¿Cómo podrías definir la pizza que haces en Waldini?

-Como una verdadera pizza.

2. EL CLIENTE NO SIEMPRE TIENE LA RAZÓN

Cuando a **Edy Cimo** (42) algún cliente le reclamaba al ver en su plato una pizza delgada en extremo y le exigía una de masa gruesa como la que se acostumbraba a comer en Chile allá por los 90, él se paraba en sus coloradas y le decía: "Usted será el cliente, pero ésta es mi pizzería y yo aquí hago la pizza a mi gusto". No todos se quedaban, pero los que lo hacían terminaban felicitándolo y volviendo a la semana siguiente.

Edy Cimo es el dueño de la **Pizzería Roma**, ubicada en avenida Larraín. No tenía intenciones de instalarse en Chile, pero a mediados de los 90 vino de luna de miel con la que en ese entonces era su mujer, y unos amigos que probaron su pizza lo animaron a que se instalara con algo.

-Cuando regresamos en 1999 no había pizzas como las que se hacían en Italia. Y las que se vendían eran cualquier cosa. Yo decía: '¿cómo pueden llamar a eso pizza?'. Yo sabía que podía hacer algo muy diferente. Encontramos este local que se llamaba tal cual. Compramos el derecho de llaves y empezamos a trabajar para abrir. Me costó mucho encontrar un horno. Di finalmente con un italiano que los estaba importando. Lo probé y me sirvió. Después él comenzó a enviar a sus clientes a la pizzería para ver cómo funcionaba el horno y, gracias a eso, llegó a vender cerca de 200 –recuerda Edy.



Nacido en Modena, donde la Ferrari tiene su fábrica –una bandera de la escudería italiana adorna una de las paredes-. Fue ahí donde aprendió el oficio trabajando para una familia de pizzeros. Pero sus conocimientos no fueron suficientes para echar a andar rápidamente su proyecto en Chile.

-No sólo me costó encontrar el horno. También la mozzarella y la salsa de tomates, que finalmente terminé importando. En esos días no había internet, así es que tenía que hacer casi un puerta a puerta. No hablaba español, por lo que mi ex mujer me traducía. Me movía en auto por Santiago y, como no conocía las calles, varias veces me metí contra el tránsito. Cuando quise comprar rúcula, la gente me preguntaba ¿qué es eso? No la conocían. Por suerte el Jumbo empezó a traer unas bandejas, así es que tuve que hablar con el jefe del sector verduras para poder comprar en mayores cantidades.

Gracias al esfuerzo, pudo conseguir todo para abrir las puertas de la nueva Pizzería Roma. "Ese día no vendimos ni una sola pizza. Sólo un señor entró a comprar una bebida. En la noche me hice una pizza para mí, me la comí y pensé que el día siguiente no me quedaba otra opción que mejorar. El señor que me vendió el horno apareció entonces con toda su familia, y después apareció un grupo del Stadio Italiano, y a la semana vinieron de la Scuola y de la embajada. El boca a boca fue la mejor publicidad que pudimos tener. Ahora, tú vienes un viernes o un sábado a la noche y no encuentras mesas", cuenta.



De las cinco mesas que tenía en un comienzo, ya llega a veinticinco y se ha convertido, sin duda, en un parador obligado en la ruta de la pizza santiaguina. Cimo es un sentimental y en la carta ha bautizado varias pizzas con el nombre de sus afectos. Está la pizza Mariela, el nombre de su nueva mujer, que lleva salsa de tomates, mozzarella, choclo, champiñones y alcachofas; la Cristóbal, así se llama su hijo mayor, incluye salsa de tomates, mozzarella, vienesa de pavo y aceitunas; Katerina, su hija, es una pizza con mozzarella, tomate fresco, queso parmesano, rúcula y jamón crudo; la pizza Edy, en su honor, se compone de salsa de tomates, mozzarella, aceitunas, alcaparra, champiñones y cebolla. Y le resta incluir la pizza Matías, que llevará el nombre de su último vástago que acaba de cumplir los once meses.



Su receta es simple. La masa la hace de la manera más natural posible: sal, agua, levadura y harina de buena calidad. "Tiene que fermentar bien porque de otro modo no queda con ese sabor tan característico", explica.

Por otro lado, Cimo dice que en Chile hay un error de concepto con la pizza al asociarla a comida chatarra. "Quizá el concepto norteamericano la incluye en esa categoría, pero para los italianos es una comida muy sana. Si no fuera así, en Italia no se comería pizza tres o cuatro veces por semana. Y ojo que la comen los ricos y los pobres", aclara.

3. ¿Y DÓNDE ESTÁ LA LEÑA?

La primera pizzería que **Vincenzo Guarino** (45) instaló en Chile la abrió en Iquique, en 1991. Hasta allá había llegado siguiendo los pasos de la que luego sería su mujer, Mariana. Vincenzo quería montar una pizzería a la manera de Nápoles y las ganas y el entusiasmo le sobraban. "Lo fundamental era contar con un horno a leña, porque la 'vera' pizza se hace en horno a leña y porque yo aprendí a trabajar de esa manera en Nápoles. Es una ciencia y un arte. Tú puedes ser un experto al momento de trabajar la masa, pero tiene que saber trabajar la pizza dentro del horno a leña, porque tienes que ir girando las pizzas, cinco o seis ahí dentro, sin que se te pase ninguna", dice este napolitano energético, dueño de **El Golfo di Napoli**, picada familiar ubicada en el corazón de Ñuñoa.

Guarino consiguió un horno en Huará, a 70 kilómetros de Iquique. "Era un horno inglés de esos antiguos. Y como habían ladrillos ingleses, le pedí a un maestro del mismo Huará que lo convirtiera en un horno a leña", explica. La pizzería se llamó Bella Napoli, pero luego de la inauguración no contaba con un detalle que le iba a dar dolores de cabeza: ¿dónde consigues leña en Iquique? El proyecto no duró más que un par de meses y luego a otra cosa mariposa. Se volvieron a Italia con una mano por delante y otra por detrás.



Antes de cobrarse su revancha con Chile y de montar una pequeña pizzería al paso casi en la esquina de Pedro de Valdivia con Irarrázaval, Vincenzo estuvo varios años en Italia, se casó con Mariana, tuvo una hija y montó su propia pizzería en Nápoles. Acumuló una experiencia larga que sumó a lo que había sido su formación como pizzaiolo bajo las órdenes de un maestro de la vieja escuela.

-Tuve que convencerlo para que me enseñara, porque los viejos maestros son mañosos y éste, como todos, pensaba que uno le iba a quitar el trabajo. Lo primero que hice fue aprender a poner los leños debajo del horno; luego a trabajar la masa; después a ponerla en el horno, que no es nada fácil porque con tus propias manos

tienes que llevarla a la pala de madera para luego introducirla, y las posibilidades de que se rompa son altas, las primeras que hice se me hicieron pedazos; y al final trabajarla en el horno –explica.

Con el tiempo llegó incluso a hacer pizzas en Tokio y obtuvo un cuarto lugar a mediados de los 90 en un Campeonato Mundial de la Pizza realizado en Salsomaggiore. Cuando volvieron de vacaciones a Chile en 2000, vieron un país diferente y se pusieron como meta regresar. En 2002 desembarcaba en Santiago un container trayendo las esperanzas de la familia Guarino-Pérez.

-Nos instalamos con una pizzería chica, como fuente de soda, no vendíamos alcohol. Y nos fue bastante bien. En 2004 arrendamos el espacio que hoy día nos acoge, ¿El secreto? No hemos cambiado los productos con lo que comenzamos a trabajar ni tampoco la gente. ¿Las claves para una buena pizza? Ocupar productos puros, un buena mozzarella, el horno al máximo, y, sobre todo, la simplicidad que es una impronta de la comida italiana. A mí no me llevas a la comida chatarra. Un poco de mozzarella, aceite de oliva y albahaca. Eso me basta –dice.

Con todo, él está consciente de que no hace la pizza auténticamente italiana. “No podría porque me falta el horno a leña y es muy complicado trabajarla de esa manera acá porque no hay maestros que tengan la experiencia, que sepan cómo hacerlo. Pero el resto yo lo hago a la manera de las antiguas maestranzas napolitanas. Aquí no vas a encontrar la original, te repito, pero sí una pizza bien hecha”, afirma.



7 comments



Add a comment...

Comment



Marina Perez · Naples, Italy

GOLFO DI NAPOLI, IL MILIGLIORE!

Reply · 3 · Like · March 14, 2012 at 1:32pm



Sebastiàn Pérez Lozano · Santa Marta, Extremadura

amigos y donde quedaron las pizzas de Minga.

Reply · 3 · Like · March 19, 2012 at 1:22pm



Ecce Hommo · Top Commenter

Toda la razón Vincenzo...no son iguales a Nápoles (tb estuve ahí y las probé), pero sí son muy buenas..100% recomendable la pizza del Golfo Di Napoli!

Reply · 1 · Like · May 4, 2012 at 1:12pm

[View 3 more](#)

REPORTAJES

Cocina de Autor
Reportaje Wain
Wainografía
Gurmé & Wain
Espina Dorsal

RECORRIDOS

Ruta de los Platos
Recorrido Wain
Picadas
Awin The World

RECOMENDADOS

Imperdibles
Debajo de la Mesa
Sanguche
Resto Wain
Wuarisnaque

ZONA CERO

Deslenguados
Hijo Ilustre
Yon Wain
Obi Wain
Cepa Moya

NIUS

Wain TV
Wainvenidos
Noticias
Marcha Blanca
Producto Wain

AGENDA**REVISTA DIGITAL**