



PIZZERÍAS Y CASAS DE EMPANADAS



# LA AUTÉNTICA PIZZA ARGENTINA

La Pizza Argentina es reconocible en el mundo como el dulce de leche o como un gol de Messi, evoluciona con cada generación y la eligen todos, sin importar profesión, edad, equipo de fútbol o lugar de origen.

Pero, ¿Qué es lo que la distingue de todas las demás? Seguro es su masa alta, aireada y esponjosa. Pero también la nobleza de sus ingredientes locales y la abundancia que tanto caracteriza a la comida argentina: gran cantidad de queso muzzarella como protagonista, mucha salsa y cebolla y el muy porteño matrimonio con la fainá.

No hay ninguna otra pizza como la argentina, pero tal vez lo que la hace aún más nuestra, es la pasión por compartirla. Y la pizzería, como ese lugar del gran encuentro argentino.

Si bien la historia puede marcar más de un inicio para la Pizza Argentina, su fundación está relacionada con la llegada de los inmigrantes a mediados del siglo XIX, sobre todo los italianos, pero también de los españoles: otras culturas, que no sólo trajeron costumbres, sino también comidas típicas y formas de cocinarlas.





La pizza ya tenía un largo camino en Europa, principalmente en Italia. Era una comida popular, con masa más bien fina, tomate, un poco de queso, aceite y mucho ajo. Sacaba de apuros a las clases más bajas y además era sabrosa y con un buen aporte calórico.

*Cuenta la historia que el barrio de la Boca fue la cuna de la pizza argentina. Los primeros inmigrantes genoveses hacían focaccias en los hornos de las panaderías, en los mismos moldes donde se cocinaba el pan. De ahí el origen del nombre “pizza al molde”.*

A los clientes porteños les encantaba este

formato y más de uno les pedía más cantidad de ingredientes.

*“Estamos en Argentina, el país del campo, de las vacas, de la opulencia”, decían y solicitaban, “ponele más: mucha muzzarella, mucha salsa, más cebolla”.*

*El argentino ya amaba los platos abundantes y cada pedido le daba a esta comida un nuevo toque de argentinitud.*

Tan lejos llegó el uso del ingrediente local que la pizza empezó a tener versiones nuestras con nombres propios, como la Fugazzetta, la Especial de Jamón y Morrones o la popular Napolitana Argentina (con tomate y ajo).





También se incorporó el “chimichurri pizzer”, un agregado criollo con muchísimo sabor argentino.

Así como los genoveses marcaron el comienzo de la Pizza Argentina, una segunda oleada de inmigrantes españoles, en su mayoría gallegos, iniciaron el camino de las pizzerías como negocios gastronómicos. Llegaron escapando de las grandes guerras y trajeron un espíritu emprendedor y de sacrificio.

La migración interna y el trabajo local, fueron claves para dar forma y hacer crecer este tipo de negocios. Además, se dio inicio al gran oficio alrededor de la pizza: empezar como bacher, pasar a ser cortador, luego ayudante, hasta convertirse en el maestro pizzer.

Estos nuevos “boliches”, como los gallegos les decían, le dieron a la Pizza Argentina esa entidad tan relacionada con el encuentro. La pizzería, el lugar para el disfrute, con los amigos o con la familia, cuando termina el partido en cercanías de la cancha, a la salida del teatro o del cine, para festejar los cumpleaños o algún logro. No importa si hay que hacer cola, o esperar para entrar.

Hasta el propio Maradona se escapó a una típica pizzería de la Avda. Corrientes. Y

el mismísimo Frank Sinatra no se pudo resistir cuando visitó el país y después de su show en el Luna Park, pidió la suya en otra clásica pizzería porteña. Se la llevaron hasta su hotel, iniciando el primer envío a domicilio. Él ya conocía muy bien las pizzas neoyorquinas e italianas, no quería irse sin probar el mito de la Pizza Argentina.

Y sí... Nadie puede resistirse a la Pizza Argentina. Esas 8 porciones a las que podemos acceder todos. No hay comida que nos iguale más. Se cocina en miles de casas a la vez y se puede encontrar en una esquina bien porteña o en el pueblito más lejano.

La Pizza Argentina es esa gran fusión de sabores, locales y extranjeros, de culturas y de encuentros. Un plato que ganó mucha identidad y que, sin duda, ya merecía una consideración.

Por primera vez en la historia, el prestigioso Campeonato de Pizzas Gourmet de España que se lleva a cabo en Madrid, incorporó la categoría “Pizza Argentina”. Nuestra institución ha sido invitada a participar como jurado y a ofrecer una MasterClass, reafirmando así el reconocimiento y la proyección internacional de nuestra tradición pizzera.

La auténtica Pizza se presenta en Europa y “pizza” más fuerte que nunca!!



SI ESTA EL SELLO ES AUTÉNTICA



[pizzaargentina.org.ar](http://pizzaargentina.org.ar)  
Inscripciones y locales oficiales

