



# CAPACITARTE

*Es ser líder de tu vida*



## Normas básicas para devorar una porción de pizza con elegancia<sup>1</sup>

Comer una pizza puede ser un homenaje a Tony Manero, sin necesidad de perpetrar un bailoteo hortera. Basta con coger dos porciones, montar una sobre otra y para dentro. Una técnica poco refinada, es cierto, que además hace que los bocados queden menos crujientes, por el efecto del calor de un trozo sobre otro. Pero así lo hizo el personaje de John Travolta en *Fiebre del sábado noche*. Y es uno de los métodos que recomienda el comunicador gastronómico estadounidense Dan Pashman. Todo sea por evitar comer pizza con cuchillo y tenedor en Nueva York, donde tal práctica es un pecado de colosal tamaño, que puede incluso hacer tambalear la reputación de un alcalde.



De hecho, le sucedió al actual regidor, Bill de Blasio, en en teoría un político progresista, que llegó a ser comparado con el magnate Donald Trump por la prensa humorística estadounidense, que llamó a su caso *el pizzagate*. De Blasio ha tenido en la pizza y los cubiertos la versión neoyorquina del *relaxing cup of café con leche*. Es decir, un jardín insólito que pudo haber evitado. "Si alguien se la quiere comer con cuchillo y tenedor, hay que respetarlo, pero una buena pizza se come con la mano", opina el cuatro veces proclamado mejor pizzero del mundo en el Campeonato del Mundo de Pizzas, Jesús Marquina. Y para cada pizza, una forma. "Las pizzas *al taglio*, que tienen la masa más gorda y esponjosa, se sujetan mejor de la manera tradicional", aclara. Pero hay otras que

---

<sup>1</sup> Fuente: <http://elpais.com/> JOSÉ LUIS GARCÍA ÍÑIGUEZ - 17 FEB 2014

conviene doblar. Lo explica Jesús Marquina: “Por ejemplo, nosotros hacemos la pizza Pepito, que es mejor doblarla por la mitad, porque al comértela te recuerda al típico pepito de ternera”.

Dan Pashman, en un tutorial de auxilio a De Blasio, propone varios métodos para ingerir mejor la pizza. Doblarla por la mitad, entra dentro de lo normal, de lo tradicional. Pero Pashman añade una novedad. Si el borde no nos convence del todo, podemos quitarlo y ponerlo en mitad de la porción, envolviéndolo con ella. “Esto funde la corteza con la salsa y el queso, por lo que queda más delicioso, y añade un nuevo componente a su textura”, asevera. Propone más posibilidades, como doblar el trozo de pizza por la mitad, dejando los ingredientes por fuera, no por dentro. Así van directos a la lengua, según dice, y se puede saborear mejor. En este caso, una excesiva cantidad de sustancias puede provocar su derrumbe. Pero la buena pizza no los necesita.

“Hay gente que se cree que hay que echar muchas cosas a la pizza, cuando en realidad es todo lo contrario”, dice Marquina. De hecho, el alcalde de Nueva York defendió su uso de los cubiertos alegando que la pizza que le sirvieron tenía demasiadas cosas encima. “Cuando vemos que los ingredientes se nos escurren, como si flotaran sobre la pizza, puede ser por dos causas: hay un exceso de elementos o la *mozzarella* no es buena”, explica el campeón del mundo español.

Marquina invita a huir de la pizza cuya punta cae hacia abajo. “Si la masa está bien hecha, no debe doblarse. Tiene que ser esponjosa por dentro y crujiente por fuera. Y más en España, que nos gusta la clásica romana, que es más crujiente que la gomosa napolitana”, cuenta. En ese caso, si no podemos evitar comernos una pizza con la masa mal hecha, que nos presenta dificultades, “no nos queda otra que o doblarla muy bien o, ahora sí, usar cuchillo y tenedor”. El pizzero de Tomelloso abre la primera excepción a los cubiertos. Pashman, la segunda: si la pizza está demasiado caliente.

