



Cocina de la pizzería Araldo, donde la masa se fermenta al menos 60 horas. / INMA FLORES

La apertura de nuevos locales que elaboran y ponen al día la receta tradicional ha llevado al plato a una edad dorada

## La pizza napolitana se hace fuerte en la capital

PELAYO ESCANDÓN, **Madrid**  
En febrero de 2015 el cocinero madrileño Francisco Javier Rodríguez presentó en el congreso culinario Madrid Fusión una pizza castiza, con oreja de cerdo y salsa de callos. Fue un homenaje a estos platos madrileños que haría que cualquier napolitano se llevara las manos a la cabeza. “Se pueden tener ingredientes

de categoría, pero hay que saber emplearlos. Introducir, por ejemplo, la piña, sería un crimen en Nápoles”, afirma Cristian Ogea, maestro pizzero de Luna Rossa. Pues bien, tras ser declarada la pizza napolitana Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco el pasado diciembre, Madrid vive una auténtica regeneración de

pizzerías que han puesto al día la elaboración con masas de fermentación más larga e ingredientes de calidad.

“No había una continuidad con la modernidad: hay pizzerías que se quedaron estancadas”, cuenta Victorio Figurato, propietario de la pizzería Fratelli Figurato junto a su hermano Riccardo, que abrieron a principios de

este año. “En Nápoles se hace una masa con cinco o seis horas de fermentación, y eso es lo que ha cambiado. Nosotros hacemos hasta 72 horas”. Para este italiano, la tendencia es hacer pizzas “más ligeras y más inteligentes”.

Uno de los que abrió la veda renovadora en Madrid fue NAP (Neapolitan Authentic Pizza), que inauguró su primer local hace año y medio. Ahora tiene dos, y en ambos, decorados por el artista Okuda, apuestan por hornos de leña donde las pizzas se cocinan a unos 500 grados entre 45 y 60 segundos.

“Ocurrió con las hamburguesas: el boom ha sido lógico, había una carencia de pizzerías de calidad”. Rafael Arrancudiaga, encargado de Grosso Napoletano, inaugurado a principios de 2017, avisa de una posible burbuja: “Habrá tantas que no creo que funcionen todas”.

Araldo del Gusto, fundado en 2004 por un matrimonio de la provincia italiana de Verona, busca hacerse un hueco en la capital desde mayo, y propone una alternativa, ya que “el 94% de las pizzerías de la capital optan por el estilo napolitano”, según Joseph Parini, encargado del local. En esta pizzería, premiada por la guía culinaria *Gambero Rosso*, utilizan harinas biológicas italianas semiintegrales molidas a piedra, y fermentan la masa al menos 60 horas.

Cristina Ogea, maestro pizzero de Luna Rossa, local que abrió en 1994, opina, sin embargo, que “el 80% de los establecimientos de la capital hacen un pan redondo con muchas cosas encima y lo llaman pizza”. El proceso es complejo y hay que tener en cuenta las medidas, las temperaturas... En su cocina la masa reposa 72 horas y optan por productos importados de Nápoles. “En algunos locales trabajan con ingredientes de primera categoría, pero hay que saber emplearlos”, afirma.