

La Pizza



INGREDIENTES CREATIVOS

Hacia finales del siglo XVI, cuando se habían agotado las posibilidades expresivas del clasicismo, una vez más fue el genio italiano el que descubrió nuevas direcciones para la expresión plástica. Caravaggio y los Hermanos Carracci en pintura, Il Vignola, Della Porta y Maderno en arquitectura, o Bernini en escultura, consiguieron desplazar el interés de un clasicismo ya desgastado. Una vez más la sensación reemplazaba a la razón; el predominio de la lógica en arquitectura o el equilibrio tenso de Miguel Ángel en escultura acabaron cansando la sensibilidad de las nuevas generaciones. En arquitectura apareció un repertorio de curvas infinitas que sustituían el equilibrio perfecto del arco de medio punto romano. En pintura el deseo de realismo, de plasmar la totalidad de la vida y reflejar los aspectos dolorosos, como la vejez, la tristeza o la fealdad, contrasta con el idealismo antropológico, con la sublimación de la realidad humana del mundo mítico de las venus, ninfas, héroes y atletas del Renacimiento clásico. La atención de los artistas se centró en temas más próximos al hombre. A veces el paisaje se

convirtió en el tema exclusivo; en otras ocasiones, las naturalezas muertas muestran como ensalzaban la plasticidad de una flor, de una fruta o de un vaso de vidrio con el mismo entusiasmo que un siglo antes se loaba la belleza de las madres de Dios y las madonas. A este nuevo episodio artístico se le denominó el Barroco.

En la historia del arte ha sido una constante la impronta del espíritu innovador y creativo del italiano, desde el clasicismo romano, al románico y gótico medieval, al Renacimiento de la Edad Moderna, hasta el Manierismo o el mismo Barroco. Un profesor mío de arte mencionó una vez que "todo italiano lleva dentro de sí a un artista". Ese espíritu italiano rebelde e inquieto, que ha dado origen a gran parte de las maravillas del mundo, se ha visto reflejado en todas las facetas de la vida. Sólo así puede entenderse la revolucionaria cocina italiana, que, no obstante, hoy llega a nosotros con el mayor tradicionalismo. Aun así, existen muchos maestros cocineros y pizzaioli que siguen sintiendo fluir en su sangre ese espíritu genial e innovador, y transforman, como los grandes artistas manieristas y barrocos, las clásicas formas y recetas en algo nuevo y diferente.

INGREDIENTES CREATIVOS

De entre todas las pizzas que he tenido el gusto y placer de conocer, de entre todos los condimentos utilizados en ellas, de entre aquellos más originales, hemos elaborado una selección de los mismos y las creaciones que han dado lugar.

Condimentos fruto de la tierra

Asparagi: Se trata de una hortaliza originaria de Asia, conocida como remedio natural hace más de 2.000 años por sus cualidades depurativas y diuréticas. Fue asimismo cultivado en los huertos monacales como planta medicinal, resulta una fuente primordial de compuestos que contribuyen a una adecuada circulación sanguínea. Hoy en día, por el contrario, es apreciado por su finísimo sabor y delicadeza. Se utiliza frecuentemente en preparaciones especiales de "alta cocina". El

espárrago tiene dos variedades: el verde, que es básicamente consumido en Estados Unidos y que tiene una demanda significativa; y el blanco, más consumido en Europa. No obstante, el método de blanquear el espárrago cultivándolo bajo tierra no se puso de moda hasta finales del siglo pasado. Mientras tanto, el número de recetas relacionadas con el espárrago son infinitas, consagrándose como las mejores aquellas basadas en el espárrago fresco. Es el protagonista principal de la Pizza agli asparagi, para la que deben lavarse, atarse y dejarse en agua salada. Luego se escurren bien, mientras se prepara una bechamel utilizando el agua de su cocción en lugar de leche (resulta más ligera). Se une la punta de los espárragos en la bechamel, dejando a parte 4 o 5 para decorar la pizza. Debe añadirse groviera rallado, mozzarella cortada a daditos, y se amalgamarse delicadamente todos los ingredientes. Se termina decorando con la punta de los espárragos.

Caciocavallo e salsiccia lucana: Son elementos ideales para elaborar la Pizza ripiena. En el primer caso, se trata de un queso originario de Calabria, de pasta cruda y filata dura. Elaborado con leche entera de vaca. Curado durante dos o tres meses hasta un año, que con el tiempo adquiere un sabor picante. En el segundo caso, se trata de una salchicha que se presenta en dos versiones clásicas, elaborada siempre con carne de cerdo. Para la primera clase se utilizan carnes seleccionadas, limpias de nervios y de pequeñas filtraciones de grasa. La masa se compone de solomillo y jamón, adobado con sal, pimienta y semillas de hinojo. Para la segunda, se utilizan carnes mezcladas con manteca, a las que se añade sal, pimienta, guindilla y semillas de hinojo. La curación de ambas clases se desarrolla entre veinte y treinta días.

Para la Pizza ripiena debe dividirse la masa en dos partes, para luego servirse de una tortera untada con manteca. Se rellena con la salchicha y el caciocavallo cortado a finas lonchas. Debe reservarse una pizza de manteca para la superficie y cocer la pizza en un horno ya caliente.



El Queso Caciocavallo



Salsiccia lucana



La típica Pizza Ripiena.



Asparagi.



Fiori di Zucca



Il salmone



Vongole (Almeja)



Gamberetti

Fiori di zucca: Dedicamos el Delizie del número 55, en julio del 2003, a la fiori di zucca o flor de calabaza. Entonces ya destacábamos su versatilidad en la cocina, incluso como ingrediente para la pizza, incluso condimentada con ricci di mare. Se trata de la flor que crece en los calabacines o calabazas. Diuréticas y refres-

Para la Pizza ripiena debe dividirse la masa en dos partes, para luego servirse de una tortera untada con manteca. Se rellena con la salchicha y el caciocavallo cortado a finas lonchas

cantes, ricas en vitamina A, B1, B2, C1, D, E, PP, sacarosas y glucosas, almidón, sales de cobre, hierro, fósforo y pectina.

Wurstel: Se trata de embutidos cocidos,

caracterizados por un grano muy fino y un alto contenido de agua. Para su producción se utilizan carnes variadas; como las de pollo, pavo, y hasta un 50% de carne de cerdo. Junto a grasa de cerdo, agua, condimentos y aditivos. Su producción se caracteriza por unos procesos de ahumado con leña de haya (que le confiere su característico aroma), cocción, enfriamiento y posterior peladura.

Para la elaboración de la Pizza Wurstel basta con tomate y mozzarella. Además de las lonchas de wurstel, claro está. En esta misma línea encontramos pizzaioli de otras regiones que prefieren, por ejemplo, el cotechino cotto, que da lugar a la Focaccia Emiliana, o la bresaola, que da origen a la Pizza Valtellinese.

CONDIMENTOS FRUTOS DEL MAR

Gamberetti e Cozza: Son el condimento más utilizado para la Pizza ai frutti di mare. En el caso de las gambas se trata del conocido crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Su color rosa casi rojo y el tono azulado del caparazón le dan un aspecto característico, por lo que es conocida también como gamba roja. En el caso de la cozza o mejillón estamos hablando del conocido molusco que vive formando comunidades más o menos numerosas, fijados a las rocas a

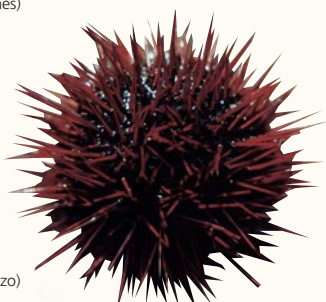
las que se adhieren por medio de su pie. Se encuentran en la zona de mareas o por debajo de estas, pero siempre en sitios de poca profundidad. Durante el verano del segundo año, transcurridos diez o doce meses de su nacimiento, es cuando el mejillón puede alcanzar los siete centímetros de longitud. Suele comercializarse en tres tipos; pequeño (70-80mm.), mediano (90-100mm.), y grande (más de 110mm.). Para elaborar la Pizza ai frutti di mare recomendamos asegurarse de tener el horno bien caliente, con tal de evitar que la masa de la pizza, una vez horneada, sea gomosa.

Ricci di mare: En el Delizie del número 49, en enero del 2003, hablamos extensamente de los ricci di mare o erizos de mar. De forma redonda y con largas espinas protectoras, de la familia de los equinodermos. A media cocción se añade la pulpa o las huevas de los erizos, confiriendo a la pizza un delicado sabor marino, muy apreciado en la Italia más meridional.

Salmone: Es el nombre común de peces caracterizados por tener un cuerpo alargado cubierto por pequeñas escamas cicloideas (redondeadas y con bordes lisos) y una aleta adiposa (carnosa) entre la aleta dorsal y la cola. Viven tanto en agua dulce como en agua salada de las regio-



Cozza (Mejillones)



Ricci di mare (Erizo)

nes más frías del hemisferio norte. Muchos regresan del mar a los ríos para desovar, y las crías emigran de las corrientes de agua dulce al mar una vez alcanzada la madurez. Para elaborar la Pizza Scandinavia es necesario, además del salmón, disponer de tomate, mozzarella, cebolla, alcaparras y perejil.

Vongole: La almeja es un molusco que vive

*Para elaborar la Pizza
ai frutti di mare el
horno debe estar bien
caliente, para evitar
que la masa de la
pizza quede gomosa.*

en grupos numerosos cerca de los litorales arenosos del Mediterráneo y el Atlántico, hasta los 250 metros de profundidad. Su carne va del blanco al amarillo oscuro. También se cultivan en lagunas o reservas. Tiene un caparazón rectangular formado por dos valvas, de 3 a 6 cm. hasta 8 cm. de largo. Las almejas se pescan con rastrillo, sobretodo en verano cuando su carne es más rica. Resultan indispensables para elaborar la Pizza Siviglia, además de tomate, perejil y peperoni. ■