

TRAÉ ALFAJORES **EPISODIO 40: Pizza**

Hola, ¿qué tal? ¿Cómo están? Buen día, buenas tardes, buenas noches. Mi nombre es Matías, y esto es “Traé alfajores”, el podcast de ventureoutspanish.com, un podcast sobre español rioplatense y con español rioplatense.

Mi idea acá es aportar a los estudiantes que tengan un interés particular en este dialecto del español, y ofrecerles una referencia auténtica de cómo hablamos, y cómo usamos el español en esta región de Argentina.

Episodio 40 de Traé Alfajores. Y en este episodio, para cerrar lo que abrimos cuando en el episodio 35 hablamos de empanadas, vamos a hablar de pizzas. Específicamente, de las pizzas y pizzerías de Buenos Aires.

Cualquier persona que visite Buenos Aires y que tenga ganas de probar algo realmente clásico, tradicional, sabroso e inolvidable tiene que conocer las pizzerías más emblemáticas de la ciudad.

No conozco Italia, pero tengo entendido que la pizza italiana, o la napolitana por lo menos, es mucho más finita, más chiquita, individual. Y acá la forma en que la cocinamos es más contundente. Es una versión más potente.

Es una pizza de molde, es una pizza alta, que se cocina con mucha muzzarella, y normalmente no es una pizza individual, como se estila en el caso de la pizza napolitana.

Supongo que hay como top 10 de pizzerías famosas y merecedoras de halago. Yo voy a darles las que, para mí y de las que conozco, mejor representan la quintaesencia de la pizza, que es una comida deliciosa que amo, pero hay muchas pizzerías, y cada una tiene lo suyo.

La mayoría de las pizzerías tradicionales tienen la particularidad de que ofrecen un salón para las personas que quieren sentarse al estilo restaurant y una parte adelante donde se come parado, por porción. O sea, entrás, pedís en la caja tus porciones, por ejemplo “2 de muzzarella”, pagás y con tu ticket vas y te las dan en un platito. Esto es lo que llamamos pizza al paso.

En calle Corrientes a pocas cuadras de 9 de julio (recuerden que en el cruce de Corrientes y 9 de julio está el Obelisco), bueno, en calle Corrientes están varias de las pizzerías más famosas. Está Guerrín, está Los Inmortales, Las Cuartetas, Bancharo, Kentucky, La Americana.

Y en esa zona también, pero sobre la calle Talcahuano está El Cuartito.

Después en Chacarita está en Imperio y Santa María, muy cerquita de la estación. En en Versalles está el Fortín, en Villa Urquiza está la Mezeta, que hace una pizza de cebolla rellena alucinante.

También está Angelin en Palermo, en la calle Niceto Vega. Angelín es una pizzería famosa porque son los creadores de la pizza de cancha, una pizza sin queso que en la década del '30 se vendía en los estadios de fútbol.

Bueno, realmente creo que se puede se puede organizar un tour de pizzerías. Si venís a Buenos Aires, no vas a poder conocer todas, pero te sugiero que hagas una de tus comidas, por lo menos, en una pizzería tradicional de Buenos Aires.

La gran mayoría de estas pizzerías de Buenos Aires tienen en común que abrieron entre mil nueve treinta y pico y mil nueve cuarenta y pico.

Como dije antes, hay muchas, realmente muchísimas, yo estoy solamente mencionando las que las que yo más aprecio, pero el estilo este del que les estoy hablando lo pueden encontrar en muchas otras.

En el caso de que pasen a comer una pizza sentados, hay una opción de pizza grande o pizza chica, que eso se refiere al tamaño, pero cuando pedís en el mostrador siempre pedís por porción.

O podés comprar una pizza para llevar. También es común, como hablábamos del helado, no solo comprar la pizza para comer en tu casa, o sea, llevártela hasta tu casa, sino pedirla por teléfono. Y en estos casos, son pizzerías más barriales. O sea, son pizzas ricas, pero no son estas pizzas de las que estoy hablando que te vuelan la cabeza.

Alternativas a la pizza de muzzarella hay bastantes.

Para mí, la de muzzarella es la pizza por excelencia, tiene salsa de tomate y muzzarella. Cortita la bocha, pero riquísima. Está la pizza de cebolla, que la llamamos fugazzetta. Lo que les decía en la Mezeta es la fugazzetta rellena, que es una pizza que tiene relleno de jamón y queso, y por encima cebolla.

Está la pizza napolitana, con tomate, muzzarella, tomate y ajo; está la pizza de palmitos, que habitualmente tiene también jamón y salsa golf; está la pizza de ananá, que también suele llevar jamón. A veces se la llama tropical a esa pizza. El ananá para nosotros es lo que en otros países hispanohablante es la piña.

Hay pizzas un poco más modernas, como la pizza de jamón crudo y rúcula, o de hongos y unas cuantas opciones sofisticadas por el estilo.

Y por último, lo que quería hablar en este episodio, es sobre la fainá. La fainá también es una tradición italiana. Se prepara con harina de garbanzo y mucha gente la pone encima de la porción de pizza, o sea, que al mismo tiempo comen la pizza y la fainá.

Se prepara en un molde redondo, pero no tiene mucho que ver en sabor con la pizza. Se complementa muy bien, pero es otra cosa.

Por eso van a ver en los mostradores de estas pizzerías las pizzas y por otro lado la fainá, que tiene un color dorado por la harina de garbanzo.

Obviamente pueden tener mala suerte, pero como regla general, si pasan por la puerta de una pizzería y sienten olor rico, entren y prueben.

Bueno, ahí estamos con el episodio de hoy de "Traé Alfajores", hablando de pizzas, manjar argentino imperdible, como dijimos.

Les agradezco haber escuchado otro episodio del podcast. Les pido que antes de salir de acá se tomen 10 segundos para calificar el podcast.

Y también, ya que llegaron hasta acá, si no siguen a "Traé Alfajores", los invito a seguir escuchando los próximos episodios, dándole un tap a seguir.

Les dejo un abrazo y nos vemos la próxima.

Gracias.

