La pizza con Piña

La pizza con Piña alimento de dioses, despreciada por los necios, llego en el año de nuestro señor de 1962, en aquel entonces nuestro Sam Panopoulos un inmigrante griego que buscaba una nueva vida en Canadá forjo su creación influido por la cultura de Hawái. Desde entonces su sabor se ha esparcido cual mantequilla sobre una rebanada de pan y como todo los grandes innovadores a encontrado filisteos incapaces de apreciar su gloria, se le acusa de atentar contra la decencia, contra la pureza de la pizza, contra el principio mismo del sabor al mezclar dulce y salado, y es por ello que aun hoy se libran guerras santas en su nombre y contra él.

Pero cuanta verdad hay en esto:

La pizza con piña no es el sabor más odiado pero si el que más gusta odiar, Gordon Ramsay la odia tanto que puso como premio para una recaudación benéfica que el mismo comería un poco de pizza con piña, según Ramsay la pizza con piña es un atentado porque mezcla fruta con carne, salado y dulce y eso no se puede hacer o al menos eso parecería pero en el día a día mezclamos multitud de cosas con fruta (cerdo en salsa de manzana, pescados marinados con zumo de uva, el queso y el pate con mermeladas de fresa o zarzamora), también es que tenemos otros clásicos como la cebolla caramelizada, el cerdo agridulce o el pato a la naranja de la comida china o la dinámica de las palomitas que son saladas y las mezclamos con el refresco dulce que funciona en los cines, la gente acepta eso pero no la pizza con piña.

De donde sale la pizza:

“pan con pan comida de tontos”

El pan es fácil de producir y es uno de los platos más antiguos de la humanidad, en la antigüedad lo único que había era pan y el pan no es el alimento más sabroso así que le echaban cosas encima para que supiera bien, el siguiente paso el tomate no se añadiría hasta el siglo XVIII porque no existía en Europa, estaba en américa y no se importó hasta el siglo XVI, así que si, el plato de la tradicionalísima Italia no nació por destino manifiesto si no porque la gente necesitaba darle sabor al pan usando ingredientes latinos.

Y esta es la cosa, la pizza tenía su nicho en Italia pero no llego a popularizarse a nivel global hasta mediados del siglo XX, para que nos entendamos, el new york times no descubrió la pizza hasta 1944, y aquí es donde entra Sam Panopoulos.

Sam fue uno de los pioneros en el frente de la pizza americana y según él, en aquel entonces solo había tres sabores (champiñones, tocino y peperoni), él quería ofrecer algo distinto y en su pizzería tenia contratado a un cocinero chino, eso quizás le llevara a pensar que el único plato agridulce que existía entonces era el cerdo chino, así que se dejó influir por esa filosofía, por la susodicha moda hawaiana y (imagen de pizza hawaiiana).

Esos fueron tiempos locos, incluso había una receta de pizza española que incluía salchicha y paella y sé que eso suena criminal porque lo es, pero es que también si lo piensas toda nuestros platos son criminales.

En Nápoles en 1984 se fundó la Associazione Verace Pizza Napoletana un grupo dedicado a preservar la esencia de la verdadera pizza nativa, y solo aceptan dos sabores marinara y margarita.

En lo personal y perdón por el concepto pero el presidente de la asociación se me hace muy nazi, tú lo oyes hablar y de veras que te entran ganas de mandarlo a la mierda, para él, el fundamento de una pizza napolitana tiene que ser simplemente la masa, que sea crujiente pero no excesivamente delgada, con una capa de queso mozzarella de búfala, nunca se le puede añadir parmesano y debe de llevar un tomate especiado más allá de eso, es una pizza con cosas y hay muchos pizzeros famosos napolitanos a los que esta academia les ha negado los honores que da esta academia por “desvirtuar” la pizza tal y como la ve la academia.

Ningún sabor que vemos como clásico ha pertenecido a la pizza italiana, pero aun así los herejes dicen que la pizza hawaiana no respeta las bases de ese alimento, porque no tienen ni puta idea pero también lo hacen al mismo tiempo que rompen las mismas reglas que ellos dicen proteger.

Lao más chistoso de todo, es que los que dicen respetar la tradición, la manipulan, la Associazione Verace defiende la pizza napolitana por encima de todo y aun así ellos permiten el uso de mozzarella de búfala en vez del tradicional queso Fior di latte porque es más fácil de conseguir, y para hacer que todo esto sea más chistoso, los búfalos llegaron a Italia desde áfrica en el siglo XII así que si lo piensas la pizza es tan italiana como el chocolate belga, por supuesto no es el único caso.

El flamenco es una música Romaní pero como son un pueblo de comunidades errantes, la música término llegando a España, tras la guerra de independencia hacía falta algo para reclamar la identidad española, así que España se adueñó del flamenco.

La tradición afianza o refuerza la identidad de un grupo, incluso si es tomándola de otra parte, la reciente boda real por ejemplo, no es sino la enésima muestra de una invención del siglo XIX para mejorar la imagen pública de la monarquía británica, es un dos por uno, le da a los ingleses algo para que se enorgullezcan y de paso refuerza a aquellos en el poder.

La comida estadounidense no es suya si no conquistada y ahora tienen muchos platos que vender, estados unidos no tiene gastronomía todo lo que tienen es una mezcla de varias culturas, a la hamburguesa le pasa lo mismo que a los platos italianos, por un lado está la vertiente italiana y por otro lado está la vertiente italoamericana, ¿Qué te gusta más, una pizza italoamericana o una italiana? ¿Te lo has preguntado?, púes seguramente lo que más te guste igual que al 90% de las personas es la pizza italoamericana porque es la que realmente hizo crecer la fama de la comida italiana.

Hay intereses detrás de todo y eso incluye a la tradición, apretar la mano se hace con la mano hábil porque eso significa que no vas a desenfundar tu espada y matar a nadie a traición, la Associazione Verace creerá en lo que quiera, seguro que creen al 100% que están defendiendo la pizza napolitana, pero al mismo tiempo hay intereses porque con eso está favoreciendo el turismo, les están dado algo a los napolitanos un plato que les pertenece a ellos.

Que cada región tenga su encanto eso hace que visitemos lugares, si todos fuéramos iguales al final el encanto se perdería y a mí en lo personal me gusta mucho hacer viajes gastronómicos, buscar que comer y que es típico de cada lugar.

Los seres humanos somos criaturas gregarias, tribales, pero con un punto irracional, necesitamos estar juntos pero al mismo tiempo apreciamos nuestra individualidad, saber a qué nos enfrentamos nos ayuda a saber a dónde pertenecemos, cosas como yo soy Xbox así que Sony es basura o eres del Madrid así que desprecias al Barcelona, hay ejemplos más gastronómicos eres espagueti o macarrones, tortilla de harina o de maíz, tenemos la imperiosa necesidad de criticarlo todo, y si puede ser algo tan súper fluo como una pizza con piña, eso nos da ese paso adelante para poder criticar algo que después la gente no nos pueda atacar.

Las etiquetas sirven pero deben servirnos a nosotros, y no al contrario porque cuando un plato deja de ser un plato, cuando una paella se convierte en un risotto, cuando un Schnitzel se convierte en un escalope a la milanesa, cuando unos espaguetis se convierten en un Wong, todo está conectado es todo un cumulo de influencias y viene bien nutrirse de otras culturas y de otras fuentes para enriquecerse, quizás la pizza no se Sam Panopoulos, existe la teoría de que el cocinero alemán Clemens Wilmenrod la invento con el Hawái toast, que es una rebana de pan con queso, piña y jamón, pocas recetas y pocas tradiciones han sobrevivido a lo largo de la historia, y eso es bueno porque las abandonamos a favor de cosas mejores, comemos hamburguesas que nacieron en Hamburgo pero las conquistaron los estadounidenses, comida china que en realidad no es lo que comen los chinos, pizzas por las que nos matarían en Nápoles, burritos que no tienen nada que ver con lo que se come en México.

Pero bueno el progreso siempre ha tenido oposición.