Roberto de Saint Lagú

Hoy les sugerimos...

Pizza universal

El pan, en sus diversas formas y fórmulas desarrolladas a través de los tiempos y de los espacios geográficos, es uno de los alimentos básicos más universalmente aceptado por el ser humano para atender esa necesidad primaria que lo acomete, el hambre, hasta hacerse prioritario por encima de todo saciarla, y este alimento es ideal para ello. "Pan que sacie al hambriento", es el paradigma comúnmente usado para referirse a la forma de combatir la demanda perentoria de alimento. Pero la creatividad humana, como sobre todo lo que actúa y con un componente o matiz lúdico, ha participado activamente en convertir la compulsión hacia la comida, en un placer que llega a tomar características de arte en este caso. Sería muy aburrido el pan a secas, luego pongámosle algo dentro, y así surgió la medieval empanada, evolucionando con el tiempo hasta el bocadillo o emparedado, tan popular en nuestros días.

La dicha evolución no se paró ahí, en ese pastelón relleno de todas las farsas imaginables que adornaban las mesas de los señores feudales. Principalmente en torno a la cuenca del Mediterráneo, surgieron una serie de formas de adornar el pan originales y variadas en cuanto a los componentes que las asisten, donde el color juega un papel importantísimo a la hora de componer el alimento. Como es natural en todo este tipo de actos humanos que vienen muy de lejos entre la perspectiva histórica, no se sabe con exactitud qué fue antes o dónde surgió primero cada una de las formas que hasta hoy han llegado en las que el pan es la base. Tortas abiertas –empanadas descubiertas o sin la lámina de masa superior que las cierra- que presentan los distintos ingredientes sobre una masa de pan y luego se cuecen en el horno, hay muchas clases y extendidas a lo largo del litoral mediterráneo, aunque la que ha quedado ya universalmente como emblema de esta forma de entender la comida ha sido la pizza. Genéricamente italiana, pero con los orígenes más o menos ciertos en Nápoles, compite con desigual fortaleza con las *cocas* del levante español y la famosa *pissaladière* nizarda que incluso pretende para sí ese origen incierto, por encima de su pariente de más abajo. Tanto la base, como los ingredientes y el proceso de elaboración son tan similares, que la distinción de matices regionales o locales, son ganas de epatar. La ya desgastada "dieta mediterránea", más que nada por consunción mediática e intereses económicos, aporta un estilo alimentario radicado en el uso de unos ingredientes particulares de amplio y generalizado uso en su zona de influencia, presididos todos y sobre los que reina soberanamente por el aceite de oliva. Aceitunas, anchoas, tomate, hierbas aromáticas y queso, parecen ser el inicio clásico de estos platos. La *pissaladière* de Niza es una tarta de cebolla con anchoas y aceitunas negras, cuyo nombre deriva del *pissalat* o pasta hecha con anchoas trituradas, aromatizado con especias tales como los clavos de giroflé, tomillo, laurel y pimienta y cohesionada con aceite de oliva, que en principio debía ser una especie de *garum* hecho con deshechos de pescado azul. Las *cocas* del levante español, restringidas al localismo más puro, porque casi cada pueblo tiene su diseño exclusivo para uso propio, no han tenido difusión externa; quizá la más conocida y difundida, sea la Coca de San Juan. Aunque no por ello desmerecen de cualesquiera otras preparaciones foráneas, las que van adornadas con pescados en salazón –la más conocida en este apartado es la cubierta con sardinas-arenques-, embutidos en rodajas o algunos productos de la huerta.

La pizza, por difusión internacional es la referencia obligada cuando se habla de estos modos de cocinar, la extensión de su consumo, va inseparablemente unido al fenómeno de la emigración y que la mayor parte o por lo menos un segmento fundamental de ella, radicó en los Estados Unidos de América y allí triunfó, luego se difundió a los países anglosajones aliados y, por ósmosis, a los países dependientes económicamente, por alianzas guerreras o por ocupaciones diversas como resultado del protagonismo que adquirió esta potencia en el pasado siglo. Pizza napolitana, margarita, cuatro estaciones, marinera, cuatro quesos... pueblan el universo palatal de una mayoría de la población sometida a la dictadura del gusto inducido por la moda. Negocio redondo a base de satisfacer al cliente promocionando la calidad de una masa base –lo más barato- cubierta de unas mínimas porciones de ingredientes valorados a precio de oro y sedarle el órgano del sentido crítico con una desmesurada y continua campaña de marketing mediático que obnubila el más cuerdo sentido común. Uno de los puntales del vasto negocio del fast-food.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Crónicas de Cuenca. N.º 634, 28/3/2009.