



Jesús Marquina, Marquinetti, ha sido cinco veces Campeón del Mundo de Pizza

Marquinetti: “La pizza es alta cocina”

El 9 de febrero se celebra el Día Internacional de la Pizza. En Tomelloso, como saben los lectores, está el mejor pizzero del mundo, Jesús Marquina, Marquinetti. Cualquier excusa es buena para hablar con este genio del plato italiano que ha convertido en alta cocina. Marquinetti ha sido cinco veces Campeón del Mundo de Pizza, ha editado un libro, dirige una escuela de pizzeros y su restaurante es un lugar de peregrinación.

Texto y Fotos: Francisco Navarro

Dadas las circunstancias sanitarias por las que atraviesa la región, Marquinetti solo sirve comida a domicilio, pero ha hecho una gran inversión para hacer del restaurante de Tomelloso uno de los establecimientos más seguros frente a la Covid. Marquina nos recibe en la escuela y hablamos de pizzas y de esta época extraña que estamos atravesando. A Jesús, a pesar de ser todo, se le notan

la ilusión y las ganas de seguir innovando. Una actitud que sabe contagiar al periodista.

— El 9 de febrero es el Día Internacional de la Pizza.

—Este año se va a celebrar de una forma diferente. Faltan ganas por la que está cayendo.

—Usted ha hecho de la pizza su forma de vida, con ella ha logrado triunfos y reconocimiento, ¿y la tranquilidad?

—Voy a cumplir sesenta años y me parece que me falta tiempo. Mi mente va más rápida que mis miembros, te lo aseguro. Creo que aún me falta mucho por descubrir y que no llego a tiempo. Por la mañana, cuando me levanto, me digo “Jesús, te estás quedando atrás”.

—Usted no para.

—Estamos preparando el segundo libro. También estamos elaborando unas nuevas recetas y creando masas nuevas.

—¿Ha perjudicado la pandemia sus proyectos?

—Está época tan extraña hace que tengamos me-

nos relación con otros pizzeros o con los miembros de la Selección Española. Ha ralentizado muchos de nuestros proyectos, por ejemplo, el que tenemos con la escuela italiana Cinco estaciones, que retomaremos cuando se pueda, pero sin cerrar fechas. También teníamos que haber hecho pruebas con harinas y masas en Italia. Otro proyecto muy ilusionante era el del huerto ecológico. Tenemos el terreno y ya está autorizado, pero, dadas las circunstancias, va muy lento. Tal vez podamos poner pronto en marcha un trozo.

—Deduzco que la competición está también aparcada.

—El 2021 será el tercer año que no se celebre el Campeonato de Mundo. Queríamos hacerlo en Madrid, el 2019, en el Gourmet, pero no pudo ser. El año pasado con la Covid fue imposible y este va a ser muy difícil poder celebrarlo. Ya se han suspendido las fallas, la Semana Santa o los Sanfermines, yo creo que va a ser prácticamente imposible. Esa es otra de las cosas que se quedan en el tintero con esta situación. Ya lo teníamos todo programado, pero se ha quedado en dique seco.