

CON LAS MANOS *(y talento)* EN LA MASA

DANIELA ZÚÑIGA, GRACIAS A LA TÉCNICA DE SUS MANOS, ALZÓ EN JUNIO PASADO LA COPA CAPUTO COMO LA GANADORA DEL “CAMPEONATO MONDIALE DEL PIZZAIOLO” (ARTESANO DE LA PIZZA) QUE SE REALIZA EN NÁPOLES. TRIUNFO INCREÍBLE PARA ESTA AUTODIDACTA QUE VIAJÓ SOLA DESDE LA PEQUEÑA LOCALIDAD DE LO MIRANDA Y QUE HOY VUELA POR EL MUNDO ASESORANDO EN ESTE CLÁSICO ITALIANO.

Por Karin Messenger



“ES UN PREMIO QUE RECIBÍ CON FELICIDAD, PERO TAMBIÉN CON MUCHA HUMILDAD porque respeto al pueblo napolitano y la tradición de sus pizzaiolos. Lo que pasa es que trabajé duro. Siempre estoy leyendo, viendo algún documental o aprendiendo, ya que me tomo muy en serio lo que hago, además estudié muy bien el reglamento de mi categoría”, cuenta Daniela Zúñiga (35), sobre su histórico primer lugar en el Campeonato Mondiale del Pizzaiolo (artesano de la pizza) en la categoría Margherita, la más exigente e importante del concurso. Un triunfo donde superó a 600 competidores de 35 países y que fue todavía más significativo porque impresionó con su propuesta en Nápoles, la cuna de esa receta.

La orgullosa representante de Lo Miranda, en la Región de O'Higgins, conversa con VELVET desde Madrid y cuenta que pronto regresará a Chile. Pasea por España, tras acompañar como instructora a un grupo de jóvenes a una competencia, los “Latinos por la pizza” que participaron en el Campeonato Mundial de la Pizza que se realizó en la región italiana de Campania.

No es su única aventura como ‘consultora internacional’ en pizzas, ya que asesoró durante varios meses la



FUERON TRES DÍAS de competencia con 40 grados de calor (sin contar con la temperatura de los hornos). Daniela asombró a los jueces en la tierra de la pizza al no ocupar el amasador y usar sus manos en la base de la pizza.

apertura de una pizzería napolitana en la ciudad de Grimsby, en Canadá.

“Hoy no solo estoy enfocada en mi local Massa Mía; veo mi negocio de forma más internacional. Me escribo con gente de otros países para viajar y organizar clases. También me han contactado empresas de franquicias, influencers y famosos para hacer clases en conjunto. Además, voy a concretar una segunda pizzería en Machalí en un lugar más transitado”.

—¿Cuál fue el impacto en Lo Miranda por al saber de tu triunfo en la Copa Caputo?

—¡Fue una locura total! La gente estaba contenta y me dejaban mensajes; estaban todos orgullosos. Algunos medios de comunicación publicaron la noticia y decían que yo era de Doñihue y las personas de Lo Miranda defendían algo molestas mi origen. Cuando van a la pizzería siempre dicen que puse al pueblo en el mapa. Hoy somos un lugar para visitar. De hecho, a veces cuando es bien tarde y estamos por cerrar, las personas que van viajando por la carretera se desvían y pasan a la pizzería.

—¿Y qué significó para su familia?

—Somos una familia humilde en el ámbito de los recursos. Mi mamá nunca ha viajado al extranjero, entonces, para ella todas las cosas que estoy viviendo son un orgullo. Hace dos años perdí un hermano y mis padres estaban muy tristes, por eso esto ha sido como empezar de nuevo como familia. Y, también, una esperanza.

JARDÍN SECRETO

La vida de Daniela Zúñiga se dividía entre la maternidad de su hija adolescente (15) y su trabajo en empresas agrícolas como ayudante de ingenieros agrónomos. Fue la pandemia, el encierro

y el teletrabajo lo que la acercó a la cocina. “Tenía mucho tiempo libre y le dije a mi novio: *Voy a hacer pizzas*. Como la gente pedía comida a la casa, pensé en hacerlas para llevar y, así, las publicaba en mis redes sociales. De esa manera todo partió. Las encargaban, me recomendaban y empecé a vender mucho por delivery; tanto que hasta tuve que cambiar el horno”, recuerda.

Una persona de Rancagua le preguntó por Instagram si tenía un local donde probar sus pizzas y, entonces, rápidamente improvisó un espacio. “Mi casa es chica, pero donde tengo el horno le instalamos una mesa y comí con su familia en mi estacionamiento. Ella les comentó a sus conocidos y empezaron a escribir muchas personas”.

Vino la renuncia a su trabajo y se convirtió en emprendedora. “Ordenamos el jardín que está atrás de mi casa, colocamos unas mesas y quedó todo bien bonito. Era un lugar sin letrero, como secreto, una picada. Dejaba el portón abierto y las personas entraban por un pasillo y se encontraban con un lugar verde, lleno de guirnaldas de luces y con el horno encendido. Quedaban fascinados. Hasta que empezó a llover y tuvimos que buscar el local donde estamos ahora y que abrimos en 2022”.

—¿Cómo fue emprender con una pizzería gourmet en una pequeña localidad como Lo Miranda?

—Estaba segura de lo que hacíamos porque en mi casa teníamos público—pese a que era un jardín— y el producto es bueno. Pero también sabía que acá somos súper de campo. O sea, gente que no come cosas específicas... que no come pizza artesanal. Lo mío es algo bien gourmet que tiene ingredientes en su mayoría importados de Italia y que acá no se conocen, menos en mi pueblo. Afortunadamente, cuando abrimos sucedió todo lo contrario (a lo que se podría esperar); estaban agradecidos. Decían: *Nunca pensé*

**“¡FUE UNA LOCURA TOTAL!”,
 CUENTA DANIELA DE LA
 REACCIÓN EN LA LOCALIDAD
 DE LO MIRANDA LUEGO DE
 SU TRIUNFO. “CUANDO VAN A
 LA PIZZERÍA SIEMPRE DICEN
 QUE PUSE AL PUEBLO EN
 EL MAPA. HOY SOMOS UN
 LUGAR PARA VISITAR”.**



que iba a comer una verdadera pizza italiana. Además, me insistían en que debía presentarme a algún concurso.

NÁPOLES

“Viajé sin expectativas, aunque me sentía muy preparada, sobre todo, por los buenos resultados obtenidos en las competencias en Chile”, recuerda Daniela sobre la travesía a Italia que le abriría, literalmente, un mundo nuevo en su vida.

No se trató de llegar y saltar de Lo Miranda a Nápoles. Ante la infinidad de halagos que recibía de sus clientes, salió a poner a prueba sus dotes de manos en la masa con las primeras competencias a nivel local. Al destacar entre pares, empezó a buscar competencias y se puso como meta ir a la tierra de origen de su nueva pasión.

“Fui con mis propios recursos, sin saber el idioma ni conocer Nápoles. Quería aprender, hacer lazos con compañeros del rubro y conocer otras culturas e idiomas”.

—¿Cómo se preparó?

—Llegué unos días antes y me preocupé de ir al mercado y comprar los ingredientes que necesitaba para hacer mi pizza, sobre todo, la harina que utilizo. Tenía que conocer el clima que había. No es lo mismo hacer pizza durante el invierno en Chile que en el verano italiano ¡a 40 grados de temperatura! Debía adecuar las recetas, ajustar la masa, la levadura, para llegar al mismo producto que hago en mi país.

Esta embajadora de la Región de O'Higgins tenía mucha fe en su trabajo, pero competía con generaciones de pizzaiolos que hacían notar su localía. Además, la pizza Margherita tenía que cumplir con muchos parámetros, al menos 60 para su evaluación. Y así fue avanzando por tres días hasta llegar a la etapa final.

Esta preparación es una bandera de orgullo de la ciudad. Y defienden su origen con pasión. En 1889, el famoso chef napolitano Raffaele Esposito inventó esta pizza tricolor como tributo a la bandera de Italia. Elegantemente simple y noble en sus ingredientes, tiene tomate, mozzarella y albahaca.

Hoy, visitantes de todos los rincones del planeta recorren las calles de la ciudad buscando la mejor exponente de esa receta.

—Nos cuentas de las exigencias de la categoría “Pizza tradicional Margherita”.

—Es la más relevante de todo el campeonato, se llama STG, que quiere decir “Según la tradición garantizada”. Está muy reglamentada y hay que cumplir parámetros bien específicos: debe estar hecha con un tipo de grano de harina, tener un diámetro determinado, el orden de los ingredientes debe ser: la salsa de tomates, albahaca, fior di latte (mozzarella fresca) y terminar con un giro de aceite de oliva extra virgen formando un número seis. Además, las cantidades deben ser casi exactas y hay que usar un horno a 400 grados. Eso quiere decir que solo tienes 90 segundos para cocinar tu pizza.

—¿Cuáles fueron los mayores desafíos en el campeonato mundial?

—El día de la competencia, las estaciones de la cocina dispuestas para los participantes estaban sobrepasadas de gente. No había un minuto que estuvieran desocupadas las máquinas y el amasador, así que tuve que hacer mi pizza a mano. Después, los refrigeradores para conservar la masa estaban todos llenos. Ahí empezó mi travesía con otra participante chilena y terminamos guardando la masa en un hotel. Igual preferí no arriesgarme e hice otra masa como a las tres de la mañana y a las siete tenía que estar en el campeonato. Fue súper sacrificado.

—Dicen que impresionó a los jurados.

—Hay seis jurados, tres en el horno y los otros miran la pizza. Cuando abrí la masa salió un olor a maduración muy agradable, que significa que estaba bien fermentada, y los impresioné tanto que llamaron a los que estaban lejos para que vieran el bollo de masa que había hecho. Yo observaba las masas de los demás compañeros y estaban todas muy mal; eran un desastre. La mía se veía perfecta. La razón fue que en la calle se sentían 40 grados de calor y en la cocina mucho más, entonces, yo adecué mi receta a esa temperatura.

—¿Cómo fue el momento en que la anunciaron como la triunfadora de la copa a la mejor maestra pizzera del mundo?

—Fue sorpresivo. ¡Una mujer le había ganado a los pizzaiolos italianos! Me nombraron y no lo podía creer. De verdad, no lo creía. Tener este trofeo en un campeonato mundial y en esta categoría es el top. Quiere decir que, realmente, eres muy bueno y que tu trabajo estuvo perfecto. ■