



MAURICIO QUEZADA

"Llevo muchos años trabajando con el abastecimiento de proveedores", afirma Matías Arteaga.

De tripulante a pizzero

Durante la pandemia, Bastián Campos, ex tripulante de cabina, descubrió su pasión por la pizza napolitana; le fascinó la complejidad del proceso, desde la elección de ingredientes hasta el manejo del horno. Tras ser despedido de su empleo abrió Davvero en Nuñoa, que partió vendiendo a amigos y vecinos, y de a poco fue ganando popularidad. De hecho, fue escogida como la 22ª mejor pizzería de Latinoamérica en 50 Top Pizza en 2024. Su operación está limitada a los momentos de mayor demanda, de miércoles a domingo, para mantener un estándar de calidad elevado. "Podríamos usar materia prima de menor calidad y marginar más con precios bajos, para ser más competitivos, pero creemos que nuestro compromiso es que la pizza sea mejor", explica Campos.

Un recorrido que partió de la mano de cadenas norteamericanas con presencia mundial

La moda de las pizzas napolitanas: "Todos los que las vendemos estamos muy contentos"

WILHEM KRAUSE

En Chile no nos criamos comiendo pizzas originales italianas. Guillermo Scott, consultor gastronómico y charcutero, cuenta que el consumo se masificó a principios de la década de los 90, cuando llegó Pizza Hut y comenzó con el delivery. "Usaron la estrategia de menos de 30 minutos o es gratis. Impusieron una pizza americana de masa más bien gruesa, pepperoni y queso industrial".

Peró en este momento estamos alcanzando -quizás- el peak de la moda de la pizza napolitana: su masa se elabora con apenas un par de ingredientes que se fermentan de manera natural, se calienta en unos minutos en un horno de 400 grados y lleva pocos ingredientes, pero de calidad. Y ha sido una apuesta que ha dado frutos: este año, seis locales de Santiago fueron premiados entre las 50 Top Pizza del continente.

Scott cree que han sido tantas las aperturas que, finalmente, el mercado se va a depurar solo: "Como todas las

Se está dando un cambio de paradigma desde las pizzas americanas, más procesadas, a las italianas, más naturales.



RUBEN GARCIA

Bastián Campos abrió Davvero en Nuñoa.

modas gastronómicas en Chile, al final quedarán sólo los mejores locales". Postula que, gracias a estas pizzas, se ha refinado el mercado de la charcutería en Chile. "Por ejemplo, la mortadela. Es un producto súper noble que en Chile se miraba con mala cara, pero hoy podemos verla en el Jumbo con o sin pistacho; está teniendo toda una nueva aceptación, y así pasa con varios ingredientes más".

La apertura top

Tras una efectiva campaña en redes sociales abrió en el MUT Toni Lautaro, pizzería que se promociona como 99% chilena y 1% napolitana. Siempre hay filas para entrar e incluso antes de abrir ya contaban con más de 10.000 seguidores en Instagram. "La verdad es que eso fue bastante natural. Lo único que hicimos cuando ya teníamos un poco de claridad con las fechas de apertura fue hacer un countdown en nuestras redes", dice Matías Ar-

teaga, chef y socio, quien además conduce "El Ingrediente" en Canal 13C.

Una de las propuestas de valor de su restaurante es que sólo se usan ingredientes nacionales; según explica, el clima mediterráneo de Chile es muy parecido al de Italia, con las cuatro estaciones bien marcadas. "Llevo muchos años trabajando con el abastecimiento de proveedores: la mozzarella y la stracciatella se hacen en Los Angeles, tenemos una burrata de Melipilla, embutidos de Chiloé, orégano del norte. Soy un convencido de que tenemos los mejores productos del mundo y no los estamos dando el valor que merecen".

En Instagram se ve un equipo joven y unido. "En los liderazgos y las jefaturas compartimos esta visión de que nuestro principal capital es el recurso humano. Aunque las aperturas son siempre súper desafiantes y estresantes, intentamos no perder el foco: ser un equipo unido, disfrutar de nuestro es-

pacio laboral y, sobre todo, ser apasionados por lo que hacemos. Esta pasión se refleja en los platos, la experiencia y la especialidad que brindamos a nuestros clientes".

Anthony Amestic, socio de Tonny Pizzería, ha sido uno de los precursores en hacer la pizza napolitana accesible: en su local del MUT los precios parten en \$2.990. ¿Le suena? Siempre hay inmensas filas afuera de su local. "Las ventas se han disparado de una manera increíble, es una locura. Creo que la gente ha cambiado esa visión de la pizza ultraprocesada de cadena rápida a algo mucho más sabroso".

Gran parte de estas pizzerías, que nacieron en pandemia, están en su mejor momento, afirma: "Hoy todos los que vendemos pizza estamos muy contentos".

¿Será moda o se quedará?

"Creo que la pizza napolitana se ganó un espacio y se conecta con lo que la gente hoy está pidiendo, que son más cosas naturales; la albahaca fresca, los tomates molidos a mano, conectarse con las raíces. Veo que todavía quedan muchos años por seguir innovando y haciendo cosas nuevas".