



PIERO PUDDÚ (DERECHA) LLEGÓ A INSTANCIAS INTERNACIONALES REPRESENTANDO A LA REGIÓN DE ARICA Y PARINACOTA

Pizzero ariqueño destacó en Mundial

El “Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada” en Argentina tuvo a Piero Puddú como el mejor chileno.

Alberto Uribe Miranda
 La Estrella

Este año, por primera vez en la historia, Argentina se convirtió en la sede del “Campeonato Mundial de la Pizza y la Empanada”. El evento, organizado por la Asociación de Pizzerías y Casas de Empanadas de Argentina (APYCE) junto al Sindicato de Pasteleros de Buenos Aires, reunió a más de 165 maestros pizzeros de todo el mundo. Entre ellos, brilló la participación de un ariqueño: Piero Puddú Morales, un psicólogo de profesión y apasionado de la cocina italiana.

CAMPEONATO

El campeonato, que se desarrolló del 3 al 6 de junio en Buenos Aires, atrajo a pizzeros de toda América Latina y otros países, como Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Cuba,

Ecuador, Italia, Uruguay, México, Panamá, Paraguay, Perú, Senegal, Suecia y Venezuela. La competencia incluyó varias categorías, desde la clásica pizza napolitana hasta acrobacias con la masa y velocidad en armado de cajas de pizzas. Los participantes compitieron en 13 hornos distribuidos entre napolitanos, eléctricos y a gas donde desplegaron sus dotes.

“Participé en 4 categorías, una de ellas era Pizza Clásica La Piedra, donde obtuve el quinto lugar del mundo de 72 participantes. Me faltó poquito para estar en el podio”, comentó con orgullo Piero. “En Pizza Impala que es estilo romano, tuve el lugar 22 de 55 participantes. En Pizza Gourmet obtuve el cuarto lugar de 61 participantes y en Pizza Napolitana el lugar 43 de 70 participantes”.



LOS COMPETIDORES DESPLEGARON SU TALENTO

IN BOCCA

Piero Puddú Morales es un apasionado de la cocina italiana y junto a un socio es dueño del emprendimiento In Bocca en Arica, ubicado en calle Lastarria frente al consultorio Sapunar, especializado en pastas y pizzas. “Soy dueño, junto a un socio, de un emprendimiento de cocina italiana, principalmente de pastas y pizzas”, co-

“**Me llegó un reconocimiento de parte del campeonato como el chileno con mayor puntaje”.**

Piero Puddú Morales
 Pizzero o Pizzaiolo

COMPETITIVIDAD PARA LOS CHILENOS

En cada jornada del campeonato, los participantes se enfrentaron en pruebas culinarias rigurosas, desde la pizza napolitana hasta el estilo New York. Se destacaron competencias de habilidad como la “Masa más grande”, el “Free Style” y la “Velocidad en armado de cajas de pizzas”. Una masterclass de Massimo Quondamatteo, reconocido maestro pizzero italiano, compartió técnicas y secretos gastronómicos con los asistentes. El 5 de junio, se coronó como “Campeón Mundial de la Pizza” al representante local Daniel Gabrielli, seguido por el anuncio del “Campeón Mundial de la Empanada” Daniel Gabrielli el 6 de junio, cerrando una semana llena de talento. La delegación chilena estuvo compuesta por Juan José Retamal (director), Cristian Sepúlveda (capitán), Piero Puddú, Esteban Valenzuela, Eder Perdomo, Ángel Cavieres, Nicomedes Camero y Kevin Sepúlveda. Entre todos Piero sacó la cara por Chile.

menta. A pesar de haberse graduado como psicólogo, Piero encontró otra pasión que también le motivó. “En un momento tuve tiempo y me puse a trabajar en cocina, y la verdad es que me enamoré y me dediqué a la cocina”, explica con orgullo.

NIVEL MUNDIAL

El objetivo principal de este certamen era un viaje a Parma, Italia, donde se dará vida a la 32ª edición

del Campeonato Mundial de la Pizza. Dicho evento se realizará en 2025.

Si bien dentro del ranking mundial de 50 Piero ocupó el lugar 12, fue destacado por la organización como el mejor chileno en el campeonato. Este hecho refleja la importancia del trabajo de Piero en todo el proceso. “Me llamaron a mí que era el único ariqueño”, destacó Piero lleno de orgullo por los logros obtenidos. ☺