

EDICIÓN ACTUALIZADA

PIZZERÍAS

DE VALOR PATRIMONIAL
DE BUENOS AIRES

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Jefe de Gobierno
Mauricio Macri

Vicejefa de Gobierno
Gabriela Michetti

Ministro de Cultura
Hernán Lombardi

Subsecretaria de Cultura
Josefina Delgado

Directora General de Patrimonio e Instituto Histórico
Liliana Barela



EDICIÓN ACTUALIZADA

PIZZERÍAS

DE VALOR PATRIMONIAL
DE BUENOS AIRES



Buenos Aires
Gobierno de la Ciudad

Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico

Pizzerías de valor patrimonial de Buenos Aires. - 1a ed. -
Buenos Aires : Dirección General Patrimonio e Instituto
Histórico, 2008.

256 p. : il. ; 14x14 cm.

ISBN 978-987-24434-8-1

1. Patrimonio Cultural.

CDD 363.69

Fecha de catalogación: 10/12/2008

© 2007 Dirección General de Patrimonio

ISBN 978-987-1037-67-4

© 2008 Dirección General Patrimonio e Instituto Histórico

ISBN 978-987-24434-8-1

Av. Córdoba 1556, 1º piso (1055) Buenos Aires, Argentina

Tel. 54 11 4813-9370 / 5822

Correo electrónico: ihcba@buenosaires.gov.ar

Hecho el depósito que marca la Ley 11.723.

Libro de edición argentina.

Impreso en la Argentina.

No se permite la reproducción total o parcial, el almacenamiento, el alquiler, la transmisión o la transformación de este libro, en cualquier forma o por cualquier medio, sea electrónico o mecánico, mediante fotocopias, digitalización u otros métodos, sin el permiso previo y escrito del editor. Su infracción está penada por las leyes 11.723 y 25.446.

Dirección Editorial

Liliana Barela

Autoría, investigación y redacción de textos

Horacio Spinetto

Fotografías

Sol Arrese

Horacio J. Spinetto

Silvia Troian

Supervisión de la edición

Lidia González

Rosa De Luca

Edición y corrección

Marcela Barsamian

Nora Manrique

Diseño editorial


Silvia Troian

Dominique Cortondo

Marcelo Bukavec



ÍNDICE

- 8** **Presentación**
Hernán Lombardi
- 10** **Pizza, pizzerías, humor**
Liliana Barela
- 14** **Acerca de la pizza y su historia**
Horacio J. Spinetto
- 78** **Pizzerías barrio por barrio**
Esteban Moore y Horacio J. Spinetto
- 252** **Bibliografía**
-  **255** **Agradecimientos**

La presente publicación se ha realizado con fines culturales, vinculados con la protección y promoción del patrimonio cultural, tangible e intangible de la Ciudad de Buenos Aires, conforme a la previsión contenida en el artículo 31 de la ley 11723 (B.O. N° 11799 del 30/09/1933).



PRESENTACIÓN

El sello distintivo del paisaje ciudadano está forjado por el tiempo, sobre la base de las costumbres más arraigadas de sus habitantes. La gastronomía forma parte indivisible del patrimonio cultural de un pueblo.

Reconocida y elegida por los viajeros del mundo como una ciudad que se destaca por su oferta gastronómica, Buenos Aires conforma un escenario urbano donde conviven sus bares tradicionales con lo más sofisticado de las últimas tendencias, y entre ellos, un clásico: las pizzerías.

Algunas de ellas guardan la historia de reconocidos músicos, gente de teatro, escritores y periodistas; *habitués* de una extensa variedad de lugares que todavía funcionan y conservan el secreto de la exquisita variedad de su producción, acompañada por la mística bohemia que es un rasgo que le devuelve a Buenos Aires esa seducción irresistible, que experimentan aquellos que llegan y siempre quieren volver a recorrerla.

Hernán Lombardi
Ministro de Cultura
Presidente del Ente Turismo Buenos Aires



Esta publicación celebra la presencia de estos bienes culturales que representan un legado intransferible que desde el Gobierno y la ciudadanía debemos preservar.



PIZZA, PIZZERÍAS, HUMOR



Liliana Barela

Directora General de Patrimonio e Instituto Histórico



La pizza es patrimonio de los porteños. No podemos asegurar su origen genuino. Un poco italiano con impronta española como casi todo lo que valoramos de nuestra ciudad: esta diversidad o hibridación, crisol de razas o caldera del diablo.

Más allá de las bromas, las pizzerías están a mano de cualquiera de nosotros en cada barrio y también en el centro.

Por esta razón vimos con agrado la reedición del libro que reúne las pizzerías más importantes de la ciudad.

Invitan siempre a un encuentro que creemos rápido y se prolonga en las sobremesas compartidas con amigos o en familia.

Son diversas las situaciones en las que las pizzas son tema de referencia y motivo de discusión acerca de cuál es más rica y cuál es la mejor de cada especialidad. En los últimos tiempos, el músico y humorista Alfredo Casero le ha dedicado un tema a esta especialidad gastronómica: "Pizza conmigo".

De este tema quisimos compartir un fragmento para que formara parte de esta publicación.



Pizza conmigo (Alfredo Casero)

Siempre te encontré
una vez estaba sentada ahí
y a mí me encantó que estuvieras sentada ahí
Porque yo pasé por ahí, y te vi.
Ahí nomás
agarré y te pregunté (a vos)
que cómo andabas, "bien", dijiste
y después yo te pedí que vinieras a comer
un cachito de pizza conmigo
Pizza conmigo, pizza conmigo
Si querés de fugazetta, si querés de muzzarella
la que vos quieras porque yo no me cago;
Cuando pido, y pido pizza
yo pido cualquier pizza
de anchoa, de muzzarella, con palmitos, jardinera
con ananás, con dulce de batata con cualquier cosa
que le quieras poner

.....



Ricarda...

Ricarda...

Pizza conmigo, pizza conmigo

.....

Nos divertimos con esta desopilante letra, pero no deja de ser un homenaje a la variedad de pizzas que nos ofrece esta Ciudad.



ACERCA DE LA PIZZA Y SU HISTORIA

“No me sirvan champagne y caviar, denme un buen vino y una pizza bien grande, y me sentiré feliz...”

Federico Fellini



Pizzaiolo napolitano



El afamado diccionario *Pequeño Larousse Ilustrado* dice, muy escuetamente, al referirse a la pizza: “Tarta rellena de tomate, anchoas, aceitunas, etc.”. Por su parte el periodista y escritor italiano Franco Salerno manifestó: “La pizza, la más grande invención de la cocina napolitana, se consagró como reina de la mesa en todo el mundo”.

La masa de pan en forma de tarta o galleta que se cocía sobre piedras que previamente habían sido calentadas con brasas, y las hogazas (del latín *focaccia*: cocido al fuego) en general, en sus distintas formas, aunque con una constitución semejante de harina de varios cereales, agua y el agregado de condimentos diversos, fueron una fuente de alimentación humana, sin duda, fundamental. Con ellas comienza la historia de la pizza, una historia de tres mil años.

Existen versiones que sostienen que el origen de la pizza se remontaría a la Edad de Piedra. Algunos estudios establecieron que solía encenderse fuego sobre determinadas rocas, y que cuando estaban bien calientes, previo retiro de las brasas, se apoyaba sobre ellas una masa de pan chata, que se consumía sin que llegase a estar crocante.



Existen versiones que sostienen que el origen de la pizza se remontaría a la Edad de Piedra.



Cuenta Miguel Brascó que en la Roma de Tiberio (siglo I a.C.), el cocinero Apicius registró en el recetario Re Coquinaria, una masa similar a la de la pizza con el nombre de moretum.

Sabemos que en el antiguo Egipto se buscó esponjar la masa del pan chato característico de entonces, como también que durante la celebración del cumpleaños del Faraón era costumbre elaborar una especie de galleta aplastada y condimentada con hierbas aromáticas. El geógrafo griego Heródoto (488-452 a.C.) de Halicarnaso (actual Bodrum, Turquía), llamado el Padre de la Historia, en sus relatos de viajes transmite unas recetas babilónicas de unos panes achatados y ligeramente esponjosos. En el siglo VII a.C. Archiloco, el poeta-soldado griego que participó en la expedición conquistadora de la isla de Thasos, dejó constancia en sus versos de que llevaba una “hogaza amasada” en la lanza. Era el alimento principal de los soldados de esa época.

En la Grecia clásica hay ejemplos de preparaciones de panes “plakuntos” y de otros aromatizados que vuelven a conducirnos a la pizza. Numerosos son los testimonios de escritores griegos antiguos que se refieren a los diversos tipos de “masa”. También se las mencionan en la Roma antigua, donde entre otras versiones fermentadas y no fermentadas de estas preparaciones hallamos la

“placenta” y la “hoffa” preparadas con agua y cebada, el cereal base de la alimentación de los pueblos latinos.

La “pizza” se presenta como una comida típica de las culturas que históricamente se han asomado sobre la cuenca del Mar Mediterráneo y cuando Grecia coloniza el Sur de Italia, en Neapolis (Nápoles) hallará su verdadera patria, y desde allí se difundirá hacia todo el mundo.

Una opinión, transmitida por el gourmet Bernardo Pereiro sobre los orígenes de la pizza, quien recuerda haberla leído hace años, señala que en la antigua Roma los patricios comían en platos de plata, sobre los que se colocaba un disco de masa cocida antes de los alimentos propiamente dichos. Finalizada la comida, los esclavos de la casa comían la masa con los restos que sobre ella habían quedado.

Existe una versión interesante sobre la antigua elaboración de pizzas en Pompeya, ciudad sepultada por la erupción del Vesubio, descubierta casi intacta en el siglo XVI. Esta postura se apoya en las investigaciones realizadas por el arqueólogo Amedeo Mauri, quien aseguró haber encontrado una estatuilla que representa a



Bárbara Ketchan (en Savoring the past, 1983) pone de manifiesto la similitud del pan árabe con la focaccia, por lo que estima lógica la participación de los marinos árabes debido a su permanente ir y venir por el Mediterráneo durante el siglo XV, en los orígenes pizzeros.



Grabado del siglo
XV.

un “pizzaiolo” (el que hace la pizza con sus propias manos). Otros arqueólogos sostienen que algunas “fondas” encontradas en una calle de Pompeya eran verdaderas pizzerías, y que en Ercolano fueron hallados discos de “pizza” con la inclusión de pasas de uva.

Los reiterados indicios de esta comida, que con el tiempo se va acercando cada vez más a la forma actual, verifican su difusión durante el período medieval y el Renacimiento, oscilando entre el gusto aristocrático y el consumo popular, entre los banquetes reales y la mesa del pobre. Sostiene Alberto Consiglio en *Sentimento del gusto* que: “La pizza responde a exigencias y adaptaciones de la miseria. Es una focaccia de agua y harina apenas levada...”

El término “pizza” ya se usaba en la alta Edad Media. Esta palabra provendría del griego “pitta”: pan aplastado. Según algunos diccionarios, su origen estaría en la antigua palabra alemana “bizzopizzo” (hoy *bissen*) que significaba pedazo de pan. Parece que en el siglo XII, “pizzo”, se transformó en la femenina “pizza”. Otra versión indica que pizza derivaría del onomatopéyico “pits”, es decir del ruido que se produce al pinchar una masa cruda bien

levada. Hay también quienes encuentran cierta filiación con el vocablo latino “picea”, resina de ciertas coníferas, relacionándola con el color y la textura de la pizza recién horneada.

Los longobardos, que bajaron al Sur de Italia después de la caída del Imperio Romano, llevaron a las búfalas; encontraron su ambiente ideal entre el Lazio y la Campania y abastecieron de la leche necesaria para la creación de la *mozzarella* (del verbo “mozzare”: mochar, cortar, ya que para “hilar” la cuajada, se la mocha en pequeñas partes que se plastifican y estiran al amasarlas con el agua caliente, para luego darle forma a mano).

Por su parte, los nativos de América Central, especialmente los aztecas, poseían un cereal precioso: el maíz, una legumbre de alto valor nutritivo: el poroto, y un fruto maravilloso: el tomate, llamado a revolucionar la historia de la pizza.

El descubrimiento de América realizado por Cristóbal Colón en 1492 influirá en las costumbres gastronómicas de todo el mundo.

En 1519 los españoles arribaron a las costas mexicanas y quedaron sorprendidos con el fruto “tomatl”. Los aztecas lo habían descubierto en los campos de maíz, donde crecía espontáneamente.



El término “pizza” ya se usaba en la alta Edad Media.



Il pizzaiolo, grabado de F. Palizzi.

Los conquistadores lo encontraron en estado silvestre desde México hasta Perú; era un componente muy importante de la cocina de esos pueblos, utilizado en guisos, muchas veces mezclado con pimientos picantes.

La presencia del tomate en Europa, a mediados del siglo XVI, adquirió una importante difusión cuando los habitantes del reino de Nápoles, que por entonces formaba parte de los dominios del rey Carlos I de España, comenzaron a plantarlo en sus huertas.

Lo llamaron, debido a su primitivo color amarillento, “pomo de oro”, *pomodoro*.

Después de las iniciales desconfianzas, el tomate ingresó triunfalmente en la comida italiana, y en la napolitana en particular. La pizza se benefició de manera sustancial con el aporte de este ingrediente americano.

Originalmente cuando no existía el local de la pizzería, se compraba a los vendedores ambulantes que las exhibían en pequeñas mesas o carritos. La pizza se comía plegada en cuatro, “al libretto”, allí alrededor del puesto o mientras se iba caminando.

Entre 1700 y 1800 la pizza se consolida como uno de los platos preferidos por el pueblo napolitano, y pasa a ser uno de los más importantes de la tradición culinaria de esta ciudad. Se empiezan a perfilar las características definitivas de la pizza y de los lugares destinados a su elaboración: las pizzerías.

Por esos tiempos la pizza se elaboraba en hornos a leña para ser vendida luego, como ya comentamos, en las calles y en distintos rincones de la ciudad. Un aprendiz de horno las llevaba calientes, dentro de un recipiente adecuado para ese fin, en



Es entre los años 1700 y 1800 cuando la pizza se consolida como una de los platos de la comida napolitana preferidos del pueblo.



La primera pizza, llamada marinara, con ajos, tomates, orégano y aceite de oliva, se horneó en Nápoles en 1860.

equilibrio sobre la cabeza. Con el sonido de una pequeña corneta o flauta, con alegres pregones o con gritos a veces destemplados, el vendedor hacía notar su presencia y ofrecía su sabrosa mercancía.

De a poco la gente fue acercándose a los hornos para comer allí mismo la pizza recién hecha, o para adquirirla y llevarla a su casa, pero la venta ambulante igual se hacía.

Como testimonio del creciente favor que tenía esta comida, instalada definitivamente en la alimentación del pueblo napolitano nace la pizza en la forma que nosotros conocemos y se definen también las características “físicas” y “ambientales” del local de la pizzería.

Suele aceptarse que la primera pizzería fue la napolitana “Port’Alba”, que abrió sus puertas en 1830.

El horno a leña, el banco o la mesada de mármol donde se amasa la pizza, la estantería donde están los ingredientes fundamentales de sus diferentes variedades, las mesas donde el público las come y la exposición externa de pizzas para los paseantes son elementos que desde entonces encontramos tanto en las pizzerías napolitanas, las porteñas y en las de todo el mundo.

Carlo Mangoni, profesor de nutrición de la Universidad de Nápoles –según Víctor E. Ducrot en su trabajo *Con la pizza connection comienza el siglo XXI*– sostenía “que la primera pizza, llamada marinara, con ajos, tomates, orégano y aceite de oliva se horneó en Nápoles en 1860, donde logró atraer la atención del rey Fernando. Como la consorte real, la princesa de Habsburgo, no permitía semejante comida plebeya en sus palacios, y como en Nápoles los restaurantes aún escaseaban, el rey debía saborear sus pizzas a escondidas y a hurtadillas”. Efectivamente entre el gusto aristocrático del rey Fernando II de Borbón de las Dos Sicilias, enamorado de las pizzas de *Ntuono Testa alla Salita Santa Teresa*, y el más fervoroso entusiasmo popular, la pizza se afirma como plato diario, comida y cena de los napolitanos.

Nacen las primeras dinastías de “pizzaceros” di Napoli. En el año 1780 se funda la pizzería *Pietro...e basta cosi* (Pedro... y basta así) cuya tradición, después de dos siglos, continúa vigente gracias a la Antigua Pizzería Brandi.

Durante todo el 1800 todos los “pizzaceros”, ambulantes o no, siguen proveyendo a la población de las más diferentes calidades





En octubre de 2008 el pizzero napolitano Salvatore Urgitelli (“Guaglione”), con local en Vía Consalvo, denominó a una de sus creaciones “Pizza Lavezzi” en homenaje al futbolista argentino que brilla en el Nápoli.

de pizza. La pizza entra definitivamente en el folklore del pueblo napolitano, es su icono.

Pellegrino Artusi en el libro *La scienza in cucina o l’arte di mangiar bene*, aparecido a fines del siglo XIX, se ocupa de manera particular de la pizza.

Testigos y memorialistas de las costumbres del pueblo napolitano, y destacados escritores y músicos como Matilde Serao (1856-1927) escritora y periodista, autora de “Flor de pasión”; el poeta Salvatore Di Giacomo (1860-1934); Libero Bovio (1883-1942), autor de las célebres canciones napolitanas *Cara piscina* y *Chiove* y el músico Raffaele Viviani (1888-1950), no dejaron de poner de manifiesto su pasión pizzera, celebrando una y otra vez la presencia de este alimento en la vida del pueblo.

Después de los Borbones, también los nuevos reyes de Italia, de la Casa de Savoia, aprendieron a gustar verdaderamente la pizza napolitana, no solamente por el hecho de haber dejado su impronta en la historia de esta magnífica comida.

Surge la famosa Margherita

La Antigua Pizzería Brandi (Salita Sant'Anna di Palazzo 1-2) conserva hoy todavía un documento firmado por el "devotissimo Galli Camillo, capo dei servizi di tavola della real casa" (devotísimo Galli Camillo, jefe de los servicios de mesa de la casa real) de Junio de 1889, en el cual se agradece S.G. Raffaele Sposito, maestro pizzero del establecimiento *Pietro...e basta così*, por las calidades de su pizza, entre las cuales se cuenta la afamadísima de tomate y mozzarella con el agregado de hojas de albahaca fresca (formando los colores de la bandera italiana) preparada especialmente para Su Majestad la Reina Margherita, esposa del rey Humberto I de Savoia y que, como subraya el texto, fueron gratuitas. La reina quería una pizza de sabor menos intenso como el que da el ajo, pero la quería fragante y sabrosa. Fue así que Sposito sacó el ajo y en su lugar introdujo la albahaca, con su perfume persistente y delicado al mismo tiempo.

Esta pizza, obviamente, pasó a la historia con el nombre de pizza Margherita, y en la actualidad es una de las variedades más solicitadas y universalmente preferida.



*Otra versión del
pizzaiolo napolitano.*



El siglo XX

Al inicio del siglo XX la pizza se difundió por toda Italia y todo el mundo: “Más allá de los confines napolitanos, ha conquistado el gusto general, y no es una exageración decir que se ha transformado en un auténtico patrimonio gastronómico de la humanidad”, sostiene Roberto Minervini.

En Nápoles (ciudad donde se invoca muy particularmente a san Antonio Abate, protector de los panaderos y de todos los que practican el arte del amasado), las pizzerías varían desde un pequeño mostrador donde se venden porciones (pizza rústica), donde cada “etto” equivale a 100 gramos aproximadamente, hasta los locales donde se la come sentado. En la actualidad se destacan, entre otras pizzerías napolitanas, además de la ya citada y célebre Brandi, las siguientes casas: Bellini (Via Santa Maria di Constantinopoli 80); Da Gennarino (Via Capuana alla Medelena 1-2), donde se puede saborear la variedad “Alla Porta de San Genaro”, que se hace sazonando la harina con aceite de oliva, tomate, queso y se la perfuma con orégano y ajo, hay también quien la solicita con el agregado de hongos o filetes de anchoa; Gorizia (Via Bernini 29); Lombarda (Via



Tapa del famoso libro, edición 1956.

Benedetto Croce 59); Di Matteo (Via dei Tribunali 94); Da Pasqualino (Piazza Sannazzaro 79); la pionera y famosa Port'Alba (Via Port'Alba 18), y la tradicional Da Michele (Via Cesare Sersale 1-3) que sólo ofrece dos variedades excelentes, la *marinara*, con tomate, ajo y aceite, y la Margherita.

De las pizzerías de Roma no podemos dejar de mencionar La Capricciosa (Largo dei Lombardi 8), La Fiorentina (Via Andrea Doria 24), pizzería Rustica (Via Campo Marzio 45), Da Ivo (Via di San Francesco a Ripa), Montecarlo (Piazza Mastai), Ai Marmi (Viale di Trastevere), Da Remo (a Testaccio) y la ya desaparecida Er Pizzetero Fieramosca (Piazza dei Mercanti).

Con respecto a los Estados Unidos, se asegura que la pizza comenzó su historia en 1905, cuando el napolitano Gennaro Lombardi abrió su pizzería en la "Little Italy", en Nueva York.

Receta para masa de pizza (una de ellas)

Ingredientes para cuatro personas: 400 gramos de harina tipo 0000, 20 gramos de levadura de cerveza; una cucharada grande de sal fina, una cucharadita de aceite de oliva; 250 centímetros





El popular cantante milanés Giorgio Gaber (1939-2003), notable creador del Teatro Canzone, en el CD “Gli anni che verranno” (1995), interpreta la canción “A pizza”.



cúbicos de agua tibia. (Opcional a gusto, se le puede poner una cucharadita de azúcar; dos cucharaditas de leche para que la masa sea más esponjosa).

Preparación: en un bol poner la levadura de cerveza, agregarle el agua tibia y disolverla, luego la harina, en ésta hacer un hueco en el centro y poner la cucharadita de aceite de oliva, la de azúcar (opcional) y la cucharada de sal fina (en este momento se pueden poner las dos cucharaditas de leche si lo desea). Mezclar bien y amasar por unos minutos hasta que la masa no sea ni dura ni blanda. Para amasarla se lo debe hacer en una mesa o mesada; cuando finaliza el amasado, se toma un recipiente y se lo enaceita un poco (oliva), luego colocamos en él la masa y se la deja reposar, tapada con un paño, durante dos a tres horas. Para cocinarla se la saca del recipiente y se la coloca en un molde aceitado para pizza, extendiéndola hasta el borde. Luego se agregan los componentes necesarios según la manera elegida (Margherita, napolitana, marinara, etc.), se cocina durante 25 minutos en un horno precalentado a 250° / 280° grados.

Buen provecho.

La Liguria, el fainá y la focaccia

En la Liguria, concretamente en la ciudad de Génova se prepara la exquisita *farinata* (en idioma italiano) y *fainá* (en dialecto genovés), *torta o tortino di ceci*, una especie de mezcla entre una pizza y una tortilla, elaborada con harina de garbanzos, agua, aceite de oliva, sal y pimienta. Esta especialidad se extendió por toda la costa de la Liguria hasta el Piemonte.

En el norte de Africa, concretamente en Marruecos, la colectividad sefaradí denomina *calentita* a una preparación igual a la fainá genovesa (también puede decirse el fainá). La *calentita* es el plato nacional de Gibraltar, donde fue adoptada en época de la Segunda Guerra Mundial. En Francia se la conoce como *socca*.

En Génova, bajando la colina desde la Stazione Principe se destaca la pizzería Florida. Siempre en la Liguria recordamos: en Recco, a la Pizzería del Ponte en Via Marconi 11, y a la focacceria Da-o-Vittorió, en la Via Roma 160, donde se destaca Lorenzo Maltego, "maghi della focaccia"; en Chiavari, varios locales del Corso della Libertá, además de las clásicas pascualinas y *trofie* al pesto, ofrecen buenas pizzas y su exquisita farinata; también en La Spezia, por los bares de la zona





Stencil callejero.

“Pelandrún que la vas de distinguido y siempre hablás de la estancia de papá, mientras tu viejo, pa’ ganarse el puchero, todos los días sale a vender fainá”

V. Soliño y R. Fontaina (Niño bien)

portuaria encontramos farinata, lo mismo que en la pizzería Giulio de Via San Agostino.

Receta de fainá

Ingredientes: 250 gramos de harina de garbanzo, 5 cucharaditas de harina de trigo, un litro de agua tibia, 6 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta a gusto.

Preparación: cernir juntas las harinas. Luego se mezcla todo bien en un recipiente hondo, se agregan las dos cucharadas de aceite de oliva y se deja reposar como mínimo una hora. Se calientan en una asadera cuatro cucharadas de aceite de oliva. Luego se vierte en ella, por cucharones, la mezcla bien disuelta. Se cocina en horno bien caliente 45 minutos hasta que se dore.

Francia “aussi”

En muchos lugares de Francia se elaboran unas pizzas muy interesantes, en las que se destaca la gran calidad de sus quesos. En la feria gastronómica regional que se realiza todos los años en la Place du Capitole de la ciudad de Toulouse se pueden probar diferentes variantes.

Un caso a destacar es el de Provenza, donde se siguen utilizando añejas técnicas de los siglos XVII y XVIII para la elaboración del pan. En algunos pueblos, como Gordes por ejemplo, las ancestrales viviendas se disponen alrededor del horno comunal. Allí se elaboran las “fougasses” o “fouaces”; se trata de un pan tradicional, rústico y chato, que se completa con aceitunas verdes o negras griegas (las chiquitas), cebollas y ajos saltados en aceite de oliva; con hierbas aromáticas de la región (tomillo, romero, salvia y lavanda), o bien con anchoas. A esta especialidad provenzal también se la conoce como “pissaladière”.

En esta región, como en toda Francia, el pan es una constante en la vida cotidiana, tanto es así que en cada nacimiento se acostumbra regalar a la madre y al bebé un pan, un huevo, un poco de sal y un fósforo para que el pequeño sea bueno como el pan, pleno como un huevo, vivaz como la sal y derecho como un fósforo. Alicia Delgado nos enseña la preparación de una clásica “fougasse” básica:

Ingredientes para 8 a 12 porciones:

500 gramos de harina, una cucharadita de azúcar, 40 gramos de levadura fresca, tomillo, romero, salvia y lavanda, aceite de oliva y sal.



En muchos lugares de Francia se elaboran unas pizzas muy interesantes, en las que se destaca la gran calidad de sus quesos.



*Ricardo Ravadero
fue un pujante
genovés que se
dedicó a la venta
callejera de pizzas.*



Preparación: “Hacer una corona con la harina y en el centro agregar el azúcar, la levadura y unos 200 cc de agua tibia. Mezclar los ingredientes con los dedos y unir bien la masa; dejarla descansar durante diez minutos, espolvoreada con harina. Deshojar las hierbas, preferentemente frescas, y mezclar dos cucharadas con seis cucharadas de aceite de oliva (más tomillo y romero que salvia y lavanda). Alisar la masa hasta hacerla flexible, hacer un bollo y dejarla descansar hasta que doble su volumen, más o menos durante 20 minutos. Dividirla en dos, hacer un rollo con cada parte y cortar rebanadas. Aplastarlas con las manos y ponerlas en una chapa de horno. Pintar las “fougasses” con el aceite con hierbas y llevarlas a horno de calor moderado durante unos 20 minutos. Aún calientes, untarlas nuevamente con el aceite con hierbas y servir las enseguida, calientes o tibias”.

La pizza en Buenos Aires

En 1882 el napolitano Nicola Vaccarezza elabora en un horno de La Boca (verdadero bastión genovés), ubicado en Moussy entre Brandsen y Suárez, el primer fainá porteño.





Detalle del mural de Omar Gasparini en la esquina de Almirante Brown y Martín García del barrio de la Boca.



Ricardo Ravadero fue un pujante genovés que se dedicó a la venta callejera de pizzas, instalando, sobre caballetes de madera, el “tacho” metálico, que con una llamativa tapa cónica, las contenía.

En 1893 el ciudadano *xeneise* Agustín Banchemo se afincó en La Boca y abrió una panadería en la calle Olavarría; cuenta la historia que allí se creó la exquisita fugazza con queso. Años más tarde, en 1932, Juan Banchemo, acompañado por sus hijos, inauguró en la esquina de Almirante Brown y Suárez su célebre, y cada día mejor, pizzería. Por aquellos años Banchemo contó con el destacado maestro pizzero don Mario Menoni.

Eran tiempos en que por cinco centavos (“tres y dos”) se compraba una porción de muzzarella y otra de fainá.

“De la Boca, —cuenta Hermenegildo Sábat, en la revista *Sección Aurea* N° 1 de diciembre de 1990, dedicada a este barrio— las pizzerías comenzaron a diseminarse por todo Buenos Aires. Pero el barrio *xeneise* quedó irremediabilmente identificado con la creación de sus habitantes, hasta tal punto que cuando Boca Juniors perdía, la hinchada contraria cantaba que *la pizza se quemó*”. Mientras que cuando Boca ganaba, la pizzería 5 y 5 de



Montes de Oca al 800 por ejemplo, agotaba sus reservas de harina, razón por la cual bajaba la cortina para evitar posibles desmanes ante la falta de pizzas.

La ya legendaria avenida Corrientes fue la segunda patria del plato. Pin Pun, Güerrín, Serafín, Marín, Los Inmortales, Banchemo Centro, Rey, Las Cuartetas y El Palacio de la Pizza, así lo certifican.

Ignacio Xurxo, en su trabajo "De la humildad original de la pizza a la media luz y los mozos con smoking", dice: "Hacia los años treinta y cuarenta, Buenos Aires se volvía adicta a la pizza. Casas como Tuñín de la Boca multiplicaban sus locales. Las Cuartetas eran ya un



*Pizzería Banchemo.
Eran tiempos en que por cinco centavos se compraba una porción de muzzarella y otra de faíná.*



La pizza de tacho
por Lile Vidal.

hit de Corrientes, calle donde la desinencia *in* tiene que haber sido auspiciosa. Allí nacieron la mítica Güerrin, una casi contigua Stevin y, luego, venida de Constitución, la legendaria Marín, fundada por Raposo, un pontevedrés devoto del mejor aceite de oliva.

Aquellas fueron también las décadas del pizzero ambulante, de delantal blanco y mostachos poderosos... cuyo show culminaba cuando, con aire de compadre, empuñaba su gran cuchillo para cortar las porciones con precisión quirúrgica. A la entrada y a la salida de los estadios, las ofertas se multiplicaban; en esos días pico, la mujer de cada *entrepreneur* era su apoyo tanto industrial como comercial. Aquel producto trashumante aún sobrevive: se vende en locales cerrados con el nombre de pizza *de cancha* o *canchera*. Durante años, Pedrín el fainaero, uno de aquellos vendedores, fue el ícono aceptado del club Boca Juniors. Había sido creado en la radio y fue trasladado al papel por un dibujante leal.

Los años 30 fueron testigos del nacimiento de una pizzería que con los años se convirtió en un clásico del rubro: Angelín, con local en la avenida Córdoba 5270. Sus carteles indican: "Creador de la pizza canchera", pizza sólo con salsa y condimentos que solía ven-

derse, fría, en las inmediaciones de las canchas de fútbol, también llamada de tacho, en alusión al recipiente que encimadas una sobre otra las contenía.

Otra de las pizzerías que hizo historia en La Boca fue Guastavín, a cuyo local, en la vereda impar de Del Crucero (hoy Del Valle Iberlucea), entre Suárez y Olavarría concurría una amplia clientela, apasionada por su pizza de muzzarella, su fugazza y su crocante y apetitosa fainá. Guastavín —cuenta Rubén Rodríguez Ponziolo— quedaba a pocos metros de la tradicional farmacia “Cánepa”. Este destacado historiador y poeta boquense agrega que “en la esquina de Hernandarias y Coronel Salvadores vivían dos hermanos que eran pizzeros ambulantes, uno de ellos se instalaba todos los días, menos los jueves, en la ochava de California y Garibaldi, mientras que ese día lo hacía en el medio del Mercado Correa, también llamado Patricios, de la calle Alvarado entre Irala y Hernandarias, con salida por la de Australia”.

En el local donde hoy se encuentra el Café Notable La Perla, Don Pedro de Mendoza y Del Valle Iberlucea, funcionó allá por los años cuarenta Dini, una pizzería que permanece viva en el recuerdo de no pocos veteranos de la ribera.



En lo de Banchemero.



Ada Falcón.



El historiador boquense José Pugliese en el libro *Páginas de historia de la Boca del Riachuelo* sostiene que: “Priano (famoso por ser sus dueños ex cracks de fútbol y donde se vendió por primera vez en la Boca la *fugaza* y la *fainá*, que solía expendirse callejeramente llevada en tiestos, a equilibrio sobre la cabeza del vendedor”. Priano quedaba en Necochea entre Olavarría y Suárez. Uno de sus propietarios fue Juan Bautista Priano, socio N° 1 del Club Boca Juniors y destacado medio en el equipo *xeneise* de 1908 a 1911. Este local guarda una divertida anécdota que sucedió durante la visita realizada por el célebre tenor italiano Beniamino Gigli: resulta que uno de los cocineros, conocido como Chicho siempre se había jactado de ser un afinado cantor lírico, a tal punto que fue invitado a cantar ante la presencia de Gigli. Chicho, muy suelto de cuerpo empezó sus gorjeos con *Matinata* de Leoncavallo, cuando terminó la interpretación y miró al ilustre huésped esperando su aprobación, como única respuesta escuchó: “Assasino”.

Tuñín de la Boca (Toñún, en la pieza de Pacheco *La Ribera*), famosa pizzería que tuvo su local en Almirante Brown 1289/97, casi Olavarría, pared de por medio con el Bar Roma, en el solar

donde años después se instaló otra pizzería, la San Carlos, permanece en la memoria de los viejos boquenses como uno de los sitios fundamentales del barrio. La celebrada cantante Ada Falcón nunca dejó de recordar una cena compartida con Carlos Gardel y con Francisco Canaro, precisamente en Tuñín de la Boca contando lo siguiente: "Más tarde, ya habiendo terminado de comer, me llevó Carlitos caminando por la costa y nos alejamos. Cuando estábamos solos, me besaba los ojos y me decía: *Piba preciosa... enseñame a cantar 'Yo no se que me han hecho tus ojos'...*"

La titiritera y pintora Sarah Bianchi recuerda que en Tuñín, los domingos cuando Boca ganaba, a todos quienes comían pizza le regalaban el fainá.

La calle Corrientes, como ya hemos dicho anteriormente, es un verdadero referente pizzero porteño, y no sólo en el centro. Para dar crédito a esta afirmación, transcribimos un comentario realizado por un hombre consustanciado con el barrio de Almagro; desde su infancia, y juventud compartida entre el Colegio Nacional Mariano Moreno y el Café El Cóndor (esquina noreste de Corrientes y Medrano); el destacado arquitecto y cronista urbano Luis Grossman:



Pedrín, el fainero, fue el personaje representativo de Boca Juniors en el exitoso programa Gran pensión El Campeonato, emitido en la década del 40 por Radio Belgrano (auspiciado por Jabón Federal) y dirigido por Tito Martínez del Box. Pedrín fue caracterizado por el actor Félix Mutarelli.



*Dibujo de Luis J.
Medrano.*

“La pizzería Pin Pum, en Corrientes 3954, entre Salguero y Medrano, está en este local desde hace cerca de 70 años. Cuando tenía 8 años más o menos, acompañaba a mi padre (Don Simón) a comprar pizza de muzzarella y fainá para comerla en casa (todavía no existía el *delivery*). Mientras esperábamos, mis ojos de niño observaban todos los detalles, como aquellos personajes que comían allí mismo y de parado, humeantes porciones donde se fundían muzzarella y fainá. Recuerdo asimismo, a la inefable y nunca olvidada *sopa inglesa*, especie de premio dominical...”

Una pizzería muy destacada de la década del 30, por el barrio del Abasto, fue la del genovés Andrés Lombardo, que en su local de Guardia Vieja y Gallo recibía una nutrida clientela, tanto *xeneise* como local.

En el año 1939 se fundó una institución clave para el desarrollo de la actividad, la Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas (APPYCE).

La revista *Argentina* en su número 7, correspondiente al 1° de agosto de 1949, publicaba la nota titulada “Origen y función social de la pizzería” escrita e ilustrada por Luis J. Medrano

(1915-1974); el notable creador de los “Grafodramas”, que por más de treinta años hicieron las delicias de los lectores del diario *La Nación*, y de los magníficos Almanagues de Fábrica Argentina de Alpargatas. En ella decía: “Las típicas características que singularizaron el desenvolvimiento político de nuestro país hasta hace algunos años son por todos bien conocidas. La nación vivía constantemente agitada por la lucha de dos grandes partidos políticos que se disputaban encarnizadamente el privilegio de gobernar al pueblo argentino... Pero lo que en realidad interesa a nuestro comentario, es en primer término, traer el al recuerdo del lector un pavoroso problema social, que en aquellas épocas y al producirse cada periódica transmisión de mando, echaba su negro manto de angustia sobre un vasto sector del electorado. La Administración Nacional en pleno, cesaba automáticamente en sus funciones para dar cabida equivalente de laboriosos ciudadanos, que con renovados bríos, se reintegraban a sus tareas luego de seis o más años de espera.

Sería ingenuo atribuir a una coincidencia, el hecho de que por ese entonces nacieran a la vida comercial del país, tímidamente



Dibujo de Luis J.
Medrano.

primero los vendedores ambulantes, y luego con virulencia sorprendente los establecimientos expendedores de un manjar, cuya aceptación por parte del público, había de significar a la postre una verdadera revolución: *la pizza*.

Así quedó planteado un interesante problema de genética comercial similar al que creó el nacimiento del transporte *colectivo*. La ley de la oferta y la demanda invertía una vez más y a regañadientes sus solemnes términos.

Quienes pretendieron negar que los empleados cesantes han dado origen a las *pizzerías*, se veían en aprietos para rechazar la hipótesis de que esos pintorescos comercios deben su grandeza y su impulso inicial a aquella masa de esforzados ciudadanos a quienes el vaivén de la política colocaba alternativamente en la próspera felicidad o en la más cruel indigencia”.

Medrano insiste en la forma en que el empleado cesante intentaba ganarse la vida a través del corretaje, y dice: “A las doce del día, el desdichado trabajador, con los pies destrozados, hacía su diario balance sobre la mesa de un *bar*, comprobando al cabo de sencillas operaciones, que los recursos tan sumariamente arbitra-

dos, solo le autorizaban a mojar tres *medias lunas* en una taza de café con leche.

Huelga extenderse sobre las consecuencias desmoralizantes que semejante vida traía aparejadas a tan numerosa cantidad de ciudadanos... Fue entonces cuando hizo su aparición en el escenario gastronómico nacional el mágico y sabroso alimento, que por unas monedas, dejaba en el estómago la más aproximada sensación de un almuerzo. Con natural alborozo, el ex empleado halló la forma de sobrellevar la penosa espera mejor alimentado y en ambiente más grato, simpatizando primero y terminando por encariñarse con la *pizzería*. Se hizo parroquiano obligado y a la larga, amigo del dueño; éste, celosamente colocado detrás de una caja registradora más brillante, pesada y costosa cada semestre..."



Quienes pretendieron negar que los empleados cesantes han dado origen a las pizzerías, se veían en aprietos para rechazar la hipótesis.



Las pizzerías a partir de los años 50

Entre las pizzerías porteñas que tenían su apogeo por los años 50 recordamos en forma particular a las siguientes: Barracas, Vieytes 1273; Boyacá, Gaona 2683; Capri, Córdoba 6229; Carlín, Iriarte 2899; Celli, Segurolo 1400; Colón, Córdoba 3945; Chiesa,

Nazca 2216; Dele-Dele, Corrientes 1790; Del Once, José E. Uriburu 39; El Abasto, Corrientes 3101; El Griego, Francisco Beiró 5293; El Mundo, Corrientes 2802; El Rosarino, Almirante Brown 1446; Empire, Federico Lacroze 2702; Flor de Pompeya, Av. Sáenz 963; Giovanni, Federico Lacroze 4106; Giuseppín, Triunvirato 4660; La Aparecida, Santa Fe 2587; La Cumbre, Centenera 10; La Molinera, Santa Fe 2202; La Monada, México 2802; Las Margaritas, Av. San Martín 6255; Los Hinchas, Las Heras 2967; Miramar, Juan B. Alberdi 6301; Monroe, Monroe 5085; Morro Hnos., Lavalle 3205; Parque, Cuenca 3085; Pin Pun, Corrientes 3954; Ricci y Boyé, Gallo 706; Rincón del Once, Rivadavia 3090; Rodríguez y Alonso, Lope de Vega 1688; Romanín, Donato Álvarez 2117; San Cayetano, Rivadavia 11532; Sobral Hnos., Rivadavia 9688; Stevin, Entre Ríos 793; Toscanín, Caseros 3021; Turi di Nápoli, Cuenca 3028; Vairo y Creixel, Santa Fe 3684; Yiyo, Rivadavia 11580, y la de don Vicente De Luca en la avenida San Juan casi Entre Ríos (De Luca había tenido anteriormente, en la ciudad de Santa Fe, la pizzería Tuñín de la Boca), que lucía un bello dibujo con la imagen de un pizzero callejero napolitano, que con su carrito, especie de locomotora, donde



*Dibujo de Luis J.
Medrano.*



llevaba su apetecible carga, estaba enmarcado por el entrañable Golfo de Nápoles.

La pizzería Mena era un baluarte barrial de La Boca y Barracas, entre los años 50 y 60, con local en la esquina de Suárez y Patricios. Nacida alrededor de 1950 El Genovés de los hermanos Milano, en Carlos F. Melo y Australia, continúa brindando sus buenas y variadas pizzas. Las Camelias, de Antico y Bartolucci, funcionó en el local de Almirante Brown 954; mientras que la 5 y 5 lo hizo en Olavarría 688; Oriente, años después La gran Pocha, en Olavarría 707; la pizzería Falucho de Almirante Brown al 1200, con la construcción del cine Dante debió mudarse a la vereda de enfrente, y El Golazo en 20 de septiembre 291/97, así bautizada por un gol que el delantero brasileño Paulo Valentim, con la camiseta azul y oro, le convirtió a River Plate en la Bombonera (una fotografía de esa jugada, autografiada por el goleador, cubría la pared principal de esta pizzería).

Por los años 60 apareció, en su local de la Av. Juan B. Justo y Argerich, Cittadella con la exitosa pizza por metro y sus desbordantes copas heladas. La modalidad métrica fue adoptada por algunas otras casas.



Mingo Scotto, por los años 50, salía de su casa en La Boca, con el tacho cargado de pizzas sobre la cabeza, y ofrecía la sabrosa mercadería por la zona de Lamadrid y Garibaldi.



“...los porteños reinventaron la pizza...No es mejor ni peor. Es distinta...”

“Los italianos —dice Víctor Ego Ducrot en *Los sabores del tango*— no sólo trajeron platos y recetas sino hábitos sociales vinculados al comer, como las pastas familiares de cada domingo y el culto al aperitivo, y convirtieron a la ciudad en el tercer centro consumidor de pizza del planeta. Actualmente el primero es por supuesto Italia, el segundo la ciudad de Nueva York, y luego se ubica la capital argentina... los porteños reinventaron la pizza... no es mejor ni peor. Es distinta...”, luego continúa afirmando: “La primera globalización de los argentinos tuvo forma y sabor de pizza... Serán cosas de las sociedades que se conforman al paso de las corrientes inmigratorias, puede ser; pero lo que sí es cierto es que, en no más de dos décadas, la mayor parte de las pizzerías de Buenos Aires y del resto del país pasaron a manos de españoles varios, muy especialmente de gallegos...”

Al respecto Eduardo Archetti, en su trabajo “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional” sostiene: “La pizza llegó a Buenos Aires teóricamente de la mano de los inmigrantes italianos. Su conversión masiva en comida de pizzería, fue el resultado de la capacidad empresarial de los inmigrantes españoles...”

Pizzerías, literatura y canciones

Alejandro Dolina en su ensayo *Elogio del fracaso* dice que: “El atento examen de las crónicas del barrio de Flores permite adivinar un cierto placer en la derrota y una vergüenza secreta en el triunfo... Los hombres sensibles han producido numerosas apologías del fracaso...”

De los cinco estudios que componen este trabajo, tomamos, por razones obvias, el titulado “El mural de la pizzería San Carlos”, que a continuación transcribimos:

“Lucio Cantini —según se sabe— era un pintor de respetable talento. Es cierto que vendía pocos de sus cuadros, pero éste es un destino bastante frecuente en su profesión.

Tenía el artista un especial entusiasmo por las pinturas murales. Conocía todas las técnicas y había ideado métodos de trabajo ciertamente novedosos.

Sucede —desde luego— que casi nadie encarga murales y en veinte años de actividad, Cantini había concretado solamente tres obras de ese género, dos de las cuales correspondían a paredes de su modesta pieza. Pero una tarde de verano, Héctor Saponare, propietario de la



*Dibujo de Crist
publicado en el
diario Clarín.*



*Lucio Cantini
pintando en San
Carlos por Horacio
Spinetto.*

pizzería San Carlos, le encargó que pintara totalmente una extensa pared del local que aparecía demasiado triste y vacía.

El artista aceptó sin discutir precios. Adivinó que aquel muro vacante era la posibilidad de su consagración. Dos años tardó en preparar la pared, para preservarla de la humedad de los baños del fondo y del calor del horno en los tramos del frente. Intentó infinidad de bocetos, que el pizzero fue rechazando uno por uno.

El Pensamiento Puro, hostilizado por las fuerzas de la pasión y el desenfreno.

Los últimos instantes del caos esperando el acto creador, donde las cosas no son todavía, pero presentan ya la fuerza de su posibilidad.

Protágoras de Abdera, Parménides y Zenón de Elea, Empédocles de Agrigento, Thales de Mileto, Pirrón de Elis y Sócrates de Atenas discutiendo en el Hades con Diógenes Laercio, biógrafo de todos ellos.

El íntegro equipo de Boca en 1954 derrotando a las huestes infernales, entre las que se adivinaban jugadores de River e Independiente. Finalmente Saponare -sin mucho entusiasmo y después de exigir algunas correcciones- aprobó el diseño definitivo. Se trataba de *Las Cinco Edades del Criollo*, verdadera pintura

de tradición gauchesca, que seguía en cierto modo la inspiración de Hesíodo.

En el fondo, cerca de los excusados, la Raza de Oro. Allí se veían despreocupados paisanos comiendo frutos silvestres, bebiendo leche de oveja y perpetuamente jóvenes.

Más adelante, la Raza de Plata, con criollos pendencieros e ignorantes, sometidos a sus madres.

Luego la Raza de Bronce, comedores de carne que se complacían en la guerra.

Casi en el frente, la cuarta raza, también de bronce, pero más noble y generosa.

Finalmente la raza actual, de hierro: paisanos crueles e injustos que sin embargo —y tal vez para complacer al propietario— comen pizza y beben moscato con actitud satisfecha.

Cantini formó un equipo de ilustradores, dibujantes, coloristas, ayudantes y aprendices. En su apogeo, el trabajo ocupó a setenta y cinco personas. A pesar de las protestas del pizzero, protegió la pared con altos biombos, para que los parroquianos no pudieran vislumbrar las miserias de una obra inconclusa.

Antonio Soletic

ODA A LA PIZZA



Edición
ACADEMIA PORTEÑA DEL LUNFARDO
2008

Cuatro años pasó el artista colgado de los andamios, retocando figuras y dando personalmente casi todas las pinceladas. Se dice que, contrariando los bocetos, aparecían en ciertos templetos inscripciones forasteras como “Pida Flan con Crema” o “Saque vale en la caja”; líneas menos propias de Hesíodo que del pizzero Saponare.

Cuando el portentoso mural estaba a punto de terminarse, el comerciante informó a Cantini que había vendido la pizzería. El nuevo propietario tenía pensado revestirlas paredes de fórmica y prohibió a Cantini y sus colaboradores el ingreso al local. Hoy la gigantesca alegoría yace bajo paneles relucientes y espejos horrorosos.

Pero en un ángulo, casi pegada al techo, una pequeña mano emerge del innoble revestimiento, como pidiendo socorro.

Lucio Cantini se retiró para siempre del arte. Cada tanto aparece por la pizzería, pide una porción de anchoa y un moscato y sueña con el día improbable en que los paisanos se sacudan para siempre las infames prisiones sintéticas que les imponen los mercaderes”.

El reconocido escritor y poeta León Benarós, colaborador en la revista *Todo es Historia* desde su primer número, en su sección “El desván de Clío”, de octubre de 1999 al realizar una semblanza de

don Julio Piquet (secretario del diario *La Nación* y gran amigo de Rubén Darío), escribe lo siguiente: “Piquet añora la fainá, callejeramente despachada en sus tiempos de niño: Quizá la fainá —escribeme gusta hoy tanto, porque durante toda la infancia fue para mi fruto prohibido: me lo vedaban imperativamente la dignidad española y la distinción francesa. ¡Con que envidia, haciéndoseme agua a la boca, veía yo por las calles como detenían los arrapiezos al italiano que llevaba el gran latón de fainá, sujeto con la mano izquierda y apoyado en la cintura, y luego cómo el mercader les daba, mediante unos cobres, las tajadas de la torta, rugosas y doradas por un lado y lisas, amarfiladas y lucientes del aceite por el otro. Todavía recuerdo la emoción que me embargó el día en que, vergonzantemente, detuve al tortillero para que me diese la codiciada tajada, que aquél cortaba y ofrecía a los dedos del cliente con una corta cuchilla en forma de lanza. En seguida Piquet da la receta: Se disuelve en un litro de agua tibia medio kilo de harina de garbanzos, tratando de que no se formen grumos, y luego se sazona esa pasta con un poco de sal gruesa, que se ha hecho disolver en agua caliente. Se deja reposar un rato para que la pasta se ponga bien unida y se



“Y ya estoy embalado. Me embrocán los chamuyos que acamalan recuerdos de pizzas de la infancia junadas frente al horno del Tuñín de La Boca, entre parientes pobres: la fainá y la figasa; alternando entre feites de lungos mostradores con vasos de moscato, semillón o garnacha”

Antonio Soletic

vierte en una asadera, ligeramente bañada en buen aceite de oliva.
Horno suave.

Esta es la fainá clásica, pero no falta quien la encuentra más sabrosa haciéndola con tres partes de harina de garbanzos y una parte de harina de trigo; no faltando golosos, mal inspirado, a mi ver, que le agregan a la pasta dos o tres huevos batidos”.

El poeta Rubén Derlis (1938) se ha ocupado reiteradamente del mundo de la muzzarella, y lo certifica, en su bello y entrañable libro *Homo Porteñensis* (1993) con el poema titulado “Pizzería de las cinco esquinas”, que dice así:

Esta pizzería guarda los viejos mitos:
fotos de pura sangre, un equipo campeón en el '40,
la de un cantor ignoto
que dedica como si fuera Goyeneche,
y la desnudez de una vedette ahora marchita
recostada contra las botellas
junto al banderín manchado meticulosamente

por la irrespetuosidad de las moscas.
Se demora de pie esa porción pequeña de abandono,
se bebe ensimismado el vino turbio;
contra los húmedos azulejos quebrados
ni una huérfana silla,
para hacer más sin nadie la soledad de los que se irán,
solapas levantadas, esquivando sus orejas al viento
que largó sus malones por Elcano,
a dormir la noche de los días sin sorpresas
en un cuarto compartido de pensión.



*El horno por Cacho
Gualco.*

Otro destacado poeta porteño, Jorge Rivelli (1954), desde 1999 director de la revista *Omero*, en su libro *Matambre* (2004), presenta “con mucho de la lección surrealista” –según el decir de Javier Adúriz– el poema “ocho de muzza y una de faina”.

El conjunto musical Memphis la Blusera entre sus éxitos destaca el tema titulado *Moscato, pizza y fainá* (1983) donde “inmortaliza” a la pizzería La Universal de Olivera y Rivadavia; que dice así:

Para y decime quién sos vos,
quién soy yo
y quién es aquel,
perdidos en la multitud
no somos nadie,
no (hablamos hormigas)

Lavalle a la hora 23,
las chuchis hierven.

Las luces se encienden,
calle Corrientes,
se llena de gente,
que viene y que va,
salen del cine,
ríen y lloran,
se aman, se pelean,
se vuelven a amar
y en la Universal,

fin de la noche,
moscato, pizza y fainá,
moscato y pizza.

Las luces se encienden,
calle Corrientes,
se llena de gente,
que viene y que va,
salen del cine,
ríen y lloran,
se aman, se pelean,
se vuelven a amar,
y en la Universal,
fin de la noche,
moscato, pizza y fainá,
moscato y pizza.

Por su parte Los Auténticos Decadentes cantan *La pizza con fainá*:

Me traté de alejar del camino del mal,
navegando en la tormenta de la angustia espiritual.
Pero nunca pude abandonar
la pizza con faina.
Intenté comprender tu postura de mujer,
controlando mi machismo para no meter el pie.
Pero cuando converso con vos
solo pienso en comer.
Porque yo, seré un grasa toda mi vida!
Soy un diamante falso,
medio desaliñado.
Soy un galán de barrio,
soy un romántico.
Pero yo, te amaré con toda mi vida!
Tengo que ser sincero,
no tengo nada, pero
juntate un dinero



*Pizzería El Destino,
acrílico de Marcia
Schvartz.*



y nos ponemo' un almacén.
Me traté de alejar del camino del mal,
navegando en la tormenta de la angustia espiritual.
Pero nunca pude abandonar
la pizza con faina.
Intenté comprender tu postura de mujer,
controlando mi machismo para no meter el pie.
Pero cuando converso con vos
solo pienso en comer.
Porque yo, seré un grasa toda mi vida!
Soy un diamante falso,
medio desaliñado.
Soy un galán de barrio,
soy un romántico.
Pero yo, te amaré con toda mi vida!
Tengo que ser sincero,
no tengo nada, pero
traéte a tus hermanas
y nos ponemo' un cabaret.

Recordemos también que Alfredo Casero rinde homenaje a las sabrosas muzzarellas con el tema *Pizza conmigo*.



Revistas de la pizza

Diversas revistas se ocupan de temas del mundo de la pizza. Entre ellas, además de *Pizzas y Empanadas* (la publicación de APPYCE), mencionaremos a *Pizzería Argentina*, que va por su año catorce y a *Alimentaria Latinoamericana* que en la edición de junio de 2006 publicó una interesante nota relativa a los hornos: “El horno es el instrumento fundamental para la producción tanto de empanadas como de pizzas. Si bien cada vez es menos frecuente encontrar pizzerías que utilicen horno a leña, también es cierto que algunos comercios tradicionales buscan mantener este tipo de producción aunque sea más costosa. La razón principal está en los clientes fieles dispuestos a pagar un poco más por pizzas hechas



Dibujo de Alejandro Mo.





*Piazza-Pizza,
ilustración de Tracy
Sabin.*

100% a la piedra. Por su parte los hornos a gas han presentado desde su aparición una amplia gama de tamaños con opciones casi siempre más económicas, además en sus mayores tamaños permiten hasta 18 moldes por piso...”

En boca de todos

A fines de los años 80, apareció la pizza a la parrilla logrando en poco tiempo tener un consecuente público. Entre las pioneras en esta manera destacamos a Grappa y a Morelia, sumándose más tarde 1893. Pizza & Pasta (Scalabrini Ortiz 701) y Salomón Rey (Rivadavia 5923), entre otras más.

Las pizzerías se ganaron un lugar en las guías gastronómicas (Vidal Buzzi, Abel González, etc.), muchas de ellas han sido reconocidas y recomendadas por prestigiosos cocineros y gourmets. Entre ellos, María Barrutia, cheff propietaria de Restó, que dice: “Me gusta El Cuartito, y Filo en otro estilo, y muy en particular Guido y Lucky Luciano”, por su parte la laureada sommelier Flavia Rizzuto (de destacada actuación en el Campeonato Mundial de Sommeliers del año 2004, realizado en Grecia, donde se clasificó entre las 10 mejores



del mundo), a la hora de elegir se queda con El Cuartito, Albamonte, Filo, Pizza Piola y Lucky Luciano; Narda Lepes manifestó: “Cuando quiero masa finita voy a Albamonte, en Chacarita. Si quiero al molde, voy a Angelín o El Cuartito. También me gustan la de Filo y la de Guido”, por su lado Roberto Ottini dice: “Me gustan Filo y Piola, donde se hace la pizza al estilo italiano: masa fina y cocción en horno de barro, muy importante porque quema madera y aromatiza la pizza”, mientras que Juan Pedro Rastellino sostiene: “La fugazza con queso de El Cuartito es excelente, lo mismo que la pizza a la piedra de muzzarella de Los Campeones, en Montes de Oca casi Suárez, y el fainá crocante de Bancharo de La Boca. Otra para destacar es la Mercedes, que hace Albamonte, así llamada porque vienen tres variedades sobre una misma pizza (muzzarella, fugazzetta y anchoas), determinando con su triple división una imagen que recuerda al isotipo de la famosa empresa alemana de automóviles”. La sommelière Marina Beltrame (fundadora de la Escuela Argentina de Sommeliers) se inclina por las pizzas de El Cuartito y de Romario, mientras que su colega Julia Vulcano también distingue la pizza a la piedra en horno de barro de Romario, en Ortega y Gasset 1608, y la



El magnífico dibujante Alberto Ciupiak recuerda que, por los 50 en Avellaneda, con su amigo Héctor Tortolano disfrutaba de las porciones de muzzarella en la pizzería de Galicia y Rivadavia, al salir del cine Monumental que quedaba enfrente.

de Morelia, de la calle Báez en el mismo barrio de Las Cañitas, pero en este caso a la parrilla. Jorge Crespo, factotum de la tradicional casa de especias y Café Notable El Gato Negro, recuerda a la desaparecida El Caballo Loco de Crámer y Echeverría, mientras que destaca a Güerrin, a Burgio, a José de Av. San Martín casi Mosconi y a Filo, mientras que Hugo García propietario, junto a su hermano Rubén, del legendario Café de García, se declara “hincha” de El Palacio de la Pizza, Burgio, El Fortín, Banchero y Guerrín. El escritor Abelardo Arias, Premio Nacional de Literatura 1969, fue un ferviente devoto de Los Inmortales de la calle Corrientes, de Las Cuartetas y de Serafín.

El magnífico pintor Aldo Severi, en sus caminatas por La Boca, su barrio natal, solía comer algunas porciones de muzzarella y fainá en Guastavín, o una de fugazza con queso tanto en el primer local de El Puente de Ariel (Alte. Brown y Brandsen), como en el El Rancho Banchero. El músico y compositor Manolo Juárez, hombre de buen diente y Ciudadano Ilustre de la Ciudad de Buenos Aires, es un consecuente amante de la pizza de molde de El Parque, tradicional casa de Defensa 1452 entre Brasil y Garay. El escritor e





historiador Carlos Szwarcer, todo un clásico, al hablar de muzzarellas, prefiere las de Las Cuartetas, Güerrin, Angelín y la de Nápoles, referente pizzero del barrio de Villa Crespo en la esquina de Corrientes y Serrano.

El Cuartito fue el ámbito elegido por el escritor Martín Caparrós para la presentación de su libro *Boquita*, en el año 2005 durante los festejos del Xentenario del glorioso Boca Juniors. Esta pizzería fue también la elegida por los realizadores Adrián Caetano y Bruno Stagnaro (*Pizza, birra y faso*) y Pablo Trapero para celebrar la obtención de algunos premios por su labor cinematográfica.

El escritor Reynaldo Sietecase, a la hora de elegir se declara partidario de El Cuartito (*"la primera pizzería que conocí cuando llegué a Buenos Aires en 1989"*), Angelín y Mi Tío (Estados Unidos 398 esquina Defensa), no olvida mencionar algunas de su ciudad natal, Rosario, entre ellas la tradicional Santa María de la calle San



El gran pintor Aldo Severi solía comer algunas porciones de muzzarella y fainá en Guastavín o una de fugazza con queso en el primer local de El Puente de Ariel.

Pizzería



¡Marche otro musorela!



Ya estó por salir...



¡¡¡Salió!!!



Dibujos de Calé.



Martín, y a Via Appia y La Vendetta, ambas sobre la avenida Pellegrini, con especialidad en pizza a la parrilla.

Los taxistas, particular “raza” porteña, suelen recomendar: El Fortín, Burgio, La Mezzeta y Pirilo.

La periodista Silvana Schirripa escribió: “Hay quienes dicen que el distintivo de nuestra pizza se origina en la mezcla de la receta italiana con la elaboración realizada por los españoles, que fueron propietarios de las primeras pizzerías de la ciudad. Para otros, en cambio, el sello particular reside en la muzzarella argentina, muy diferente a la italiana, y que le da a la pizza local, además de su sabor característico, la inconfundible cubierta blanca y elástica”.

Iconografía pizzera

Los dibujos referidos al ambiente pizzero de Calé (Alejandro del Prado), como los publicados en el libro *Buenos Aires en camiseta*; los de Luis J. Medrano aparecidos en la revista *Argentina* o en el diario *La Nación*; los de Caloi, en su página dominical de la revista *Viva* del diario *Clarín*, junto a varios de Quino, Fontanarrosa, Crist y Langer, forman parte de lo más característico y documental

sobre el tema, conformando un verdadero ensayo gráfico de las diferentes épocas de la vida cotidiana porteña.

Aldo Severi pintó entrañables imágenes de pizzeros ambulantes boquenses.

Hermenegildo “Menchi” Sábat, en *Sección Aurea*, singular revista de calidad inusual, dejó, en el número dedicado a La Boca, una muy plástica visión de una chorreante porción de muzzarella. Marcia Schwartz, en 1976, pintó el acrílico *Pizzería El Destino*. Horacio Vodovotz realizó al óleo *La esquina de los toldos*, una particular visión de la pizzería Romario, de Ortega y Gasset y Migueletes.

El ilustrador Cabina realizó en la revista *A terminal [A]*, de octubre de 2004, una interesante imagen, entre oriental y pop, donde una joven come una desbordante porción de pizza. Por su parte, el tema de las redondas de muzzarella o anchoas, no pasó inadvertido para el humorista gráfico Alejandro Mó, quien con su trazo preciso logró interpretar características escenas pizzeras.

El pintor e “interventor” urbano Marino Santa María llevó a cabo, en la pizzería Undici de Montes de Oca y Martín García, el interesante trabajo *Huellas de la naturaleza*, tanto en la fachada como en el mural del



*Dibujo de Langer.
Ilustración de
Hermenegildo Sábat.*





*Ilustración de
Cabina.
La pizzería por
Carlos Ferreyra.*



salón y en las columnas interiores, mientras que, siempre en su barrio de Barracas, en la pizzería San Miguel de Montes de Oca 1002 esquina Olavarría, pintó *Huellas del viento*; Omar Gasparini realizó una instalación urbana al ingresar en La Boca, por Almirante Brown, materializada mediante una situación barrial ambientada en una casa de madera y chapa, donde muñecos y personajes pintados ofrecen una galería de personajes locales, entre ellos un característico pizzero ambulante.

Destacados artistas, como los pintores Luis Pereyra, Pablo Salama, Beatriz Anselmi, Carlos Ferreyra y César Cappellotto, el grabador Cacho Gualco y los fotógrafos Mariano Manikis, Facundo De Zuviría y Roberto De Luca, entre otros más, aportaron sus particulares visiones sobre el tema.

El Grupo Escombros (Artistas de lo que queda) presentó el 2 de octubre de 2002 el libro-objeto *Pizza de poesía concreta*, con 75 poemas concretos envasados en una caja de pizza de 25 x 25 x 4,5 cm, dividida en cuatro "porciones": "La Torre de Babel", "El Arca de Noé", "Galería de retratos" y "Tránsito pesado".

El pintor estadounidense George Alpert, durante enero de 1988, exhibió en la Udinotti Gallery de Scottsdale, Arizona, una exposi-



ción de pinturas entre las que incluía al acrílico “La última Cena”, donde en el centro de la mesa, Jesús rodeado por sus apóstoles de acuerdo con la imagen clásica, presentando una gran pizza. También en los Estados Unidos el ilustrador Tracy Sabin realizó una serie de obras para la casa Piazza Pizza.

Es interesante recordar que la popular actriz Julia Roberts, en la película *Mystic Pizza* interpretó el papel de una camarera de una pizzería de una pequeña ciudad norteamericana.

La Cuartetas, la pizzería que se define como “una porción de Buenos Aires”, en su marca representa al obelisco emergiendo del centro de una de muzzarella; Banchero, exhibe orgullosa el escudo de la República de La Boca y El Cedrón el de Mataderos; Los



La última Cena,
acrílico de George
Alpert.





Dibujo de Calé.

Inmortales siempre se relacionó con la imagen gardeliana; la Santa María, con la carabela descubridora de Cristóbal Colón; la Rey ofrecía la visión de un pájaro que llegaba al nido con una gran porción de pizza en su pico para alimentar a los pichones; Mi Tío se caracteriza por sus leyendas fileteadas, y La Continental se reconoce por la imagen de un globo terráqueo.

Algunas pizzerías que ya no están



El Acordeón que tuvo local en Álvarez Thomas 1558; Sol di Napoli, en la esquina sudeste de San Juan y Boedo, en diagonal con en legendario café Canadian (hoy Esquina Homero Manzi); El Destino en la esquina sudeste de José María Moreno y Rivadavia; De Naro (Matheu 1498); La Coraza en Díaz Vélez 5025 frente Hospital Durand, atendida con calidez por don Humberto; Karasin en el barrio de San Cristóbal, en la avenida San Juan 2466; Kronos sobre Medrano frente a la confitería Las Violetas, muy frecuentada por alumnos del Colegio Nacional Mariano Moreno; Torino Córdoba, de Córdoba 4601 esquina Canning (hoy Scalabrini Ortiz); La moneda, en Pueyrredón y Corrientes; La de don

UNA PORCION...



UN CACHO...



UN ZODAPE...



Modos de pedir.



—¡Andá, miseria!... ¡Dámelo de yapa, dómelo!

Tranquilo, en Boedo al lado del cine Los Andes; El Mural, en avenida Mosconi 2431; La Piazza en Víctor Martínez y Virrey Avilés, y Nicolita, en La Boca, en del Valle Iberlucea entre Lamadrid y Pedro de Mendoza, que lucía un mural con la imagen de Gardel guitarra en mano, lengue y sombrero, son algunas, entre muchas otras, de las pizzerías que a pesar de ya no estar permanecen en el recuerdo de aquellos que supieron disfrutar de sus servicios en sus épocas de esplendor.

Continúan en plena vigencia

Pichín, en Matheu 334, la famosa pizzería vecina del mercado Spinetto, dirigida por José Montenegro, donde las porciones se



Dibujos de Calé.



La prima hermana de la pizza.



Dibujo de Luis Pereyra, de la serie “Seremos tan felices en Buenos Aires”, 1985.



sirven en tablitas de madera y papel de estraza; Imperio, en Corrientes y Scalabrini Ortiz; la Pueyrredón en Mosconi 2513, conocida por los vecinos de Villa Pueyrredón como la pizzería de Toto; El Mazacote, San José y Chile; la clásica Odeón, en Rivadavia 7002, en Flores; San Remo en Corrientes 6867; La Farola de Cabildo en Cabildo 2630; la de Matheu 334; La Farola VIP en Av. San Martín 7301; La Farola de Saavedra en Cabildo y Ramallo; Victoria en H. Yrigoyen 3400; Victoria Plaza en Álvarez Jonte 2902; El Pingüino en Gaona 3302; San Cayetano en Independencia 1756; El tren mixto en Lima 1713; La Posta de Floresta, Rivadavia 6800; La redonda de Liniers en Gana 105; El Destino en Díaz Vélez 5668; Miramar en Malvinas Argentinas 285; Pizza Banana en Costanera Norte y en Puerto Madero; Pizza Cero en Av. Alvear y Schiaffino; Pizza y Espuma en Lafinur 3275 o en Juncal 2701; Romanaccio en Arcos 2023; Casa de la Nonna en Arenales 2701; Mandiyú en Sarmiento 3775; Pirandello de Arenales 3822; Los Cocos, en Córdoba 3303; El Torreón, un clásico en Belgrano R, en Echeverría 3202; Nápoles en Rivadavia 1765, complemento del cine Gaumont, frente a

Plaza Congreso; La Carpa, de Varela 1163; Los Amigos, de México 287; las cadenas Zapi y Ugi's; Gata 2000 en Pichincha 810; La Jazmina en Vuelta de Obligado y Congreso; La Casa de Mamá en Tinogasta 3218; Tío Felipe en Balcarce 739; El Globito en Caseros 3015; Sr. Telmo en Defensa 756; El Pindal en Triunvirato y Monroe; Catenaccio en Av. La Plata 648; Plaza del Carmen en Av. La Plata y Rivadavia, por ejemplo; Il Nonino pibe en Avellaneda 100; Porto Pizza en Olleros 1747, entre otras direcciones; San Antonio en Garay y Boedo, La Cuadrita en Juramento 2193; Zeta Eme en Gaona 2487; Marechiare en F. de Enciso 4607; Toñito en Díaz Vélez 4099; El Jagüel en Av. San Martín 5140; El barrilete, en Sanabria y Santo Tomás; La Posta, en H. Yrigoyen 2295; La Pedrera, en C. Larralde y Conesa; Croxi, en Conde 2020; La Placita, en Mozart 1001; Parque Devoto en Av. San Martín 6102; La Corona en Av. San Martín y Dickman; Pin Pum en Avalos 1810; La Casona en Corrientes 684; Rey en Corrientes 961; Il Gatto en Corrientes 959; La Pipeta en San Martín 849; Gildo en Corrientes y Medrano y Bon Bijou en Cuenca 2756 .



En Mar del Plata destacamos a “La Mini”, en Independencia 1681, a “La Placita”, en Arenales casi Colón, a “La Nieve” y “Palermo”, ambas en la esquina de Rivadavia y La Rioja, a Pipo Garretón en la calle Alberti y a la desaparecida “Dino Dini”, en Av. Constitución.



*APPYCE es una
Asociación civil sin
fines de lucro
fundada en 1939.*

La familia Sosto es una tradición en muy buena pizza, súper finita. La podemos disfrutar tanto en Guido's Bar en República de la India 2853, bello local dirigido por don Carlos, como en Lucky Luciano de Cerviño 3943, a cargo de Luciano, hijo de Carlos.

La Asociación de Propietarios de Pizzerías y Casas de Empanadas (APPYCE)



APPYCE es una Asociación civil sin fines de lucro fundada en 1939, que cuenta con Personería Jurídica otorgada mediante Decreto N° 125.091 con fecha 18 de julio de 1942. Sus miembros son propietarios de pizzerías, pizzerías-grill, pastelerías, casas de empanadas, fábricas de tapas y discos para empanadas, fábricas de prepizzas, fábricas de churros y negocios afines.

La primera Comisión Directiva, constituida en el mes de junio de 1939, durante una reunión celebrada en Callao 83, quedó integrada por: Federico Álvarez Colodrero, presidente; Manuel Pastene, vice; Cayetano Burgio, secretario; Emilio Scapino, prosecretario; Ricardo Ghiotto, tesorero; Teodoro Mamar, protesorero; y Juan Bautista Bancharo, Generoso Rey y Manuel Santamaría,

vocales, quienes prepararon la primera asamblea de los propietarios de pizzerías, llevada a cabo el 7 de julio de 1939 en el Teatro del Pueblo, dando origen a la asociación.

La actual Comisión Directiva está conformada por: Manuel Jamardo (h), presidente; Raúl A. Okretich, vice; Oscar Jesús Peralta, secretario general; Ramón Casal, prosecretario; Roberto O. Mercado, tesorero; Mónica Jamardo, protesorera; Francisco José Orue, Manuel Iglesias, Alejandro González, Alberto Pedro Duné y Néstor Parra, vocales titulares; Mario Remón, Manuel Álvarez Díaz, Reynaldo Bernasconi, José Luis Estévez y Diego Luis Banchero, vocales suplentes, y Antonio Vázquez y Miguel Magán, revisores de cuentas.

En la versión 19, año 2004, de la Semana de la Pizza y la Empanada (que se festeja anualmente del 24 al 31 de mayo), la APPYCE, presidida por el Lic. Manuel Jamardo (h), realizó una campaña promocional de gran éxito que contó con la imagen protagónica del actor Alfredo Casero.

La revista *Pizzas y Empanadas*, que vio la luz en 1983, en el número 100, correspondiente a enero-febrero de 2005, en una de sus



notas da cuenta de la construcción de la Escuela de la APPYCE: “En la escuela se realizarán actividades de capacitación en las especialidades Pizzería, Pastelería y Cocina. El inmueble con ingreso por Ayacucho 333 tendrá una conexión interna con los dos niveles de nuestra sede de la calle Sarmiento 1983...” Una de las personas que verdaderamente sabe de pizzas es Irene E. Cettolo, gerente apoderada de APPYCE, quien manifiesta: “La capacitación es muy importante y me parece que vienen los tiempos de colaborar en la tarea. La educación de quienes se incorporan al sector es fundamental para que se jerarquicen. Esto va a beneficiar notoriamente al comerciante al tener personal mejor preparado”.

La Escuela fue inaugurada el 6 de diciembre de 2006.

Entre las casas asociadas a APPYCE recordamos:

La Americana, Callao 83; Banhero, Suárez 396; Güerrin, Corrientes 1368; Las Cuartetas, Corrientes 838; El Griego, Francisco Beiró 5293; El Palacio de la Pizza, Corrientes 751; Roma, Lavalle 888; Pin Pum, Corrientes 3954; Los Inmortales, Corrientes 1369; Burgio, Cabildo 2477; La Napolitana, Brasil 1178; La Nueva Odeón, Rivadavia 7002; Banhero Once,



Pueyrredón 123; El Fortín, Álvarez Jonte 5291; Imperio, Corrientes 6891; El Cedrón, Juan B. Alberdi 6101; Banquero Centro, Corrientes 1300; Dansey, Artilleros 2092; San Cayetano Este, Belgrano 130; Los Inmortales, Lavalle 746; Angelín, Córdoba 5270; La Mezzeta, Álvarez Thomas 1321; La Torre de Retiro, Av. del Libertador 118; Tren Mixto, Lima 1713; Buenos Aires, Eva Perón 5471; La Giralda, Av. Eva Perón 4989; Gibraltar, Pueyrredón 333; El Cuartito, Talcahuano 937; Ferreiro, Ángel Gallardo 1001; Las Palmas I, Caseros 2002; Santa María, Corrientes 6801; Vía Pacífico, Santa Fe 4600; Güimpi V, República Árabe Siria 3004; Torino, Av. San Martín 2201; Il Galetto, Perón 1707; Tropical, Av. Sáenz 1100; Mundo Argentino, Díaz Vélez 4502; El Gaucho, Coronel Díaz 2475; Oberá I, San Juan 3012; Lluccio, Güemes 4001; La Barra, Juncal 2383; La Casona, Corrientes 690; La Carpa, Varela 1103; La Continental, Entre Ríos 415, Callao 361, Av. Sáenz 1012, Talcahuano 1034, Av. de Mayo 1389, Soler 3389, Jorge Newbery 1638, Vicente López 2124, Rivadavia 5434, Rivadavia 11.350, Cabildo 3990 y Defensa y Chile; Santa Fe 1234, Santa Fe 1234; San Remo, Corrientes



El grabador Norberto Onofrio recuerda que al cumplir 50 años, hace ya más de 30, sus amigos lo agasajaron con unas exquisitas pizzas que realizaba en el Mercado de Abasto el italiano De Angelis, cuya masa arrollada era ligeramente hervida antes de ser horneada.



La pizza es sin lugar a dudas “una porción de Buenos Aires”.

6867; Los Inmortales, Junín 1727; Los Maestros, Paraná 1249; El Pindal, Triunvirato 4700; La Madeleine, Santa Fe 1726; La Barrera, Av. San Martín 6372; Los Inmortales, Marcelo T. de Alvear 1254; El Parque, Defensa 1452; Qué Sabor, Yerbal 2707; Lessee, Directorio 199; San Carlos, Rivadavia 4548; Don José, Acassuso 6476; San Cristóbal, San Juan 1811; Zapico, Ruy Díaz de Guzmán 829; La Nona, Nogoyá 3024; Tío Pipas, Rivadavia 7401; Lacroze Plaza, Federico Lacroze 4122; Pizza y Espuma, Lafinur 3275; Popey, Nazca 5811; Nápoles, Rivadavia 1765; San Pedrito 5, Rivadavia 7402; Pizza Crack, Av. Eva Perón 2591; Los Maestros, Sarmiento 1601; Cantegrill, Rivadavia 7328 y Luis María Campos 701; Nápoles, Corrientes 5600; La Peregrina, Laprida 2015; Jetro, Córdoba 2900; Gustino, Marcelo T. de Alvear 818; Bum, Rivadavia 9702; Tuñín, Rivadavia 3902; El Trébol, Ángel Gallardo 3; Defamily, Acoyte 1600; La Casa de la Nonna, Arenales 2701, Iturri 1331, Cabildo 222; La Entrerriana, 8 y 3, Barrio Emigrantes, Retiro; José, Av. San Martín 6921; Nicolassa, Ramón Falcón 2287; Los Cobos, Rivadavia 5000; Taxco, Juan B. Alberdi 6099; Uno, Rivadavia 6784; La Pizze, Scalabrini Ortiz

1599; La Morada, Larrea 1336; San Antonio, Federico Lacroze 3217; El Rincón de Marcos, Av. Eva Perón 4908; Pedí Pizza, Yerbal 2701; Laredo, Ramos Mejía 1402; Anchorena Plaza, Santa Fe 2702; El Atlántico, Gascón 392; El Torreón, Echeverría 3202; Dani's, Paraguay 3960; La Paloma, Santa Fe 2762; La Huella, José M. Moreno 811; El Conde, Olazábal 3299; Mi Tío, Estados Unidos 398; Brava, Quesada 2885; La Catedral, Montiel 1502; Como en casa, Yerbal 571; Italia, Gascón 495; La Barca, Montevideo 1294; Bellagamba, Rivadavia 2138; Quique, Artigas 4999; Alcalá, Corrientes 3900; Pionas, Mansilla 2782; Ritratto, Gualeguaychú 3827; San Miguel, Montes de Oca 1002; Scorpio, Av. Cobo 1229; Pizzería Pontoni, Artigas 4999; Fono pizza, Arzobispo Espinoza 1544; Undici, Martín García 900; Alto Güemes, Chubut 576; Cocina Regional 1810, J. Álvarez 1998; Zas, Bogotá 3800; Pizza Due, Av. Eva Perón 3619; La Farola de Cabildo, Cabildo 2670; Pizza de antes, Salguero 293; La esquina del Sur, Av. San Juan 3602; Gino, Av. Juan B. Justo 5183; Giuliano, Elcano 2756; La Alameda, Av. de Mayo 1201; Doña Teresa, Ramón Falcón 1588; La Nueva Gata, Ayacucho 1016 y la Napolitana de Brasil 1178.



La pizzería Don Luis, de Pedro Iudicello, en la Av. General Paz 338 de la ciudad de Córdoba, fundada en 1952, inauguró hace poco menos de un año su Museo de la Pizza donde se exhiben antiguas palas de madera, delantales de época, la vieja bicicleta de reparto, etc.



Conclusión redonda (a veces también rectangular)

La pizza es sin lugar a dudas “una porción de Buenos Aires”. Forma parte de la vida cotidiana de los porteños desde su primera juventud. ¿Quién, alguna vez, al salir del Colegio Nacional, o del industrial, cuando tenía entre 13 y 17 años y todas las expectativas intactas, no se comió una porción de muzzarella y fainá?

Ya sea de molde, media masa, a la piedra o ahora, a la parrilla; en versión napolitana, de anchoas, de jamón y morrones, calabresa, de verdura, la tradicional e irremplazable de muzzarella, la canchera, o ¿porqué no? una fugazza, fugazzetta o un crocante y sabroso fainá. Usted elige a su gusto y voluntad.

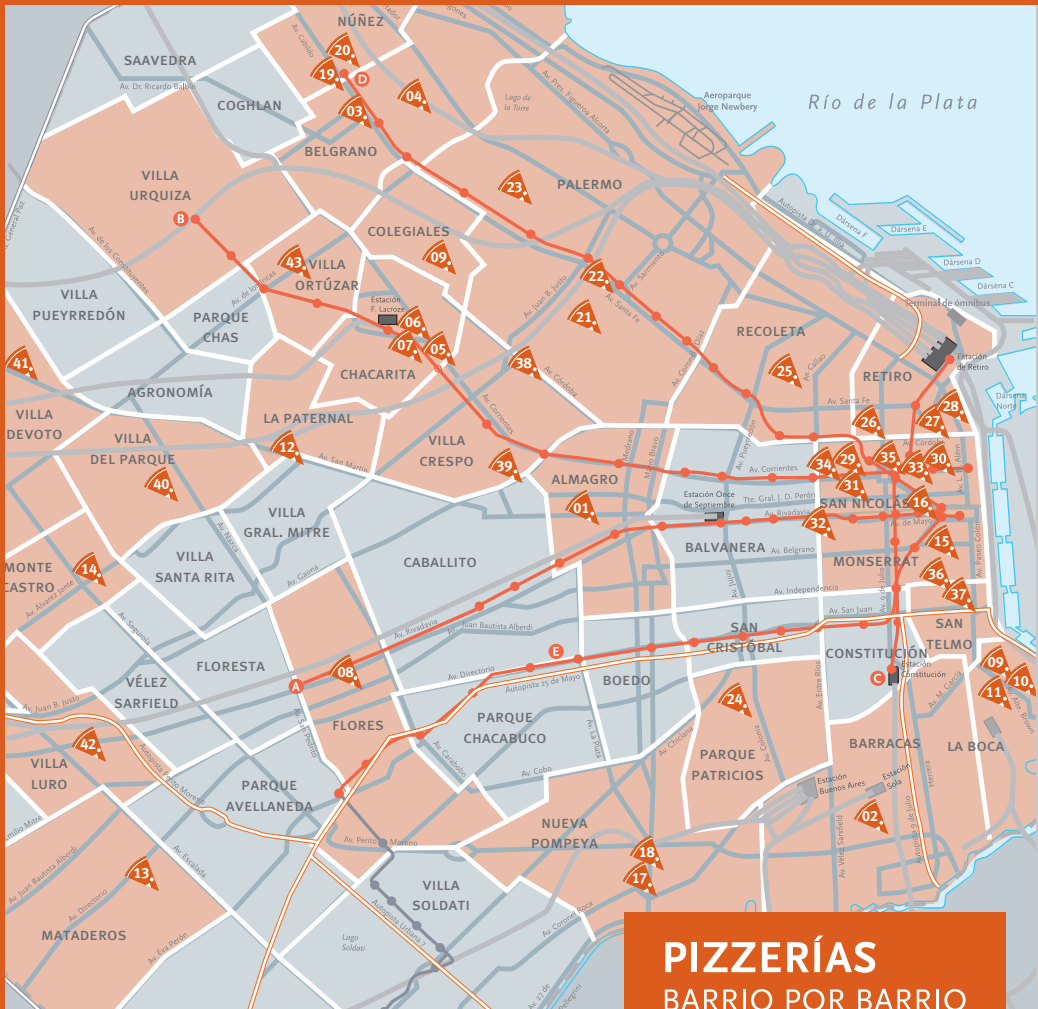
Desde la llegada de aquellos precursores, como el napolitano Nicola Vaccarezza o los *xeneises* Ravadero y Agustín Bancharo, la pizza y las pizzerías porteñas desarrollaron su propia historia, entre “la nostalgia del viejo *paese*”, el aporte hispano y la impronta de La Boca, la calle Corrientes y de toda Buenos Aires, pasando a formar parte de nuestro valioso, y en este caso sabroso, patrimonio cultural.

Cuando hoy se habla de “cocina porteña”, es decir, por ejemplo: de milanesa con papas fritas, milanesa napolitana, puchero,

matambre casero con ensalada rusa, bife de chorizo con ensalada mixta, filet de merluza con puré, revuelto Gramajo, arroz con pollo, tallarines caseros, ravioles de seso, panqueque de manzana, flan con dulce de leche, budín de pan con crema, queso y dulce (fresco y batata o Mar del Plata y membrillo) y arroz con leche, no podemos, de ninguna manera, obviar la pizza. Porque como a Buenos Aires, “A mí se me hace cuento que empezó” la pizza, “la juzgo tan eterna como el agua y el aire”.



Cuando hoy se habla de “cocina porteña” no podemos, de ninguna manera, obviar la pizza.



PIZZERÍAS

BARRIO POR BARRIO

01. Tuñín Av. Rivadavia 3902 ALMAGRO	P. 80	15. El Chiste Moreno 467 MONTSERRAT	P.136	29. Banchero centro Av. Corrientes 1300 SAN NICOLÁS	P.192
02. Los Campeones Av. Montes de Oca 856 BARRACAS	P. 84	16. La Continental Av. de Mayo 1389 MONTSERRAT	P.140	30. El Palacio de la Pizza Av. Corrientes 751 SAN NICOLÁS	P.196
03. Burgio Av. Cabildo 2477 BELGRANO	P. 88	17. La Blanqueada Av. Sáenz 1201 NUEVA POMPEYA	P.144	31. Güerrín Av. Corrientes 1368 SAN NICOLÁS	P.200
04. Juramento (ex Llao Llao) Estación Belgrano C BELGRANO	P. 92	18. Tropical Av. Sáenz 1100 NUEVA POMPEYA	P.148	32. La Americana Av. Callao 83 SAN NICOLÁS	P.204
05. Albamonte Av. Corrientes 6735 CHACARITA	P. 96	19. La Farola de Núñez Av. Cabildo 2899 NÚÑEZ	P.152	33. Las Cuartetas Av. Corrientes 838 SAN NICOLÁS	P.208
06. El Imperio de la Pizza Av. Corrientes 6899 CHACARITA	P.100	20. La Guitarrita Cuba 3300 NÚÑEZ	P.156	34. Los Inmortales Av. Corrientes 1369 SAN NICOLÁS	P.212
07. Santa María Av. Corrientes 6801 CHACARITA	P.104	21. Grappa El Salvador 5802 PALERMO	P.160	35. Roma Lavalle 888 SAN NICOLÁS	P.216
08. San José Av. Rivadavia 6900 FLORES	P.108	22. Kentucky Av. Santa Fe y Godoy Cruz PALERMO	P.164	36. La Continental Defensa 701 SAN TELMO	P.220
09. Agusto Av. Almirante Brown 888 LA BOCA	P.112	23. Romario Ortega y Gasset 1604 PALERMO	P.168	37. Pirilo Defensa 821 SAN TELMO	P.224
10. Banchero Av. Almirante Brown 1200 LA BOCA	P.116	24. El Codo de Oro Alberti 1901 PARQUE PATRICIOS	P.172	38. Angelín Av. Córdoba 5270 VILLA CRESPO	P.228
11. El Puente de Ariel Av. Almirante Brown 1061 LA BOCA	P.120	25. Los Maestros José E. Uriburu 1305 RECOLETA	P.176	39. Ferreiro Ángel Gallardo 1001 VILLA CRESPO	P.232
12. Yatasto Av. San Martín 3201. LA PATERNAL	P.124	26. El Cuartito Talcahuano 937 RETIRO	P.180	40. Aromí Cuenca 3200 VILLA DEL PARQUE	P.236
13. El Cedrón Av. Juan B. Alberdi 6101 MATADEROS	P.128	27. Filo San Martín 975 RETIRO	P.184	41. José Av. San Martín 6915 VILLA DEVOTO	P.240
14. El Fortín Av. Alvarez Jonte 5299 MONTE CASTRO	P. 132	28. Piola Libertad 1078 RETIRO	P. 188	42. El Barba Lope de Vega 1302 VILLA LURO	P.244
				43. La Mezzetta Av. Alvarez Thomas 1304 VILLA ORTÚZAR	P.248



Tuñín

Av. Rivadavia 3902

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

5, 19, 26, 52, 86, 90, 103, 104, 105, 127, 128, 132, 151, 160.

SUBTERRÁNEOS

Estación Castro Barros, Línea "A".

La revista *Aconcagua* de mayo de 1931 se refería a la pizzería Tuñín, diciendo que: "en sus dominios de la Boca, el rey de la fainá, exhibe a la glotonería del peatón su ya clásico producto". El artículo mostraba una foto del interior del local con un cartel pintado a mano con la siguiente leyenda: "El antiguo pizzaiuolo napolitano. Prueben la rica pizza a la napolitana. ¡Ojo! El rey de la pizza".

La fama de Tuñín trascendió La Boca, razón que hizo que se abrieran algunas sucursales en otros barrios.

En 1941 don Alfredo Specos inauguraba Tuñín de la Boca, en Rivadavia 3902, esquina Castro Barros, enfrentado en diagonal con un clásico del barrio y de toda la ciudad, la confitería Las Violetas.

En la actualidad la única Tuñín que queda es ésta. Sus actuales dueños están al frente del local desde 1955.

Esta pizzería del barrio de Almagro forma parte del anecdotario de muchos alumnos de la Escuela Municipal de Cerámica o del Colegio Nacional Mariano Moreno, que a través de tantos años formaron





parte de su clientela, lo mismo que los del Colegio Pio IX, cuya promoción 1967, mediante un diploma expresa, su agradecimiento a Tuñín por ser su lugar de encuentro durante más de treinta años.

El confortable local presenta una guarda fileteada por Luis Zorz, que recorre todo su perímetro. Por sobre el acceso un escudo de San Lorenzo de Almagro, obra del mismo artista, determina las preferencias futbolísticas de los propietarios. Una decoración general, cálida y agradable acoge a una creciente clientela.



En terreno pizzero específico, José Luis Estévez, uno de sus propietarios, nos recomienda entre otras especialidades, la clásica muzzarella con aceitunas, acompañada con fainá; la napolitana (muzarella, rodajas de tomate natural, jamón aceitunas y morrones); la fugazza con queso, o la española (muzzarella, rodajas de cantimpalo, morrones y aceitunas).

Castro Barros, al cruzar Rivadavia pasa a ser Medrano. Almagro muestra orgulloso su exquisita esquina.



En la actualidad la única "Tuñín" que queda es ésta. Sus actuales dueños están al frente del local desde 1955.



Los Campeones

Av. Montes de Oca 856

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

3, 10, 12, 17, 20, 22, 24, 33, 51, 70, 95, 100, 116, 129 A y B, 154 A.

En la avenida Montes de Oca 856, a metros de la Plaza Colombia, con su bello mástil obra del escultor Julio César Vergottini, y muy cerca de la Iglesia Santa Felicitas, con toda la historia y la leyenda de Felicitas Guerrero, se encuentra la pizzería Los Campeones, "Desde 1954 respondiendo a su confianza".

En este cálido y agradable local se puede saborear tanto pizza a la piedra como de molde. En la versión a la piedra existe un tamaño súper de 41 cm de diámetro, mientras que la que aquí es mediana en otra pizzería sería la grande. Las variedades, entre otras, incluyen: muzzarella, anchoas, jamón y morrones, calabresa, ajo all'oleo, espinaca, provolone, fugazzetta y súper campeona (salsa de tomate, muzzarella, jamón, tomate natural, morrón, huevo duro, palmitos, champignon, aceitunas negras y especias), además de las muchas variantes del sabrosísimo "calzone napolitano".

A lo largo de los años la pizzería Los Campeones formó una legión de clientes y amigos, entre los que recordamos a los escul-





tores Leo Vinci, Marina Dogliotti, Jorge Waku, el fotógrafo Gregorio Traub, el escritor Rubén Tizziani, el pintor César Cappellotto y el grabador Rodolfo Cavilla.

El salón se encuentra ornamentado con una pintura, simulando un vitral, que representa a una pizzería renacentista en plena acti-

vidad; con banderines de clubes de fútbol y con fotos de verdaderos campeones: el recordado goleador paraguayo de Independiente en la década del 30, Arsenio Erico; Juan M. Fangio; Nicolino Locche; Maradona; Los Pumas; Víctor Galíndez; Guillermo Vilas; Carlos Monzón; Ubaldo Fillol; Juan Carlos Harriot, etc.

En la ex "calle larga de Barracas"; barrio impar que tuvo su historiador de lujo: don Enrique Puccia; y casi enfrente del solar donde estuvo la pulpería La Banderita, la pizzería Los Campeones brinda la calidad y exquisitez de sus productos desde hace 50 años.



...la pizzería "Los Campeones" brinda la calidad y exquisitez de sus productos desde hace 50 años.





Burgio

Av. Cabildo 2477

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

29, 38, 41, 57, 59, 60, 68, 133, 152, 168, 184, 194.

SUBTERRÁNEOS

Estación Congreso de Tucumán, Línea "D".

En el barrio de Belgrano sobre la Av. Cabildo entre Monroe y Blanco Encalada está ubicada Burgio, pizzería tradicional de la ciudad y una de las preferidas por la multitud adoradora de la media masa y de la pizza de molde. Fue fundada en 1930 por un italiano que le dio su nombre, el que se ha mantenido pese a que en 1960 el fondo de comercio fue comprado por el asturiano Alberto Méndez, su actual y diligente propietario.

El salón de este local se divide en dos sectores. El más cercano a la calle posee tres mostradores; dos de ellos paralelos a los muros medianeros y enfrentados, en uno se sirven las bebidas; allí mismo se puede comer "de parado", una irresistible porción de muzzarella. En el otro se despachan las pizzas para llevar. El tercero está ubicado en medio de los anteriores mirando hacia el acceso, delante del horno de leña, lugar estratégico donde el patrón opera la caja registradora. Las mesas están ubicadas en el sector posterior cuyas paredes han sido recubiertas con venecitas de





distintos colores. Sobre ellas se ha colocado una serie de espejos. Hacia el fondo del angosto y largo salón, con un poderoso ventilador que lo airea en las jornadas veraniegas, se ha instalado un televisor, para regocijo de los adoradores del fútbol.

Ingresar en Burgio es de por sí toda una experiencia, el aroma que produce el horno a leña y el seductor de la pizza recién horneada, enmarcados por las viejas estanterías sobre uno de los mostradores, abarrotadas de botellas de vino y licores, de latas de morrones, de tomate en conserva y de duraznos en almíbar crean un clima envolvente y atractivamente porteño, atemporal. Un detalle particular son los platos metálicos

El particular clima se complementa con la calidad de los productos aquí elaborados. Junto a la de muzzarella ocupan un lugar preponderante la fugazza y la calabresa, todas media masa. Una mención especial le corresponde al fainá, que gracias al horno de leña adquiere un sabor inigualable. Dice el poeta Rubén Derlis: "Si fuera de este barrio sería uno de sus clientes fijos; por no serlo, suelo llegarme hasta aquí *ex profeso* cuando quiero entrar a una *auténtica* pizzería".



■ ■
*Ingresar en Burgio
es de por sí toda
una experiencia...*



Juramento (ex Llao Llao)

Estación Belgrano C

HORARIO

Abierto a partir de la mañana.

COLECTIVOS

15, 29, 38 C, 42, 44, 60, 63, 64, 56, 80, 107, 113, 114.

TRENES

Estación Belgrano C, F.C. Gral. Mitre.

Esta pizzería recientemente remodelada, está ubicada sobre el andén de la Estación Belgrano C (Belgrano Central) del Ferrocarril Mitre. Hasta hace poco, cuando se llamaba Llao Llao, nos devolvía a la década de los 60. Era una mezcla de café, pizzería y bar al paso, en la chapa indicatoria se leía: pizzería, grill, bar americano, categoría C 2 tenedores.

Las mesas con cubierta de fórmica, las sillas de moderno diseño tapizadas en tela plástica y los azulejos que cubrían parte de las paredes, recordaban ciertos aspectos de aquellos café y lecherías de los años 50. Sobre el mostrador las pilas de cajas de cartón para pizza testimoniaban que muchos de sus clientes encargaban pizza “para llevar”, la mayoría de ellas de muzzarella y la muy bien horneada fugazza; como así también sus famosas tortas de ricota artesanales.

En el fondo del salón de la Llao Llao se incorporaba un kiosco de cigarrillos que ocultaba parcialmente lo que fue durante años el emblema visible de la casa: un mural del hotel sureño homónimo.





Desde su ventanal se puede observar la que fuera casa de Valentín Alsina (fundador del pueblo de Belgrano).

La sobria intervención arquitectónica realizada no modificó su esencia, ya tradicional.

Este ámbito reunía y continúa reuniendo a un público heterogéneo: choferes de las líneas de colectivos que allí finalizan su recorrido, pasajeros de paso, vecinos del barrio que disfrutan de sus buenas pizzas mientras comentan en sus mesas las últimas novedades del país y sus circunstancias personales, como el notable poeta Sam Hamill, oriundo de Utah y valiente opositor del presidente Bush, de paso por Buenos Aires.

Desde su ventanal se puede observar la que fuera casa de Valentín Alsina (fundador del pueblo de Belgrano), hoy museo Libero Badii, y





el desnivel de las barrancas, lugar elegido por muchos belgranenses para caminar o ejercitar a sus perros. En otras épocas este parque fue el paseo preferido del poeta español Rafael Alberti y su esposa María Teresa León, y de uno de los novelistas de la ciudad, Manuel Mujica Láinez.

Cruzando el paso a nivel hallaremos a pocos metros de esta pizzería un sitio de singulares atractivos: el barrio chino, un centro comercial fundado por inmigrantes del este asiático que prueba, una vez más, que Buenos Aires es un lugar que brinda oportunidades a las diversas etnias del mundo.





Albamonte

Av. Corrientes 6735

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

19, 39, 42, 44, 63,65, 71, 76, 78, 87, 90,93, 108, 111, 112, 123, 127, 142, 162 A y B, 176, 184.

SUBTERRÁNEOS

Estación Federico Lacroze, Línea "B".

TRENES

Estación Federico Lacroze, F. C. Gral. Urquiza.
Estación Chacarita, F.C.Gral. San Martín.

Este tradicional restaurante del barrio de la Chacarita se llamó en otras épocas Sorrentino y cobró fama en el pasado pues fue frecuentado por personalidades del espectáculo y el deporte, entre ellos Carlos Gardel, la cantante Lily Pons, la actriz Sofía Bozán, el jockey Irineo Leguisamo y el actor Ángel Magaña, entre otros. Está ubicado sobre la avenida Corrientes en las cercanías de las terminales del Ferrocarril Urquiza y de la Línea B de subterráneos.

Al frente tiene un toldo fijo de metal que protege las dos amplias ventanas y el acceso, en medio de ellas. Una vez transpuesto el umbral debemos atravesar un pequeño vestíbulo y una segunda puerta para entrar en el amplio salón. Varias columnas se hacen presentes, lo mismo que un importante mostrador a uno de los lados.

El Albamonte hace gala de un amplio menú en el que se destacan varios platos de diversas cocinas internacionales. Adquieren en él un sitio de privilegio la pizza y la pizzaiola, especialidades que





...”este es uno de los pocos lugares en los que todavía se puede percibir el Buenos Aires del pasado”.

han hecho de este restaurante el preferido de muchos amantes de la buena mesa. De su generosa oferta no podemos dejar de mencionar las pastas, en sus diferentes maneras, las carnes, la notable cazuela de mariscos y el sambayón, platos que le han dado a la casa larga fama.

El narrador Isidoro Blainsten aseguraba que este es uno de los pocos lugares en los que todavía se puede percibir el Buenos Aires del pasado y recordar después de una magnífica pizza Mercedes, con el paladar satisfecho, como ha pasado el tiempo para la ciudad.

El poeta Horacio Salas, que en su largo ejercicio del periodismo ha recorrido muchos países e infinidad de restaurantes, sostiene





que, en su caso, el regreso a Buenos Aires sólo se completa cuando cena en el Albamonte, ritual que lo reconecta nuevamente con sus raíces y el ritmo de la ciudad.



El Imperio de la Pizza

Av. Corrientes 6899

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

19, 39, 42, 44, 63,65, 71, 76, 78, 87, 90, 108, 111, 112, 123, 127, 142, 162 A y B, 176, 184.

SUBTERRÁNEOS

Estación Federico Lacroze, Línea "B".

TRENES

Estación Federico Lacroze, F.C. Gral. Urquiza.

En el extremo final de la avenida Corrientes, en su cruce con la avenida Federico Lacroze, frente a la estación terminal del Ferrocarril Urquiza y muy próxima a la imponente entrada del cementerio de la Chacarita, constituida por un monumental peristilo de líneas neoclásicas obra de Juan Antonio Buschiazzo está ubicado El Imperio de la Pizza, en un amplio local de esta movida esquina porteña.

Ésta pizzería, como lo infiere su nombre, se alza hace décadas dominante y señorial, en las preferencias de todos los que admiran la buena pizza y, especialmente, en las de aquellos cuyo gusto se inclina por la fugazzeta con queso, una de las exquisiteces de la casa.

En su salón se mezcla un público diverso: pasajeros del Urquiza, usuarios de la Línea B del subterráneo o de la gran cantidad de colectivos que tienen sus paradas en los alrededores, taxistas, floristas que tienen puestos en las inmediaciones del cementerio, etc.





■ ■
...se puede observar al maestro pizzero y a sus ayudantes estirar los bollos de masa que una vez en el molde pincelarán con aceite.

En un amplio salón se hallan las mesas donde cómodamente se puede elegir entre el amplio surtido de pizzas del menú. Si estamos apurados o con poco apetito, podemos instalarnos en la zona del mostrador y comer de parado una porción de muzzarella, acompañada por una de faina y del tradicional vino tinto con soda. Este es un lugar ideal para saborear la pizza de la casa, pues desde allí se puede observar al maestro pizzero y a sus ayudantes estirar los bollos de masa que una vez en el molde pincelarán con aceite. El agregado de la salsa de tomate y la posterior introducción con una pala larga en el horno forman parte del ritual. Esta pizzería posee también un sector muy concurrido que funciona como café.







Santa María

Av. Corrientes 6801

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

19, 39, 42, 44, 63, 65, 71, 76, 78, 87, 90, 108, 111, 112, 123, 127, 142, 162 A y B, 176, 184.

SUBTERRÁNEOS

Estación Federico Lacroze, Línea "B".

TRENES

Estación Federico Lacroze, F.C. Gral. Urquiza.

La Santa María fue establecida hacia fines de la década de 1930. En las puertas de acceso y en las vidrieras, pintado en oro y en vivos colores luce su viejo logo comercial, coronado por la imagen de la carabela homónima, integrante de la flotilla junto a La Niña y a La Pinta, comandada por el navegante genovés Cristóbal Colón, descubridor de América.

Esta pizzería y pastelería, ubicada en su local de Corrientes y Olleros, se halla a pocos metros de la estación Lacroze, ex terminal de la Línea B de subterráneos, es desde hace más de cinco décadas un tradicional punto de encuentro de pasajeros circunstanciales y de muchos vecinos de la zona de Chacarita, La Paternal y Colegiales, como el joven actor Marcos Arano quien con una fugazzetta rellena y un vaso de cerveza, sigue ansioso las alternativas del equipo de la banda roja por TV. Los trabajadores del Ferrocarril General Urquiza y los floristas de la zona se reúnen allí cotidianamente, alternando opiniones o comentarios alrededor de





“una de muzzarella” acompañada por algunos vasos de tinto, y con unos buenos merengues con dulce de leche como final del festín.

En los años 70 fue remodelada y redecorada, se le agregaron mesas altas y angostas para aquellos que querían comer una humeante y chorreante porción de muzzarella al paso. El sector dedica-

do al café, con acceso por Olleros, fue modernizado y se le agregaron unas llamativas góndolas en las que se exponen seductoramente las sabrosas confituras, tortas y facturas que le han dado a este comercio un merecido renombre.

Hacia fines de 2001 se creó en esta pizzería un espacio de arte, sus paredes le brindan a los artistas plásticos de la ciudad la posibilidad de exponer su obra en un sitio no convencional.

No obstante las renovaciones efectuadas, la pizzería Santa María mantiene un aire porteño atemporal, debido tal vez a que en ella y se percibe el auténtico espíritu barrial, esencia de la zona.



En las puertas de acceso y en las vidrieras, pintado en oro y en vivos colores luce su viejo logo comercial, coronado por la imagen de la carabela homónima.





San José

Av. Rivadavia 6900

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

1, 2, 5, 25, 36, 49, 52, 53, 55, 85, 86, 92, 96, 104, 113, 132, 133, 134, 141, 153, 163.

TRENES

Estación Flores, F.C. Sarmiento.

En una esquina que se enfrenta a la plaza Pueyrredón, popularmente llamada plaza Flores, se ubica la pizzería San José que desde hace más de veinte años desarrolla su actividad con este nombre. Anteriormente se llamó La Perla de Flores, y según el testimonio de algunos clientes que conocieron su primera época, la actual hace honor a la leyenda y a la tradición iniciada por aquella.

La San José tiene algunas particularidades que la han convertido en la preferida de muchos a la hora de elegir un sitio para comer pizza. En primer lugar, la calidad de sus productos, a la que se debe sumar el tamaño. La pizza estándar generalmente tiene un diámetro de unos 33 centímetros; aquí esta medida fue extendida a los 41 centímetros, lo que se dice una grande realmente grande.

Esta pizzería ocupa un local totalmente reciclado; además de una muy buena muzzarella tiene algunas variedades que vale la pena probar como la *Gran San José*: tomate natural, muzzarella, queso roquefort, huevo duro, jamón cocido, morrón, palmitos y aceitunas





*Aquellos que no
conozcan la San José
podrán aprovechar
una tradición de la
casa para hacerlo,
visitarla el día de su
cumpleaños ya que
no deberán pagar la
pizza, pues corre por
cuenta de la pizzería.*



negras; o la de *Champignones*: salsa de tomate, muzzarella, champignones, palmitos, huevo duro, salsa golf, aceitunas y nueces.

Aquellos que no conozcan la San José podrán aprovechar una tradición de la casa para hacerlo, visitarla el día de su cumpleaños ya que no deberán pagar la pizza, pues corre por cuenta de la casa.

Desde sus amplios ventanales se puede ver la vegetación de la plaza Flores, bellamente remodelada en el año 2004, allí enfrente cruzando la avenida, del lado de los impares, igual que el ex cine Pueyrredón, una tradicional sala del barrio ya cerrada. No podemos dejar de mencionar que la San José dispone también de un amplio menú, donde las paellas tienen un lugar destacado.





Augusto

Av. Almirante Brown 888

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

20, 25, 29, 33, 54,
64, 86, 129, 152,
154, 159, 186.

Si bien la pizza es oriunda de Nápoles, los primeros maestros, de este ya clásico de la gastronomía que se instalaron en Buenos Aires, fueron genoveses, aunque en la actualidad son españoles o descendientes de ellos la mayoría en este sabroso rubro.

La Boca del Riachuelo es un barrio que divide las preferencias de sus habitantes entre las distintas murgas que posee, es así que algunos vecinos forman parte de Los Nenes de Suárez y Caboto, mientras otros simpatizan con Los Ángeles Xeneises, Juventud Iaccarino, Los Xeneises, Los Amantes de La Boca, la del Grupo de Teatro Catalinas.

En materias de pizzas ocurre algo parecido.

En la Av. Almirante Brown 888, entre Wenceslao Villafañe y Aristóbulo del Valle, desde principio de los 60 la pizzería Augusto ofrece su muy buena pizza a la piedra, verdadera especialidad de la casa, junto al sabroso fainá con cebolla; cuenta con una importante y consecuente clientela formada no sólo por vecinos.





Nicolás Díaz está al frente del local a partir de 1971. En la actualidad es secundado por la juventud y dedicación de su hijo Nelson.

La de muzzarella y la napolitana son las dos pizzas más pedidas. Los amantes de la característica masa crocante de la pizza a la piedra, encuentran en Augusto el sitio adecuado para deleitar sus apetencias culinarias.

Otro de los puntos altos de la casa son las tortas, especialmente la de chocolate y la de dulce de leche, verdaderas exquisiteces, capaces de satisfacer los paladares más exigentes, además de la clásica de ricota y de la pasta frola con dulce de membrillo.

Augusto amplió su cocina y ofrece, además, minutas y otros interesantes platos de cocina que vale la pena probar.



■ ■
Nicolás Díaz está al frente del local a partir de 1971. En la actualidad es secundado por la juventud y dedicación de su hijo Nelson.



Banchemo

Av. Almirante Brown 1200

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

20, 25, 29, 33, 54, 64, 86, 129, 152, 154, 159, 186.

En la Boca, la Av. Almirante Brown ("Bron" según el decir de los vecinos), luce orgullosamente las mejores pizzerías del barrio, y sin lugar a dudas, Banchemo es la más tradicional.

Agustín Banchemo llegó a la Boca del Riachuelo en 1893, procedente de su Génova natal. Instaló una pequeña panadería en la calle Olavarría en la que trabajó con su hijo Juan. Allí nació la fugazza con queso; rápidamente se convirtió en verdadero patrimonio gastronómico de La Boca, recorrió y triunfó en todo el mundo.

El 28 de marzo de 1932 Juan Banchemo inauguró, junto con sus hijos Tito y Antonio, en la esquina de Brown y Suárez, la Pizzería Banchemo, también conocida como El Rancho de Banchemo. Los domingos se convirtió en el sitio preferido para festejar, humeanes porciones de fugazza, o de muzzarella con fainá por medio, los triunfos del glorioso Boca Juniors. Benito Quinquela Martín, Juan de Dios Filiberto, Luis Sandrini, Tita Merello y Tomás Simari fueron algunos de sus numerosos habitués.





Los salones de Banchemo presentan una muy rica iconografía, que incluye fotografías de los trabajadores del local, clientes y amigos.

Los salones de Banchemo presentan una muy rica iconografía, que incluye fotografías de los trabajadores del local, clientes y amigos; grandes cuadros con temas del Riachuelo, obras del pintor A. Abelleyra Cabral, y una cantidad de diplomas entre los que se destaca el de La República de la Boca de octubre de 1934, que dice: "A Juan Banchemo, Creador y Emperador de la Fugazza con Queso, en reconocimiento a su dedicación a esta nueva industria".

El Ateneo Popular de la Boca, dirigido por Aldo Lazzari, ejemplar institución cultural del barrio, realiza aquí sus tradicionales y concurridas cenas de fin de año.

Banchemo, hoy ya un verdadero clásico, continúa ofreciendo su inalterable hospitalidad y sus reconocidas exquisiteces. Una variada y fiel clientela así lo certifica.







El Puente de Ariel

Av. Almirante Brown 1075

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

20, 25, 29, 33, 54,
64, 86, 129, 152,
154, 159, 186.

En un pintoresco y cálido local de la esquina de la Av. Almirante Brown y Brandsen, funcionó durante años la "Pizzería Ariel". Ariel Menoni, su propietario, aprendió los secretos del oficio de la pizza y de la magnífica fugazza con queso de su padre, Mario Menoni, distinguido y recordado maestro pizzero de Banchero, precisamente en época de la creación de la famosa fugazza con queso.

En 1993 Ariel se mudó, dentro de la misma cuadra, al 1061 de Brown. El nuevo local era mucho más amplio que el anterior. El puente que recordaba al viejo transbordador del Riachuelo, del cual pendía una bandera argentina, presidía la decoración, y determinó el nuevo nombre de la pizzería: El Puente de Ariel. En el patio, por detrás del gran salón, muy utilizado durante el verano, existía una verdadera curiosidad: una réplica de la Gruta de Lourdes, con una bella imagen de la Virgen.

Varios cuadros con tema de la ribera y una serie de platos decorados complementan la ornamentación con coloridas guirnaldas de papel y diferentes banderines.





La típica imagen del pizzero boquense, con sus mostachos característicos, aparece pintada en la vidriera del local.

Héctor Escalante, quien comparte con Ariel, desde los 12 años, la misma pasión por la excelencia pizzera, muestra un diploma otorgado por el Centro Cultural de la Boca del Programa Cultural en Barrios, en el año 1987, donde se destaca la solidaridad demostrada por esta casa en numerosos festejos barriales. Desde el año 2008 la pizzería se trasladó al local lindero, más íntimo, en el 1075 de Brown.

La media masa de muzzarella, el fainá y la especialísima fugazza con queso de Ariel tuvieron y tienen "hinchada" propia, no sólo la de La Boca (como el historiador Rubén Rodríguez Ponziolo; el arquitecto y primer actor del Grupo de Teatro Catalinas, Demetrio Zotalis; el multifacético Miguel Términe; el músico Vicente Castronovo y los hermanos Baschiera, tradicionales cantores; Jorge López, verdadero referente barrial, y la escultora Mariana Brihuega), sino también la que reiteradamente llega desde cualquier punto de la ciudad, a manera de un peregrinaje pizzero.







Yatasto

Avenida San Martín 3201

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

24, 57, 63, 105, 113, 133, 146.

"La posibilidad de que Yatasto alcanzara la cuádruple corona, –comentaba el diario *La Razón*– generó tanta expectativa en el público aficionado y no aficionado a las carreras que el Gran Premio Carlos Pellegrini disputada el 2 de diciembre de 1951 fue la primera carrera que la televisión argentina transmitió en vivo y en directo".

El barrio de la Paternal debe su nombre al de la Sociedad Anónima Cooperativa La Paternal, empresa de origen italiano que construyó a principio del siglo XX, viviendas para empleados y obreros en esas tierras.

"El barrio albergó a muchas personas que, con los años y cada uno en su actividad, se convirtieron en personajes. Osvaldo Fresedo (El Pibe de La Paternal), Luis Sandrini, Pepitito Marrone son algunos ejemplos, entre otros...", supo escribir el periodista y vecino Enrique Sdrech.







El café, restaurante y pizzería Yatasto desde 1953 ocupa la esquina noreste de Av. San Martín y Álvarez Jonte, dista cuatro cuadras del puente Julio Cortázar. Precisamente, en su libro *Divertimento*, Cortázar dice: "El cuyano pasó bajo el puente de avenida San Martín, y oímos sus pitadas de desollado vivo..."

El ámbito de Yatasto es cálido y agradable. Veintiséis jamones Sarria parecen flotar en las alturas, mientras los dos televisores acaparan la atención de los parroquianos, Riquelme está por patear un tiro libre en el último minuto del segundo tiempo. Se rompe el 0 a 0 y Yatasto explota. En el barrio recuerdan y festejan los inicios del boquense en Argentinos Juniors.



Un chapa fileteada sentencia: "Si al mundo vino, y no toma vino, ¿A qué vino?".

El mozo, con chaleco y moño fantasía azul celeste, lleva en su bandeja una exquisita fugazzetta humeante hacia una de las mesas en la vereda de Jonte. En una de las paredes luce una reproducción de *El Puente de Argenteuil*, el bello óleo de Claude Monet. La pintura impresionista es escoltada por un cartel de Cinzano, una propaganda de Café 3 de Compañía Asturiana y un mapa de la Argentina editado por Bodegas Crotta.

"Marche una grande de muzzarella, sale con cuatro fainás calientes".

En una mesa, junto a la ventana de Av. San Martín, un matrimonio con su pequeño hijo, "Magoo", esperan una pizza de verdura y salsa blanca y una empanada de jamón y queso.

El semáforo de Av. San Martín detiene a un 24, un 105 y un 146. Por Jonte cruza lentamente un 63 que viene de Barrancas de Belgrano y se dirige a Villa Madero.

Un cartelito en la vidriera, escrito a mano, agrega: "Hoy mondongo a la española".





El Cedrón

Av. Juan B. Alberdi 6101

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

49, 55, 63, 80, 88, 96, 104, 162, 180, 180 (R 155).



Hoy El Cedrón es la más famosa pizzería del tradicional barrio de Mataderos.

En 1908 Antonio Cremella fundó en la esquina noroeste de Alberdi y Murguiondo el despacho de bebidas La primera curva, llamado así debido a la curva que hacia el sur era determinada por las vías de los tranvías que venían desde Boedo y Europa (hoy Carlos Calvo). Años después, en 1935, se hace cargo del local don Manuel Cedrón, dando origen al bar El Cedrón, sitio donde pudo escucharse el legítimo canto gauchesco de Horacio Nievas y Cándido Velázquez. En 1966, el local fue modernizado, tomando características de grill, como solía decirse por esos años.

Hoy El Cedrón es la más famosa pizzería del tradicional barrio de Mataderos, concurrida por un numeroso público "local" (como el reconocido historiador Ofelio Vecchio) y otro que llega a comprobar el prestigio que ha trascendido los límites barriales. Su esquina es conocida como esquina Breccia, debido a la placa allí ubicada en 1994 que homenajea al dibujante Alberto Breccia, autor de inolvidables personajes como los de Ernie Pike, Mort Cinder,





Perramus, o los de la versión 1969 de *El Eternauta*, por sólo mencionar algunos. Una estatua del boxeador Justo Suárez, hijo dilecto del barrio, immortalizado como "El Torito de Mataderos", realizada por el escultor Francisco Crescenzo jerarquiza aún más el sitio.

El escudo del barrio protagoniza el logotipo de El Cedrón. El amplio salón y el sector de mesas ubicadas en la vereda sobre Murguiondo, son atendidos por mozos experimentados y muy cordiales, como César, por ejemplo. Las fotos de Justo Suárez o de algún jugador de Chicago con los clásicos colores verde y negro, diplomas y trofeos varios, junta a una imagen de la Virgen de Luján, otorgan a esta pizzería un clima particular.

La fugazzetta, con un toque de provolone rayado; la exquisita muzzarella, la de roquefort y nueces, la calabresa o bien la Especial El Cedrón con muzzarella, jamón, morrones y anchoas, son algunos ejemplos de la producción de esta casa.

Además de pizzas, se pueden probar buenas ensaladas, platos de carne (como matambrito tiernizado) y pastas. "El Cedrón... un millón de amigos".







El Fortín

Av. Alvarez Jonte 5299

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

25, 53, 107, 162, 181.

El Fortín fue la legendaria cancha que, entre 1924 y 1941, el Club Atlético Vélez Sarsfield tuvo en Villa Luro, en la manzana limitada por las calles Basualdo, Ulrico Schmidl, Guardia Nacional y Pizarro. Allí donde brilló por su juego y por espíritu el centre-half Víctorio Spinetto.

Hoy El Fortín es una famosa pizzería del barrio de Monte Castro en su límite con Villa Luro, con una clientela tan consecuente que podría ser comparada con una hinchada. Fundada en 1947 por los señores Amigo y Fernández, obviamente "hinchas" de Vélez, es uno de los buscados reductos con horno a leña. Mide 3 metros de diámetro, con capacidad para 25 moldes grandes. Se calienta usando quebracho y le dan luz con madera de álamo y sauce.

Dijo el diario *Clarín* en relación con este celebrado local de Álvarez Jonte y Lope de Vega: "Masa aireada, alta, bien de molde—en síntesis perfecta— que cautiva por su tradición y sencillez, y que cada vez les sale mejor". El ajo, el aceite de oliva, el oréga-





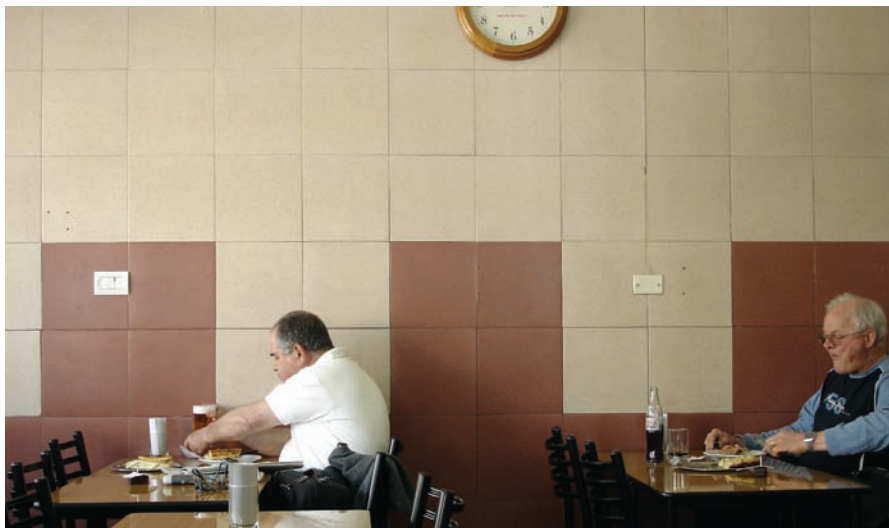
El Fortín, fundada en 1947, tiene una clientela tan consecuente que podría ser comparada con una hinchada.

no, el comino y el ají molido intervienen combinados. La fugazza con queso y el fainá tienen numerosos y consecuentes seguidores.

Las empanadas de carne, la cerveza tirada y el moscato dulzón acompañan en preferencias a las 15.000 pizzas que se venden entre viernes, sábado y domingo.

Todos en El Fortín recuerdan la noche cuando frente a su puerta se detuvo una limousina blanca Mercedes Benz, bajó su chofer y compró tres grandes de jamón y morrones (notable especialidad de la casa). Con las tres cajas de cartón calentitas y atadas con piolín, ya dentro del auto, justo cuando éste iba a partir, se bajó el cristal de la ventanilla trasera y Diego Armando Maradona, sonriente, saludo a quienes miraban asombrados, desde el interior del local.





Los actuales propietarios, señores Manuel y Andrés Iglesias, Manuel Montaña, Eduardo Versachia y Perfecto Purdon (descendiente de irlandeses, verdadera singularidad en el gremio), junto a los 14 empleados, se esmeran por mantener vigente el prestigio de esta pizzería muy recomendada, entre otros, por los taxistas porteños.



El Chiste

Moreno 467

HORARIO

A partir del mediodía hasta las 18.30.

COLECTIVOS

2, 22, 24, 29, 33, 54, 64, 86, 111, 130, 152, 159.

SUBTERRÁNEOS

Estación Plaza de Mayo, Línea "A"; Estación Catedral, Línea "D"; Estación Bolívar, Línea "E".

No hay lugar a dudas de que la pizza es una de las expresiones del genio gastronómico popular. La ciudad de Nápoles se considera su madre, mientras que los genoveses por su lado, inventaron la "farinata" (tortilla de harina de garbanzos). De acuerdo. Ahora bien, convengamos que en cualquier barrio porteño, casi seguro, podremos disfrutar de una excelente pizza de muzzarella acompañada por un sabroso y crocante fainá.

Y así ocurre en el histórico barrio de Montserrat, en el local de Moreno 467, entre Bolívar y Defensa, donde funciona desde 1989 la pizzería El Chiste, en una manzana muy rica desde el punto de vista patrimonial si consideramos que en ella conviven: la elegante farmacia La Estrella, el Museo de la Ciudad, la casa en que vivió durante su infancia y juventud la recordada actriz Niní Marshall, la Librería de Avila (ex Librería del Colegio) y el Café Notable La Puerto Rico.

Haciendo honor a su nombre, la pizzería presenta en las paredes grandes reproducciones de algunos chistes de maestros del humor



■ ■
*la pizzería presenta
en las paredes
grandes
reproducciones de
algunos chistes de
maestros del humor
gráfico argentino.*

gráfico argentino como Quino, Roberto Fontanarrosa y Crist. Dos banderines del Club Arsenal de Sarandí dan el toque deportivo.

Esta pizzería posee un pequeño entropiso que durante la época escolar suele ser frecuentado por alumnos del vecino y prestigioso Colegio Nacional de Buenos Aires.

El fainá genovés (con cebolla) es una verdadera especialidad de El Chiste. Se puede probar solo o como feliz acompañante de una desbordante porción de muzzarella con aceitunas.

El ambiente es cálido y bullicioso. Un televisor aporta las noticias del día o revive las emociones y decepciones de la última jornada futbolística, mientras uno de los ágiles mozos transporta una humeante mitad y mitad: napolitana y fugazza con queso. Las rítmicas aspas de los ventiladores de techo refrescan los mediodías estivales.

Además de la noble pizza, en El Chiste se pueden saborear algunos buenos platos del día.







La Continental

Avenida de Mayo 1389

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

23, 39, 56, 60, 98, 102, 105, 151, 168.

SUBTERRÁNEOS

Estación Sáenz Peña, Línea "A".

La Avenida de Mayo conserva muchos tesoros a lo largo de su trayecto. La cuadra del 1300 presenta el majestuoso Pasaje Barolo (obra del Arq. Mario Palanti en el 1370), a la bella juguetería El espejo mágico y el edificio *art-nouveau* de la esquina noreste con San José donde funcionó el Instituto Nacional Superior del Profesorado, en la vereda de los pares, mientras que en la de enfrente se destacan el ex Hotel Majestic (aquel que alguna vez alojó al gran bailarín ruso Nijinsky y al arquitecto Le Corbusier) y la Superintendencia de la Policía Federal (bello ejemplo del *art-decò* de los hermanos Kalnay, construido originalmente para el diario *Crítica*).

En el 1389 de la Avenida, en su esquina sudeste con San José, la pizzería La Continental presenta uno de sus locales céntricos. La cantidad de pequeñas motos estacionadas en la amplia vereda, da una idea de un solicitado *delivery*. La generosa vidriera que se ofrece al paseante deja ver atractivos alfajores de maicena, pequeñas pasta frolas y crocantes tapas de merengue. Por detrás





*En su salón,
en forma de "L",
numerosas mesas
dan descanso y
placer a quienes
quieran saborear
alguna buena pizza...*

de estos dulces, descubrimos la laboriosa preparación de sus reconocidas empanadas. La Continental además, permite elegir otros platos de cocina.

En su salón, en forma de "L", numerosas mesas dan descanso y placer a quienes quieran saborear alguna buena pizza de jamón y roquefort, de anchoas o bien una fugaza al gratin con cebolla y queso rallado. Un pequeño mostrador permite comer "de parado". En materia de "calzones" se destacan el calabrés y el tradicional (queso, rodajas de tomate y jamón cocido).



2.70	MORRONES	15	11.50	CAMARONES	24	19	PALMITOS AL ROQUEFORT	24	19	FUGAZZA	9.5	7	LECHITO	1	50	MUZZARELLA	1	50
2.70	MUZZARELLA CUAMON	15	11.50	CARIOSO	20	15	CHORIZO	13.50	10	FUGAZZA AL ROQUEFORT	12	9	VERDURA Y QUESO	1	50	AMORON	1	50
4.00	JAMON Y MORRONES	17	13	CONTINENTAL	24	19	PIZZA DIET	9.50	7	FUGAZZA AL GRATIN	11	8.50	VERDURA Y QUESO	4	80	MUZZARELLA	4	80
4.00	FUGAZZA	9.50	0	FOGATO	12.50	9.50	PIZZAOLA AL ROQUEFORT	16	12	FUGAZZA	18	13.50	PASCUINA	3	80	FUGAZZA	3	80
5	FUGAZZETA CUAMON	19	14	HUMITA	21	16	PIZZAOLA AL ROQUEFORT	16	12	FUGAZZETA CUAMON	19	14	GALLETA DE ATUN PORCON	3	80	VERDURA Y QUESO	3	80
	VERDURA Y SALSA BLANCA	11	8.50	JAMON AL ROQUEFORT	21	16	PROVOLONE	18	14		5	AMALGAMADO Y TOMATE	3	80	FUGAZZA	3	80	
	ANGOLA	11	8.50	LA NIÑA	18	14	RELUFO	34	24			Bebidas			FUGAZZA	3	80	
3.50	Especiales	5		LA PINTA	18	14	ROQUEFORT	16	12	Calzones			GDE CH	21	16	FUGAZZA	3	80
3.50	AMERICANA	21	16	MARISCOS	34	24	SCICLIANA	17	13.50	CALABRES	21	16	GASEOSA	21	16	TRADICIONAL	21	16
4.00	BRASILEÑA	18	14	MEJILLONES	21	16	VIENESA	12.50	9.50	TRADICIONAL	21	16	VASO DE VINO	2	20	ROQUEFORT	21	16
	CALABRESA	17	13	NAPOUTANA	15	11.50							AGUA MINERAL	3	60			



Desde una mesa, en la que se encuentra comiendo unas porciones de muzzarella y fainá, el vecino pintor Miguel D'Arienzo, se lamenta por la ausencia del dragón que coronaba el acceso del desaparecido cabaret El Dragón Rojo, sobre la calle San José.

Satisfecha la necesidad pizzera, al abandonar La Continental, la silueta del Congreso contrasta y se recorta sobre fuego del oeste al caer la tarde.



La Blanqueada

Avenida Sáenz 1201

HORARIO

Abierto desde la mañana

COLECTIVOS

9, 15, 28, 32, 44, 46, 75, 76, 85, 91, 112, 115, 128, 135, 158, 160, 165, 177, 178, 179, 188.

En la esquina de Sáenz e Intendente Francisco Rabanal (antes Av. Coronel Roca) se encuentra esta pizzería, que con su nombre recuerda a la famosa pulpería que existió desde fines del siglo XIX en el mismo sitio, "*refugio de guitarreros y payadores, guapos y tangueros*", según el buen decir Germinal Nogués. Hasta aquí supo llegar un Jorge Luis Borges veinteañero, "*para ver la pampa*".

Hoy La Blanqueada es una amplia y cálida pizzería, que mantiene vivo el tradicional espíritu porteño, ya sea mediante la sonrisa inconfundible de Carlos Gardel, con un poema de Julián Centeya, como con la Peña de Linda Martín, Perfume de Arrabal, todos los sábados por la noche.

Ya en el terreno pizzero propiamente dicho, destacamos la fugazzetta super especial de la casa (muzzarella, rodajas de tomate al natural, aceite de oliva, cebolla, orégano y provolone rallado, y la ajo al óleo (salsa de tomate, ajo picado, aceite de oliva y queso rallado). Los calzones son muy buenos, lo mismo que las empana-







das (carne, humita, napolitanas, florentinas, etc.), y una apetitosa torta gallega. Además se pueden saborear ensaladas especiales, tanto como milanesas y supremas. Un parroquiano nos recuerda cuando un juvenil Diego Maradona concurría asiduamente.



La imagen de una virgen otorga un toque de santidad a la vecina y laboriosa caja registradora. Plantas naturales, mesuradamente dispuestas, aportan serenidad al trajín cotidiano. La letra del tango de Alberto Luis D' Andrea y Daniel Barsamian, *Fundición Maestranza de Plumerillo*, orgullosamente enmarcada, rinde homenaje a la prestigiosa escuela técnica del barrio.



Desde cualquiera de las mesas la visión de la esquina resulta cinematográfica. Los colores de los colectivos 76, 115 y 135, que avanzan por Rabanal, se funden con los que circulan por Sáenz, 9, 28, 32, 42, 178...

Un mozo, camisa gris y pantalón negro, que transporta en su bandeja dos cafés con leche con medialunas, tres de manteca y tres de grasa, se cruza con otro que vuelve con lo que quedó de una grande de muzzarella.

Escribió el gran Pichuco, la música la puso Homero Manzi, y surgió esta maravilla:

"Un pedazo de barrio, allá en Pompeya,
durmiéndose al costado del terraplén.
Un farol balanceando en la barrera
y el misterio de adiós que siembra el tren..."





Tropical

Avenida Sáenz 1100.

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

9, 15, 28, 32, 44, 46, 75, 76, 85, 91, 112, 115, 128, 135, 158, 160, 165, 177, 178, 179, 188.

TRENES

Estación Sáenz, F.C.G. Belgrano.

"Pizzería-Pastelería. Heladería y Bar Tropical de Jamardo y Cía.", nos informa una placa de cerámica ubicada en la pared de la ochava pompeyana de Sáenz y Lynch, desde donde se divisa en toda su magnitud el Puente Uriburu, llamado todavía por muchos vecinos, Puente Alsina.

Desde hace más de cuarenta años Tropical, o La Tropical, como también está escrito en otro lugar de la fachada, es una pizzería referencial del barrio.

A un lado del acceso una tabla fileteada por A. Martínez, dedicada a Antonio Barros dice: *"Hijo dilecto de Nueva Pompeya, propulsor de la Cultura Nacional y Popular, Líder Espiritual de las juventudes de los años 50, 60 y 70. Filósofo-Pensador-Maestro y Filántropo. Creador de Una Ventana al Éxito y de Pompeya de Mis Amores. Referente Cultural indiscutido ejerció a lo largo de su existencia su frase distintiva, ¡Sean Buenos!"*.

El pulcro y luminoso salón presenta en su comienzo el sector del mostrador, donde una fugazza, una fugazzetta y otra de anchoas



esperan para el corte. Su presencia será efímera. Por detrás, y a través de una estratégica abertura, las llamas del horno a leña imponen su presencia y perfuman el ambiente, que se alarga, amablemente, paralelo a Lynch.

La oferta pizzera es tentadora: muzzarella, napolitana, calabresas, al fogato (con ajíes en vinagre), de verdura (verdadera creación porteña) y fainá, entre varias especialidades más. Las vidrieras, con clásicos letreros en oro, continúan seduciendo: "Empanadas".

Hay mucha actividad, y los pizzeros dan movimiento al rojo, que sobre el blanco, tienen sus chaquetas en el cuello, mangas y bolsillos.



Las cajas de cartón, apiladas, esperan entrar en acción, acompañadas de cerca por la reluciente y siempre lista cafetera Express.

Por la vereda de Lynch un toldo plástico protege de la brisa otoñal y nocturna a un grupo de amigos, que entre bullicio, gaseosas y cerveza, dan cuenta de la tercera muzzarella. Frente a ellos, con tipografía de influencia gótica, el tango *Esquina del Encuentro* (letra y música de Horacio Randazzo, Víctor Papini y José Jamardo) susurra:

"Te abriste cancha en Pompeya
y hacés pinta en la Avenida,
le diste la gran cabida
a los muchachos del barrio,
sos esquina del encuentro
recuerdo de bandoneones,
y vida de la canción
de la Pompeya de hoy".





La Farola de Núñez

Av. Cabildo 2899

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

41, 59, 60, 68, 133, 151, 152, 161, 168, 169, 184.

SUBTERRÁNEOS

Estación Congreso de Tucumán, Línea "D".

Florencio Eleuterio Núñez fue el dueño de la empresa Núñez y Cía., fundadora del pueblo de Saavedra, el 27 de abril de 1873, día en que además se inauguró la estación ferroviaria Núñez, que con su nombre reconocía al donante de los terrenos para su construcción. Desde entonces se identifica a este barrio, también, como Núñez.

Sobre uno de los límites del barrio, en la esquina de las avenidas Cabildo y Congreso, en la década de 1970, el señor Manuel Canosa (un activo y visionario español con 11 años de edad, llegó a la Argentina) inauguró la primera Farola. Esta versión original tuvo numerosas continuadoras en distintos barrios porteños (Villa Urquiza, Saavedra, Villa del Parque, etc.).

Además de las pizzas tradicionales como la de muzzarella, la napolitana, la de jamón y morrones, la calabresa, una buena fuggazzetta y el siempre presente fainá, que tanto actúa como ideal acompañante o como único protagonista, La Farola de Núñez ofrece toda clase de platos, entre ellos las pastas caseras, y en parti-





La Farola de Núñez es un ejemplo notable de las grandes pizzerías, aquellas que en sus cómodas instalaciones reciben a toda la familia.

cular la Milanese Gran Farola, un verdadero portento relleño que servido con papas fritas cortadas a la española puede llegar a satisfacer, y bien, hasta a tres impacientes bocas.

La cantidad de cajas apiladas sobre un mostrador, además de brindar una característica escenografía dan una idea del gran número de pizzas para llevar que este local vende diariamente.

A través de sus grandes vidrieras se puede observar como sutilmente varía la fluidez del tránsito vehicular, pese a ser siempre importante, de acuerdo con el transcurrir de las horas.

La Farola de Núñez es un ejemplo notable de las grandes pizzerías, aquellas que en sus cómodas instalaciones reciben cordialmente a toda la familia, desde la *nonna* hasta los más pequeños, que ubicados en las clásicas sillitas altas se hacen sentir mientras esperan su comida.







La Guitarrita

Cuba 3300. Núñez.

HORARIO
Abierto a partir del mediodía.
COLECTIVOS
41, 59, 60, 68, 133, 151, 152, 161, 168, 169, 184.
TRENES
Estación Núñez, F.C.G. B. Mitre.

La pizzería La Guitarrita fue fundada en 1963 por dos glorias del fútbol argentino, además de ser conuñados: Mario Boyé (1922-1992), el famoso delantero de Racing y Boca que los relatores bautizaron *El Atómico*, y René Pontoni (1920-1983), quien debutó en Newells y luego brilló en San Lorenzo de Almagro. Inició su actividad en el local de Blanco Encalada y Ciudad de La Paz, en el barrio de Belgrano, donde durante muchos años, don Jorge Grillo demostró sus conocimientos y su esmerada atención. La Guitarrita, devino con el tiempo y hasta su cierre a principio del 2000, en Lo de Boyé, atendida entonces por Diana, hija del gran Mario. Afortunadamente, de la mano de René Alejandro Pontoni, nieto del crack azulgrana, y con los consejos de Jorge Grillo, hace algo más de un año y medio La Guitarrita reabrió en un local de la esquina de Manuela Pedraza y Cuba con capacidad para 60 cubiertos. La fachada fue pintada con los mismos colores que tuvo la de Belgrano. Cambió de barrio, pero la calidad de sus pizzas,







únicamente a la piedra, elaboradas en horno a leña con quebracho, se mantiene inalterable.

Entre las especialidades de la casa se destacan las "pizzas de autor" Farinetta (pizza rellena con cebolla, rodajas de tomate, jamón y muzzarella), la Guitarrita (muzzarella, matambre y huevo duro), y la que homenajea a Boyé, La Atómica (muzzarella, anchoas, jamón, morrones y longaniza). También tienen su público las de mariscos y la de calamares.



Banderas, banderines y fotografías enmarcadas de Boyé y Pontoni en sus épocas gloriosas futbolísticas y otras atendiendo el viejo local



en familia, más la de Maradona, Messi y Tévez, la de Gago o la de Zanetti determinan, y conservan, su tradicional ambientación.

Una nota de Andrés Agato recuerda: "Jorge Grillo fue siempre la tercera pata de la sociedad. Venía de trabajar en la emblemática El Acordeón y le encargaron armar la cuadra y el horno a leña, además de enseñarle los secretos de la pizza a los muchachos que llegaban sin experiencia. En la década del 60 hacía más de 500 pizzas sólo los fines de semana". Es precisamente Grillo, un joven que merodea los 80 años, quien dice: "Es una emoción que René Alejandro y Ximena, su esposa, hayan reabierto el local". Una importante cantidad de devotos de la buena pizza a la piedra piensan lo mismo.





Grappa

El Salvador 5802

HORARIO

Abierto mediodía y desde las 20.

COLECTIVOS

39, 93, 111, 161.

En el legendario barrio de Palermo, en el sector que algún "ocurrente" supo denominar Hollywood, en la esquina de El Salvador y Carranza, se encuentra la Cantina Grappa, verdadero baluarte de la pizza a la parrilla.

Este local abrió sus puertas de la mano de Héctor Fasce; tiene características de *ristorante* italiano, tanto en su decoración como en el armado de su carta. No obstante, la especialidad de la casa es la pizza a la parrilla. El maestro pizzero, autor de verdaderas exquisiteces, es Martín Zárate, quien prepara la masa bien fina y la coloca en grandes semicírculos sobre la parrilla. Luego de dorarse de un lado se da vuelta y se prepara con alguna de las veinticinco posibilidades ofrecidas.

La pizza terminada muestra un pan liviano y crocante complementado con coberturas de gran sabor. Recomendamos, entre otras, la de muzzarella; la de anchoas, con o sin alcaparras; la fugazzeta con queso provolone y aceite de oliva; la clásica





La especialidad de la casa es la pizza a la parrilla.

Margherita; la de muzzarella, jamón crudo, rúcula, oliva y pimienta; y la novedosa de muzzarella con vegetales a la plancha.

Las pizzas pueden ser individuales (cuatro porciones) o grandes.

Una gran claraboya interrumpe el techo de bovedilla, permitiendo durante el día la entrada de luz natural, a veces generosamente, y otras filtrada por un suavizante toldo. Por la noche, lámparas dicroicas crean un clima intimista.

Tanto en las mesas del salón, como en los boxes, la clientela puede disfrutar de una verdadera "parrillada" de pizzas.







Kentucky

Av. Santa Fe y Godoy Cruz

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

15, 29, 34, 36, 39, 41, 55, 57, 59, 60, 64, 67, 68, 93, 95, 108, 111, 118, 128, 152, 160, 161, 166.

SUBTERRÁNEOS

Estación Palermo, Línea "D".

TRENES

Estación Palermo, F.C.Gral. San Martín.

"Desde 1942, Kentucky la mejor pizza de Palermo", manifiesta el cartel que luce sobre el acceso principal, el de la ochava. El interior del local presenta dos sectores; el más amplio es el salón con mesas, mientras que el otro, con entrada por Santa Fe, está preparado para degustar las especialidades de la casa de pie. Aquí, por sobre el mostrador, una pizarra nos indica, los precios de las diferentes pizzas, y, rodeados con cintas argentinas dice: "Maestros pizzeros. Día: Víctor Sánchez. Noche: Leopoldo Vázquez".

Las paredes presentan una rica galería iconográfica porteña: fotos de Alfredo Palacios, Gardel, Aníbal Troilo, Julio Sosa, Roberto Goyeneche, Osvaldo Pugliese, Astor Piazzolla con Amelita Baltar, Alberto Olmedo, Jorge Porcel, Sandro, Diego Maradona, Nicolino Locche, Oscar "Ringo" Bonavena, Carlos Monzón, etc.

Las cajas apiladas sobre el mostrador, con el logo de Kentucky (un caballo de carrera negro con el jockey con chaquetilla roja), aparecen y desaparecen con el ir y venir de los mozos, vestidos con





la tradicional chaqueta blanca y pantalones negros.

La de muzzarella, la de anchoas, la fugazza, la especial Kentucky, la de espinaca con salsa blanca, la de roquefort, la de provolone, la napolitana, la calabresa, la de jamón y morrones, y la fugazzetta son algunas de las posibilidades a disposición del cliente.

Varias imágenes de Pichuco dibujadas por "Menchi" Sábat, un gran diploma dedicado al cantor Alberto Castillo y las cinco columnas espejadas, una de ellas distinguida como "El rincón de Alberto Podestá" enriquecen el espacio.

Por la vereda se ve pasar al gentío que acaba de bajar del tren en la vecina estación del viejo Ferrocarril al Pacifico.





Romario

Ortega y Gasset 1604

HORARIO

Abierto desde el mediodía.

COLECTIVOS

15, 29, 42, 55, 59, 60, 64, 118.

En la esquina de Ortega y Gasset y Migueletes, en el sector del barrio conocido como Las Cañitas, en un atractivo edificio de dos plantas construido cerca del año 1915, se encuentra la pizzería Romario ("Lugar de pizzas, empanadas, vinos y postres"). La calle Migueletes termina allí, se detiene ante una pared que separa del Campo de Polo, instancia que genera un atractivo espacio verde lindante con las mesas que ocupan la vereda, amparadas por un generoso toldo que permite el paso de los troncos de dos añosos árboles y bordea toda la fachada, pintado de color terracota. Desde allí, mientras saboreamos una pizza de muzzarella a los cuatro quesos o alguno de sus buenos calzones, observamos el cercano y veloz tránsito de avenida del Libertador frente al Hipódromo de Palermo o las hermosas tipas que con su ornato verde y amarillo, dan una bella perspectiva a la calle Migueletes.

La moderada penumbra del interior de los salones (planta baja con entrepiso y planta alta) otorga un clima placentero y acogedor, que



se ve apoyado por la buena atención de las camareras que circulan entre las mesas con habilidad y discreción. Alrededor de la barra unas esbeltas sillas de hierro y mimbre invitan a disfrutar con las especialidades de la casa: pizzas muy finitas (entre ellas la muy buena de muzzarella y peperoni) y empanadas (de apio y roquefort, por ejemplo). También se ofrecen sándwiches, *brochettes* y ensaladas.

Nuestro pedido llega a la mesa en una tabla de madera, que tiene una plancha metálica muy caliente sobre la cual se apoya la pizza, manteniendo la temperatura con que salió del horno y dándole una exquisita textura crocante.





Alrededor de la barra unas esbeltas sillas de hierro y mimbre invitan a disfrutar con las especialidades de la casa.

Romario aporta su sapiencia pizzera a la generosa oferta gastronómica de Las Cañitas, un sector de Buenos Aires ya tradicional a la hora de elegir dónde comer.



El Codo de Oro

Alberti 1901

HORARIO

Abierto por la noche,
lunes cerrado.

COLECTIVOS

4, 6, 9, 25, 28, 50,
61, 95, 97, 118, 143,
188.

"Somos del barrio, del barrio de La Quema, somos del barrio de Ringo Bonavena", canta la hinchada de Huracán, el legendario "Globito", tanto de Herminio Masantonio como de Miguelito Brindisi. Parque Patricios es un barrio que se las trae. Además de los nombrados recordamos, entre otros, a Tomás Espora, a Francisco P. Moreno, a los escultores Enrique Gaimari, Naum Knopp y Antonio Oriana, al fileteador León Untroib, al magnífico Juan Manuel Fangio, al Dr. Genaro Giacobini, al Arq. Luis J. Martín, al pintor Félix Musculino, a Jorge Vitalo, al corralón de Grippo-Bollón, a la casa colectiva Valentín Alsina (primera obra de la Comisión Nacional de Casas Baratas) en Caseros y 24 de Noviembre, al famoso Instituto Félix Bernasconi, al molino harinero Osiris, y a la Iglesia San Antonio de Padua.

En el terreno gastronómico, pizzero propiamente dicho, nuestro referente barrial es El Codo de Oro, o simplemente El Codito como suelen llamarlo cariñosamente sus numerosos y fervorosos clientes,





como algunos médicos del vecino Hospital de Pediatría Dr. J.P. Garrahan, que por la noche se acercan hasta la esquina de Alberti y Cátulo Castillo.

"Para que una pizzería tenga estilo, —sostiene Fernando Vidal Buzzi (gourmet que se ha ocupado del tema)— tiene que ser de barrio, tener su clientela, ser generosa en las porciones, con mucho relleno por arriba, media masa, atendida por mozos de aquellos. Un ejemplo es *El Codo de Oro*, cuyo fiel público enfatiza la fugazzeta y otras clásicas. También hay otro estilo de pizzería, pero no es lo mismo".

Desde una casa de la cuadra, surge un tango que nos envuelve como un susurro: "Yo soy de Parque Patricios, he nacido en este barrio, con sus chatas, con su barro... Yo soy de Parque Patricios, vieja barriada de ayer...", canta Ángel Vargas con la orquesta de Ángel D'Agostino.





Los Maestros

José E. Uriburu 1305

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

41, 61, 62, 95, 101, 118.

En la filosa esquina de José Evaristo Uriburu y Juncal, ocupando parte de la planta baja de un edificio con seis pisos altos y detalles *art-decò*, obra del arquitecto Manuel Tavazza, aparece el coqueo y sobrio local de la pizzería Los Maestros. La fachada combina el revestimiento, siempre noble, de granito que en este caso es gris, con los amplios paños de cristal.

Una frase del menú nos provoca diciendo: "Dése el gusto sólo aquí", e inmediatamente nos ofrece sus exclusividades en pizzas, por ejemplo: Al verdeo (salsa de tomate, queso y cebolla de verdeo picada); Rústica (salsa de tomate, muzzarella, tomate cubeteado, cebolla de verdeo, aceite de oliva, aceitunas verdes y negras), y de Apio (salsa de tomate, muzzarella, ajíes en vinagre, panceta ahumada y aceitunas negras). Además de las ya mencionadas debemos tener en cuenta la de berenjenas, la de alchuciles, o la de espárragos, junto a la Ceborella (salsa de tomates, muzzarella, cebolla, aceite de oliva y finas hierbas) y al





Fugazzetón (fugazza rellena con mozzarella, jamón, tomate y morrones).

Una pizarra informa, con escritura en tiza, el muy accesible menú del día: "Una empanada (a elección), una individual (napolitana o jamón) + bebida".

En una de las mesas descubrimos al fotógrafo Roberto De Luca y a Herminia, su mujer, disfrutando de una buena de mozzarella. De



Una pizarra informa, con escritura en tiza, el muy accesible menú del día: "Una empanada (a elección), una individual (napolitana o jamón) + bebida".

Luca, vecino de Los Maestros, compartió cartel en el libro *Salón de Buenos Aires. Rimas y murales*, mediante sus fotos callejeras, con el poeta Horacio Ferrer, en una bella edición de El Ateneo.

Dos colectivos 101, con sus característicos colores verde y blanco, avanzan raudos por Uriburu en dirección hacia la avenida Las Heras, la antigua calle de Chavango.



El Cuartito

Talcahuano 937

HORARIO

Abierto desde el mediodía.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 23, 29, 39, 67, 102, 105, 142, 146, 155.

SUBTERRÁNEOS

Estación Tribunales, Línea "D".

Una de las clásicas pizzerías porteñas, que abrió en 1934 y siempre contó con el aprecio de una nutrida clientela, ya sea por la calidad de sus productos como por la calidez de su salón, es El Cuartito, ubicada en la calle Talcahuano 937, allí donde empieza el barrio de Retiro.

Las paredes se encuentran cubiertas con cuadros armados con fotografías de deportistas destacados como por ejemplo: Arsenio Erico, René Pontoni en una tapa de *El Gráfico*, Bochini, el boxeador Eduardo Lausse, el seleccionado argentino de rugby Los Pumas, Oscar "Ringo" Bonavena, Chacarita Juniors de 1935, Vélez Sarsfield, el seleccionado juvenil de rugby campeón mundial 1997, y el inigualable Diego Maradona. Reproducciones de obras de Pérez Celis, un dibujo de Eduardo Bergara Leumann, un mapa de La France Gastronomique, fotos de Gardel y de Troilo, un afiche que recuerda la llegada del hidroavión español Plus Ultra en 1926, dibujos de Benjamín Solari Parravicini, un retrato del príncipe Carlos de





*Alguna vez el cantor
Roberto Goyeneche
saboreó en El
Cuartito una porción
de la magnífica
fugazza con queso...*

España, fotos dedicadas de Ludovica Squirru (otra habitué), una hermosa foto de Marilyn Monroe y banderines de clubes de fútbol como el del Barça, completan la decoración.

Un viejo indicador de precios de color negro, con letras desmontables, característico de fines de los 50 preside el sector de la caja. Una interesante variedad de especias está al alcance de aquellos que comen de pie, sobre el mostrador que separa el acceso de uno de los salones comedor.

Roberto Carlos López, mozo en El Cuartito desde hace casi treinta años, lleva una grande de espinaca a una mesa próxima a la ventana; en otra cuatro parroquianos comparten la conversación, con una napolitana y un buen tinto, destacando el campeonato obtenido por Boca Juniors. Mientras tanto el televisor continúa disparando imágenes.

Esta pizzería compartió la cuadra con el mítico y ya desaparecido Caño 14. Alguna vez el cantor Roberto Goyeneche saboreó en El Cuartito una porción de la magnífica fugazza con queso, antes de iniciar su actuación en el vecino local tanguero. Maravillas de Buenos Aires.



RETIRO



Filo

San Martín 975

HORARIO

Abierto desde las 12 hasta terminar, todos los días del año, excepto el 1° de enero, 1° de mayo y 25 de diciembre que cierra al mediodía.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 9, 22, 23, 26, 28, 33, 45, 50, 56, 61, 62, 70, 91, 115, 130, 132, 140, 150, 152.

SUBTERRÁNEOS

Estación General San Martín, Línea "C".

En el barrio de Retiro, a una cuadra de un hito arquitectónico porteño, el Edificio Kavanagh, y de la Iglesia del Santísimo Sacramento, y a pocas cuadras de las oficinas de Viamonte al 400 donde Victoria Ocampo dirigió la legendaria revista *Sur*; en 1994 abrió sus puertas el restaurante veneciano Filo. Con su muy buena comida, combinada con una feliz arquitectura contemporánea, se convirtió rápidamente en un referente de la "movida" porteña. En el subsuelo funciona su prestigiosa galería de arte, donde valiosos artistas exponen sus obras, como el pintor Jorge Boccardo o el fotógrafo Emilio García Wehbi, con su *Ensayo sobre la tristeza*.

En este espacio se realizan habitualmente actividades culturales como la presentación de libros de poesía, o la actuación de conjuntos de jazz y rock. Se recuerda el homenaje a Federico Fellini con la proyección de una serie de sus películas.

En materia de sabores las pastas y las pizzas son la especialidad de la casa. Entre las pizzas destacamos la clásica Margherita y la





"Ai frutti de mare, con salsa di pomodoro, cozze e vongole rosa della Patagonia" con perejil y aceite de oliva.

Filo: "Cultura gastronómica italiana, lugar de diversión, para mirar y ser visto, espacio de arte, innovación permanente, indiferentes stay out, conversación de alto nivel, para olvidar a la mañana siguiente, música siempre a grandes rasgos, gente poco aconsejable, lo peor de todo es lo bien que se come".

La vecina Plaza San Martín, aporta su cuota misteriosa al

barrio, y las Galerías Pacífico sirven como recorrida previa antes de ingresar a Filo.





Piola

Libertad 1078

HORARIO

Lunes a miércoles de 12 a 2; jueves y viernes de 12 a 3; sábados de 19 a 3; domingos cerrado.

COLECTIVOS

5, 10, 17, 38, 39, 59, 67, 75, 101, 102, 106, 108, 150, 152.

SUBTERRÁNEOS

Estación Tribunales, Línea "D".

La pizzería italiana Piola, originaria de la ciudad de Treviso, inauguró en 1993 su sede porteña en el local de Libertad 1078, a metros de la Av. Santa Fe. Posee también sucursales en San Pablo, Brasil.

Previo al ingreso a su salón, Piola ofrece una variada y colorida cartelera de espectáculos artísticos, tanto ajenos como propios. Recordamos la cálida presentación de uno de los discos del pianista y compositor Manolo Juárez o la muestra de pintura "Cara o Cruz" de Miguel Jurado.

La barra de mármol próxima al acceso, los manteles de las mesas y las lámparas colgantes son acentos de color dentro de la acogedora penumbra general del ambiente.

Piola se destaca por su cocina, tanto por sus antipastos, como por sus ensaladas, carnes, pastas y especialmente, pizzas. Entre estas últimas mencionamos la infaltable, y muy buena Margherita; la marinara, con salsa de tomate, ajo y albahaca; la moderna, con salsa de tomate, muzzarella, tomate fresco, rúcula y escallas de





Piola se destaca por su cocina, tanto por sus antipastos como por sus ensaladas, carnes, pastas y, especialmente, pizzas.

parmesano, y la Piola, con salsa de tomate, muzzarella de búfala, tomates secos y albahaca. También existe la opción de pizzas *light* (sin muzzarella), y "le pizze bianche" (sin salsa de tomate, y se las puede pedir, además, con masa de harina integral).

Una pareja uruguaya que se declara fanática de la pizza de Piola, nos cuenta sobre "la pizza de tacho y el fainá del borde" de Tasende y de la muzzarella de La Picada, destacados locales montevideanos. El tránsito y las luces de Santa Fe, más el intenso circular por Libertad, encuentran su refugio en Piola, cuya clientela, ecléctica, tiene allí el lugar adecuado para dar rienda suelta a su imaginación, donde la gastronomía, la música y la pintura se conjugan felizmente.







Banchero centro

Av. Corrientes 1300

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 23, 24, 26, 29, 39, 50, 102, 146, 180 (R 155).

SUBTERRÁNEOS

Estación Uruguay, Línea "B".

TRENES

Estación Federico Lacroze, F.C. Gral. Urquiza.

Desde 1932 en la esquina de Corrientes y Talcahuano los porteños tienen su referente pizzeria en Banchero Centro, una avanzada boquense en pleno centro de la ciudad.

El generoso local de planta baja, que a veces resulta escaso, se complementa con el entrepiso, en cuyas paredes se destacan fotos de la familia Banchero y agradables murales cerámicos con escenas de la ribera. El escudo de la República de La Boca es una presencia constante.

En las cuatro columnas revestidas en madera, que modulan la planta, viejas fotografías de Buenos Aires evocan tiempos que permanecen archivados en la memoria. Un afiche de Pérez Celis, dedicado y autografiado: "A Banchero mi agradecimiento", aporta su cuota de color. Próximo al acceso por Corrientes se encuentra el sector para comer de "dorapa". En torno de las mesas, los mozos van y vienen; entre ellos distinguimos a José Narciso Orellana un riverplatense con más de veinte años de cordial servi-





*Las mesas de
Banchero Centro
reciben a
numerosos actores
y actrices...*

cio en la casa, que lleva una especial "Don Tito" (muzzarella, salsa de tomate, jamón, roquefort, apio y palmitos), mientras una bella camarera está reponiendo con una clásica fugazza con queso la de jamón y morrones que acaba de desaparecer junto a cuatro porciones de fainá. En la mesa contigua luce una generosa suprema especial, que comparte gustos de los comensales con unas porciones de verdura, una calabresa y con una milanesa napolitana.

Debido a su ubicación, al lado del teatro Lola Membrives y frente al Multiteatro (antes Smart, aquel en cuya vereda se encontra-

ron el 6 de noviembre de 1933 y por única vez dos grandes: Carlos Gardel y Federico García Lorca), las mesas de Banquero Centro reciben a numerosos actores y actrices, entre ellos recordamos a China Zorrilla, Pepe Soriano y Thelma Biral. Una copa melba, sopa inglesa o una porción de pasta frola o de pizza de ricota son un buen punto final.

Un colectivo 29 que viene por Talcahuano, habiendo dejado atrás a Plaza Lavalle, dobla raudamente por Corrientes en búsqueda de la 9 de Julio.





El Palacio de la Pizza

Av. Corrientes 751

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

6, 7, 9, 10, 17, 24, 26, 29, 45, 50, 59, 67, 70, 100, 111, 146, 180.

SUBTERRÁNEOS

Estación Florida, Línea "B"; Estación Lavalle, Línea "C"; Estación 9 de Julio, Línea "D"; Estación Carlos Pellegrini, Línea "B"; Estación Diagonal Norte, Línea "C".

En su *Cantata a Buenos Aires*, Chico Novarro dice de manera contundente: "Muzzarella de cemento y bodegón, tu corazón..."

Frente a la primera Iglesia Evangélica Metodista de la ciudad; al lado del edificio que fuera de ENTEL, hoy Telefónica, obra del estudio de arquitectura SEPRA (Sánchez Elía, Peralta Ramos y Agostini), y a metros de la esquina con Esmeralda, donde estuvo el famoso Teatro Odeón, esquina también de "El hombre que está solo y espera" de Raúl Scalabrini Ortiz; en el 751 de Corrientes, ocupando la planta baja de un edificio de diez pisos, se encuentra desde hace ya muchos años "El Palacio de la Pizza". Desde su vereda se contempla la majestuosa cercanía del Obelisco.

El acceso está enmarcado por vidrieras con una noble carpintería de madera del tipo guillotina. En una de ellas se exhiben incantantes masas secas, palmeras, tortas de coco, pasta frolas, pizzas de ricota, merengues, brazos gitanos y los tradicionales troncos de chocolate, palos de Jacob y sopa inglesa. "Cafetería. Heladería.





Pastelería. Empanadas" resaltan los letreros. En el piso, con mosaicos graníticos, brilla su nombre en letras de bronce.

Entre las pizzas de la casa, tanto de molde como a la piedra, destacamos las especiales de anchoas, espinaca con salsa blanca, muzzarella con roquefort, matambre; jamón y morrones, y la Super Palacio. El local posee dos amplios salones con mesas, separados por el horno, el largo mostrador y el sector para comer porciones



"de parado", como lo hace el músico Gonzalo Santos que, reproduciendo su imagen en el espejo, saborea una generosa porción de fugazzetta, farol de cerveza de por medio. Los mozos, ajenos al bullicio general, van y vienen llevando su desbordante y humeante carga en bandejas relucientes, ejercitando su vocación de equilibristas, como lo hace Miranda, un verdadero especialista.

Afuera el tránsito de Corrientes continúa su destino Este hacia el Luna Park, la Plazoleta del Tango y el Correo Central, con el Río de la Plata como límite final.



Entre las pizzas de la casa, tanto de molde como a la piedra, destacamos las especiales de: anchoas; espinaca con salsa blanca; mozzarella con roquefort; matambre; jamón y morrones, y la Súper Palacio



Güerrín

Av. Corrientes 1368

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 23, 24, 38, 39, 50, 67, 102, 105, 142, 146, 155.

SUBTERRÁNEOS

Estación Uruguay, Línea "B".

Esta pizzería que está ubicada sobre la avenida Corrientes, desde cuando ésta era aún angosta, llamada por Roberto Gil en un famoso programa radial "la calle que nunca duerme" y recordada por Alberto Cortéz como "un río de luz que corre inagotable hasta apagarse en el río; es, podría decirse, uno de los palacios o templos de la pizza en Buenos Aires; ciudad que puede jactarse de tener más variedades de pizza que Nueva York.

Güerrín fue establecida en 1932, en la misma cuadra donde funcionó la por todos recordada Serafín. Sufrió hacia finales de los 70 los vientos del cambio que atravesaron la ciudad, sin embargo conservó los mostradores al frente, ahora con cubierta de granito, donde se puede comer de parado deliciosas porciones de muzzarella o pomarola (una variedad poco común) y tomar un noble tinto en vaso chico o grande. Una pequeña cartelera de precios a uno de los lados indica que en este local aún se puede participar de una tradición casi extinta, beber un vaso de moscato, mistela, marsala o jerez.





Cabe destacar un generoso y bello gesto de don Franco Malvezzi, propietario original junto al Sr. Grondona, de Güerrín, quien al fallecer dejó el negocio en manos de sus empleados.

Los comensales podrán compartir el salón con músicos, actores y escritores. Frecuentaron y frecuentan este local: Raúl Garello, Roberto Cossa, Natalia Oreiro, Vicente Battista, María Volonté, Isidoro Blainsten o Rubén Tizziani, autor de una descarnada novela sobre la ciudad y su lengua: *Los borrachos en el cementerio*.

Además de la de muzzarella, quizás la más pedida, no podemos olvidarnos de otras que han colocado a esta casa en el paladar de los porteños. La Super Güerrín (muzzarella, jamón, morrones y cebolla), la Ideal Güerrín (muzzarella, jamón, morrones y alcahuciles) y la de queso y mariscos, todas en sus dos versiones: a la piedra o en media masa.

Este local de dos plantas con entrepiso posee una importante parrilla al fondo, en la que se preparan buenas carnes y achuras que se sirven en calderos individuales. Esta clásica pizzería porteña también se ha caracterizado por la calidad de sus empanadas fritas elaboradas a la vista del público.



...en este local aún se puede participar de una tradición casi extinta, beber un vaso de moscato, mistela, marsala o jeréz.



La Americana

Av. Callao 83

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 12, 23, 37, 50, 60, 64, 86, 90, 105, 150, 151, 168.

SUBTERRÁNEOS

Estación Congreso, Línea "A".

A una cuadra del Congreso Nacional, en el barrio de San Nicolás en su límite con el de Balvanera, y vecina de la tradicional y hoy lamentablemente cerrada Confitería del Molino, se encuentra La Americana, "Un clásico en Buenos Aires desde 1935 / La Reina de las empanadas".

Abrió sus puertas en Callao 83, hasta que sucesivas ampliaciones determinaron el espacioso local actual que ocupa la esquina S.E. de Callao y Bartolomé Mitre. Por un lado está el sector para comer parado, y por otro, el salón comedor propiamente dicho.

La Americana se caracteriza por sus famosas empanadas al horno: las criollas de carne, suaves o picantes, y las chorreantes salteñas con picante. También seducen con su presencia las de choclo, verdura, queso y cebolla, y las de pollo. Además, por encargo se preparan las exquisitas empanaditas de copetín.

En lo que respecta a las pizzas, la de muzzarella, como siempre, es la de mayor salida, seguida por la napolitana y la fugazza





con queso. Aquí se elabora un muy buen fainá, sabroso, delgado y crocante.

En 1936, poco después de su definitiva llegada a Buenos Aires, el escritor madrileño Ramón Gómez de la Serna, que vivía a tres cuadras de La Americana, saboreó aquí las primeras porciones de muzzarella en "su nueva ciudad". Circunstancia varias veces reiterada, entre greguería y greguería, en sus 27 años porteños.

Esta casa ofrece además de pasteles de choclo, pastelitos de dulce de membrillo, torta pascualina y empanada gallega; tortas de chicharrones, chipá y unos muy recomendables tamales a la manera tucumana, verdadero aporte que la diferencia de las otras pizzerías.

Durante la Semana de la Pizza y la Empanada, que se celebra todos los años en pleno otoño porteño, entre el 24 y 31 de mayo, La Americana se asocia, junto a muchas otras pizzerías de la ciudad, a estos festejos y ofrece gratuitamente una porción de muzzarella o una empanada a quien la solicite. El ágil *delivery* de esta pizzería cubre un amplio sector del centro de la ciudad.





La Americana se caracteriza por sus famosas empanadas al horno: las criollas de carne, suaves o picantes, y las chorreantes salteñas con picante.



Las Cuartetas

Av. Corrientes 838

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

6, 7, 9, 10, 17, 24, 26, 29, 45, 50, 59, 70, 111, 142, 146, 155.

SUBTERRÁNEOS

Estación Carlos Pellegrini, Línea "B"; Estación Diagonal Norte, Línea "C"; Estación 9 de julio, Línea "D".

La ciudad de Nápoles, como ya hemos dicho, se considera la inventora de la pizza. Restos de antiguos hornos demostrarían que en la ciudad grecorromana de Neapolis, actual Nápoles, y en la cercana Pompeya se elaboraban unas tortas redondas y chatas a base de harina. Casi nadie le disputa ese honor, salvo esporádicos reclamos que llegan desde la lejana y misteriosa China.

Los investigadores no se han puesto de acuerdo respecto de si "pizza" deriva de los términos griego, hebreo o árabe con que se designa al pan chato (pita), o del vocablo latino picea (resina de ciertas coníferas), en alusión a la textura y el color de la pizza bien horneada.

La pizzería del catalán Espinach y del vasco Urcola abrió sus puertas en el local de Corrientes y Libertad, allí suele asegurarse que don Alberto Vaccarezza escribía cuartetas espontáneas en las paredes, de ahí que los parroquianos comenzaron a llamarla "La casa de las cuartetas". A raíz de ello sus dueños la bautizaron oficialmente Las Cuartetas. En 1936 la pizzería se mudó a su actual ubicación de





Corrientes 838. Hoy nadie puede poner en duda que en Buenos Aires el término pizza es sinónimo de este clásico local de la arteria porteña de mayor concentración pizzera. Ver una película en los cines de Lavalle o de Corrientes, y luego comer pizza en Las Cuartetas, en los mostradores o en las mesitas de mármol de adelante o en el salón, por detrás del horno, es una combinación porteña característica, todavía vigente. Entre sus innumerables habitués recordamos a los actores Enrique Muiño, Elías Alippi y Francisco Petrone.

El maestro pizzero Pedro Sosa nos contaba la historia de la pizza Salvatore: "Por los años 30 había un inmigrante italiano llamado Salvador que no se conformaba con las pizzas de muzzarella, fugazzeta o anchoas. Exigía que en una misma 'grande' se mezclaran todos los ingredientes. Entonces, cada vez que entraba, algún mozo gritaba '¡Marche la grande para el tano Salvatore!'. Empezamos a prepararla para otros clientes que supieron disfrutarla, como el arquitecto Luis Cossalter, y hasta hoy sigue siendo una especialidad de la casa. Su secreto está en la masa: no debe cocinarse previamente, sino que hay que meterla al horno cruda y con todos los ingredientes para que los sabores se impregnen".

El ensanche y el Obelisco, el tránsito y los cambios de mano, sólo modificaron el aspecto de Corrientes. Pese a su transformación

social, de calle en avenida, supo mantener su espíritu teatral, mezcla de realidad y fantasía. En este ámbito y desde fines de los años 20 Las Cuartetas brilla con luz propia.

Como curiosidad mencionamos la Pizzería Las Tercetas de la calle Necochea en Martínez, provincia de Buenos Aires.



*...en Buenos Aires,
el término pizza es
sinónimo de este
clásico local de la
arteria porteña.*



Los Inmortales

Av. Corrientes 1369

HORARIO

Abierto de 11.30 a 15 y de 19.30 a 24.

COLECTIVOS

5, 6, 7, 23, 24, 26, 29, 38, 39, 50, 67, 102, 105, 116, 142, 155.

SUBTERRÁNEOS

Estación Uruguay, Línea "B".

En 1951 abrió sus puertas, en Corrientes 1369, una de las pizzerías emblemáticas de Buenos Aires, Los Inmortales. Los propietarios pudieron reunir el sabor de las pizzas que sus madres les preparaban en Italia, su tierra natal, con el espíritu tanguero que se respiraba en la noche porteña. Fue así que se inspiraron en el ambiente que tuvo el legendario café Los Inmortales, que a principios del siglo XX nucleaba a todos los artistas de la Corrientes angosta. La pizzería tomó el nombre del café y se convocaron a todas las figuras del cine y del teatro para que probaran sus exquisiteces. El éxito fue inmediato.

La iconografía que se observa en el local es un ejemplo de la devoción gardeliana porteña. Por un lado, "El mudo", rancho en mano, junto a Elías Alippi y César Ratti, por el otro, nuevamente Gardel, acompañado por Agustín Magaldi, Pedro Noda, Chela, Ernesto Famá y Francisco Canaro nos reciben cálidamente. Adentro nos esperan Pichuco, Edmundo Rivero, Julio Sosa, Sandro y Juan D'Arienzo, entre tantos otros.





En la actualidad, dirigida por Felipe Fiorellino, Los Inmortales es sinónimo de tradición y calidad. Las pizzas a la piedra, tanto la de muzzarella como la napolitana, la de anchoas o jamón y morrones, son sólo algunas de las especialidades, que alguna vez degustaron Liza Minelli, Charles Aznavour, Iris Marga, Rafael Alberti, Aníbal Troilo y Marcello Mastroianni.

Por sobre el mostrador, al fondo del local, se destaca el mural pintado en 1955 por Carlos Leonetti, que nos muestra a Carlos Gardel, de pie y sonriente con galera y bastón, delante de una perspectiva de "la calle que nunca duerme"; finaliza con la vista del Obelisco, todo un símbolo porteño. Por sobre la fachada del local, sobre Corrientes casi Uruguay, un gran cartel repite la imagen.

Hay quienes aseguran que no se termina de conocer a Buenos Aires si no se pasó por Los Inmortales.



■ ■
*Dos escaleras
conducen hacia el
primer piso, que es
como un gran
balcón que posee
figuras en bajo
relieve.*



Roma

Lavalle 888

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

6, 7, 9, 10, 17, 23, 26, 45, 50, 59, 70, 99, 109, 111, 115, 140, 146.

SUBTERRÁNEOS

Estación Lavalle, Línea "C"; Estación Carlos Pellegrini, Línea "B"; Estación Diagonal Norte, Línea "D".

En la tradicional calle de los cines, la peatonal Lavalle, a metros del solar natal de Bartolomé Mitre, se destaca esta pizzería establecida en 1950, la preferida de muchos amantes del séptimo arte y críticos cinematográficos. Aún hoy, los más memoriosos recuerdan a Homero Alsina Thevenet, sentado a una de sus mesas, comiendo una porción de muzzarella acompañada por un vaso de moscato, tomando notas en su libreta de algún estreno visto en la sección matinée para su columna de *La Opinión*.

Las paredes de su amplio salón están decoradas por una colección de fotografías de amplias dimensiones de distintos sitios históricos de la capital italiana, que nos indican el origen de los propietarios y nos informan de sus lazos afectivos con las tradiciones de aquella ciudad. A uno de sus lados se encuentran los mostradores, con sus góndolas donde se exponen tortas y tartas, otra de las especialidades de la casa. La Roma como la llaman muchos de sus habitués, es el lugar indicado para comer una pizza



en cualquier momento del día, particularmente la muy buena versión de la Margarita.

En la actualidad para recuperar algo de la magia pasada de esta calle y de las grandes salas de cine, podemos ir a ver una película al cine Atlas, ubicado frente a esta pizzería, uno de los pocos que no ha sido subdividido y aún conserva su disposición original: platea, pulmann y super pullmann. Este cinematógrafo es una obra tardía del arquitecto Alberto H. Prebisch (en coautoría con el arquitecto José Luis Cuesta), diseñador de uno de los símbolos fundamentales de la ciudad de Buenos Aires: el Obelisco, y del excelente Cine Teatro Gran Rex. Luego de la función se puede revivir la tradición de comer unas porciones de pizza acompañadas de vino suelto en esta legendaria pizzería, mientras comentamos la película y el desempeño de los actores.





La calesita actual es la única de dos pisos fabricada en el país.



La Continental

Defensa 701

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

2, 9, 10, 20, 22, 24, 26, 28, 29, 45, 86.

En la esquina noroeste de Defensa y Chile, tal vez en el más representativo acceso al barrio de San Telmo, se encuentra la pizzería La Continental, casa que tiene otras trece sucursales en la ciudad y una en Lomas de Zamora. Enfrente el Bar Seddon, uno de los Cafés Notables de Buenos Aires, desparrama una bella melodía, desde su local, que forma parte de un amplio conjunto edilicio de dos plantas, obra del prestigioso arquitecto suizo Christian Schindler. Allí justo, Chile se enangosta, luego de dos cuerdas de barcitos, tango, turistas, luces y algarabía.

El interior de La Continental, en una amable penumbra, presenta una rica iconografía porteña, donde Carlos Gardel y Tita Merello son protagonistas. Alberto Olmedo, Jorge Porcel, Edmundo Rivero, El Capitán Piluso y Coquito, José Marrone y sus enanitos, Tato Bores y Mona Maris acompañan.

El techo de bovedilla, el mostrador revestido en venecitas rojizas, el horno a la vista y la presencia vegetal representada con varios helechos y potus, caracterizan el espacio.





Los mozos, como Rubén, lucen camisa blanca y moño rojo, mientras las camareras tienen camisa blanca con cuello rojo y lacito negro.

En horas de la mañana vale la pena disfrutar de un buen café con leche acompañado por apetecibles medialunas o por cualquier otra factura artesanal. Al mediodía o por la noche las pizzas reinan, tanto de molde como a la piedra.

Mónica, una de las mozas, lleva a una mesa, uno de los puntos más altos de la casa, una pizza de verdura y salsa blanca: una exquisitez. Su compañera Nancy transporta una clásica muzzarella junto a cuatro porciones de fainá calentitas, como corresponde. Las



pastas caseras son una interesante opción para tener en cuenta.

Al fondo del salón, una imagen fotográfica, intervenida por Ricardo Sanguinetti, con su reconocida calidad, acapara la atención, tanto de porteños como de turistas: Carlos Gardel comiendo una muzarella de La Continental, acompañado con una cerveza Quilmes, mientras la enigmática Mona Maris lo observa un poco más atrás.

Con el correr de las horas la esquina de Defensa y Chile va mostrando sus diferentes tonalidades, sonidos y personajes. Los árboles de Chile hacia Paseo Colón agitan sus copas, como intuendo que la noche de San Telmo recién comienza.





Pirilo

Defensa 821

HORARIO

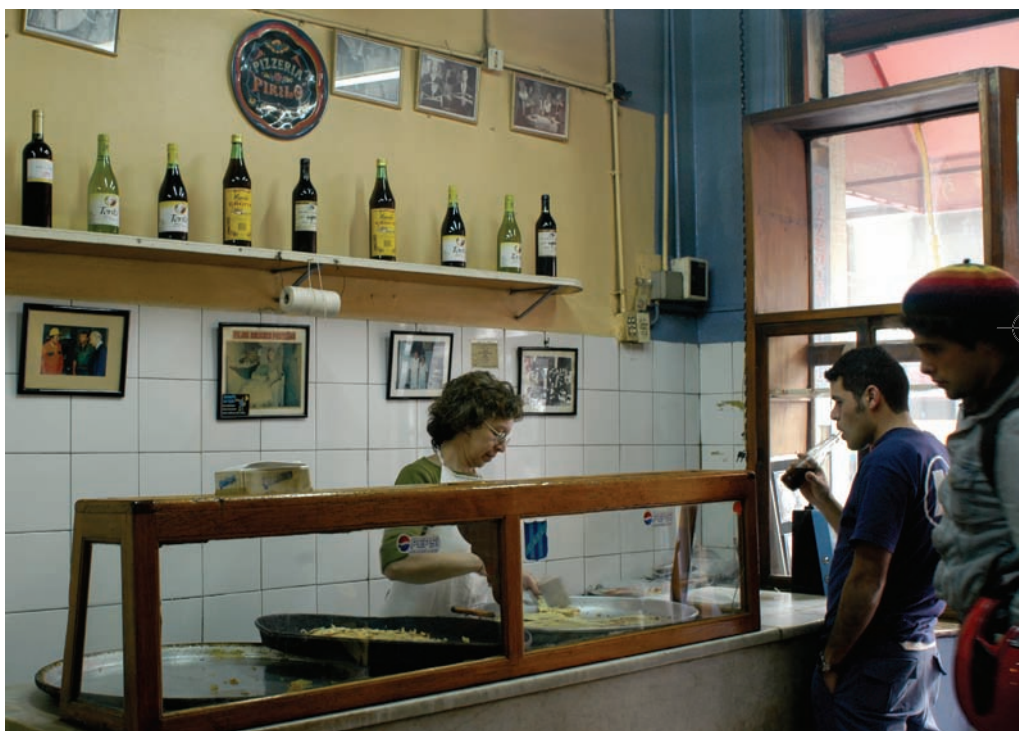
Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

2, 22, 24, 28, 29, 62, 64, 93, 130, 152, 159.

A metros de Independencia y frente a la cortada Giuffra, se encuentra la pizzería Pirilo. Un dibujo que muestra a Clemente con camiseta de Boca, con la leyenda "Pal Pirilo..., /Pal Pancho, /Pal Carlitos./ Clementemente, Caloi", se exhibe a manera de blasón sobre la pared por detrás del mostrador. Esta pizzería funciona desde 1932, aunque Pirilo llegó a ella en 1939, a los 25 años. Originalmente se llamó Luiggin. El nombre de Pirilo venció y es así como todos la conocen. En los 50, los domingos, la gente al salir del vecino cine Cecil se agolpaba frente a su vidriera, Pirilo inteligentemente colocaba en ella los resultados de los partidos de fútbol de la fecha. Con la alegría del triunfo se pasaba a comer una porción. Junto a Pirilo, cuyo verdadero nombre era Juan, trabajaron su hermano Pancho, el Chino y Carlitos, hijo de Pancho.

Esta pequeña pizzería, "de parado", tiene una gran clientela con numerosos taxistas, que continúan con su laberinto circulatorio luego de saborear una porción de fugazza o una de muzzarella de



Coca-Cola

Pizzeria Pirillo

Coca-Cola



molde. Como dice Pipo Pescador: "A pesar de que los pizzeros inventan pizzas de cincuenta y tres mil quinientos noventa y dos gustos diferentes, a los chicos –y a todos en general– les gusta la de tomate y muzzarella". Oscar Gálvez, Oscar Casco, Rodolfo Ranni, Oscar Viale y Manolo Juárez alguna vez visitaron de ese reducido espacio y probaron, el clásico de la casa: pizza de cancha, que se come fría, con ají molido, tomate y orégano.

Pirilo falleció en 1994, sus cuatro hijas quedaron al frente del local, siempre con el Chino junto al horno de leña (uno de los pocos que quedan), amasando y dando gusto a esos sabrosos "círculos de masa" hechos a la antigua, con harina, agua, sal y levadura, sin leche. María Isabel, hábilmente, corta las porciones de muzzarella con las formas diferentes que genera el molde de 60 centímetros de diámetro, que junto a la fugazza con queso y al fainá comparten el mostrador de mármol. Hace algunos años solía verse a Roque Pronesti, magnífico artista, abandonar Pirilo, cruzar Defensa, e internarse entre tintas y acuarelas en la Fundación de Artes Visuales.





Angelín

Av. Córdoba 5270

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

34,55, 140, 142, 151, 188.

Esta pizzería, alejada del centro y originalmente de los circuitos turísticos tradicionales, pasó a ser un lugar de culto para los amantes de las muzzarellas y "fáinas" porteñas. Al acercarnos a su local, en Córdoba 5270, entre Uriarte y Godoy Cruz –que forma parte de la planta baja de un edificio con aire afrancesado de los años 20, obra del constructor D. A. Labate– el delicioso aroma que genera su horno a leña seduce inmediatamente. Angelín fue fundada en 1938 por Oscar Vanini. Desde muy pequeño trabajó allí Oscar Pintos, "El Gordo", quien hace ya muchos años es su propietario.

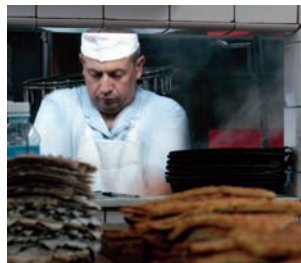
Un cartel en el interior del local, que tiene las paredes revestidas con azulejos blancos y el piso en damero calcáreo blanco y negro, nos informa que este establecimiento es el "Creador de la pizza canchera" (pizza de "tacho", con salsa, sin muzzarella, de diámetro mayor que el de cualquier otra, situación que hace que cuando se adquiere una para llevar, se la corte al medio y se la envase separadamente en dos cajas rectangulares de cartón).





Angelín está en Villa Crespo, en uno de sus límites. Córdoba en su vereda impar ya pertenece al barrio de Palermo, en un sector en pleno auge gastronómico-cultural. Esta zona era conocida como "Villa Malcom".

En esta pizzería se come "de dorapa", como alguna vez lo hicieron, entre tantos otros, el actor Robert Duvall y el escritor Isidoro Blaisten, acompañados por una copa de clarete o de moscato, o bien sentados alrededor de una mesa en su salón posterior. Frank Sinatra, durante su estadía en Buenos Aires no concurrió al local, pero sí encargó pizza para comerla en su hotel. Más allá de la canchera, la pizza de muzzarella, la napolitana y la fugazza con queso son otras de las exquisitas e imperdibles especialidades de la casa. El final de fiesta se puede dar con una copa de sidra suelta helada y una generosa porción de pan dulce casero o torta de ricota, si prefiere.





Ferreiro

Av. Ángel Gallardo 1001

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

24, 42, 52, 57, 76, 92, 105, 106, 110, 135, 146.

Esta pizzería ubicada en la esquina de Ángel Gallardo y Valentín Virasoro se encuentra en el barrio de Villa Crespo, en su límite con el de Caballito (centro geográfico de la ciudad). A partir de 1936 y hasta 1950, en este local funcionó el almacén y despacho de bebidas El Sol de Luis Loureiro. Algún tiempo después comenzó su actividad la pizzería Dorado. A principio de los 70 los hermanos Pablo y Oscar Ferreiro, titulares del local, inauguran la pizzería Ferreiro, que con el paso de los años, sin lugar a dudas, es una de las mejores referentes de la zona.

La iconografía futbolística y deportiva en general, en su mayoría proveniente de la revista El Gráfico a partir de los años 30, que dio la fisonomía característica al local (Herminio Masantonio, Roberto Cherro, Antonio Sastre, el corredor Juan Carlos Zavala, ganador de la maratón en las Olimpiadas de Los Ángeles en 1932; viejos equipos de Platense, Boca Juniors, Estudiantes, Huracán, Chacarita y Vélez Sarsfield, junto al de San Lorenzo campeón de 1955-1959, etc.), fue provista por don Pablo, un verdadero y variado coleccionista.





En la actualidad es Aldo Ferreiro, hijo de don Oscar, quien está al frente de la actividad, manteniendo y acrecentando el prestigio de esa casa especialista en pizza a la piedra.

La caja registradora descansa plácidamente sobre el mostrador, mientras un pequeño letrero pintado la decora con una síntesis severa y rotunda: "Yanquis go home".

Desde la vereda de Ferreiro se puede observar la majestuosa presencia del Cid Campeador en el punto de encuentro de las avenidas San Martín, Ángel Gallardo, Gaona y Díaz Vélez, a través de la estatua ecuestre del héroe burgalés realizada por la escultora Anne Hyatt Huntington. La arquitecta Lidia Ferreiro, hija de don Pablo, realizó una bella y minuciosa investigación sobre este monumento y su entorno, que fue publicada en la prestigiosa revista *Todo es Historia*.



*La iconografía
futbolística le dio la
fisonomía
característica al
local.*



Aromi

Cuenca 3200

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

24, 47, 84, 105, 134, 146.

TRENES

Estación Villa del Parque, F.C.G. San Martín.

Villa del Parque es un agradable barrio porteño con notables pizzerías. De las que ya no están recordamos entre otras, El Parque, enfrentada calle Cuenca de por medio con El Turi de Napoli, La Cuneta y La Farola de Villa del Parque, que en la tradicional esquina de Cuenca y Tinogasta funcionó hasta la década del 90. En 1983 esta pizzería recibió la inesperada visita de Julio Cortázar, quien se encontraba de paso por Buenos Aires, debido al retorno de la vida democrática, alojado en el departamento de su madre en Pedro Lozano y Nazca distante cuatro cuadras de la pizzería. Un día antes de emprender su último regreso a Francia, el autor de *Rayuela*, *El perseguidor* y *Casa tomada*, entre tantas otras obras fundamentales de nuestra literatura, compró una grande de muzzarella y una fugazzetta en La Farola. Con su paso largo regresó para comerla junto a su madre y a su hermana Nené. Esta fue la última pizza que Cortázar, "Cronopio Mayor" saboreó en nuestra ciudad, en nuestro país.





Actualmente en el mismo predio donde estuvo La Farola se destaca Aromi, con su amplio y renovado local de dos niveles, que ofrece una gran variedad de pizzas a la piedra que van desde la clásica muzzarella, la de verdura, la napolitana y la de jamón y morrones hasta algunas más sofisticadas como la de ananá y palmitos o la de pollo al cognac.

Este local también sobresale por sus picadas, su repostería y por sus muy buenas facturas, que durante la hora del desayuno se convierten en protagonistas.

Un ambiente luminoso y bullicioso recibe una variada clientela que desde las grandes vidrieras contempla el ajetreado ir y venir de la calle Cuenca, verdadero corazón del barrio.

Varios ciclomotores alineados sobre el cordón de la vereda certifican la importancia del *delivery* de Aromi. Uno de ellos parte presuroso llevando su preciosa carga.



En 1983 La Farola recibió la inesperada visita de Julio Cortázar, quien se encontraba de paso por Buenos Aires.





José

Av. San Martín 6915

HORARIO

Abierto desde el mediodía.

COLECTIVOS

57 A y B, 78, 87, 107, 114, 123, 176 B y C.

TRENES

Estación Devoto, F.C.Gral. Urquiza.

A pocos metros del cruce de las avenidas San Martín y General Mosconi se halla desde 1943 esta pizzería que lleva el nombre de uno de su propietarios, José García. Este asturiano que se caracteriza por su buen humor y por su inalterable simpatía con los diablos rojos de Avellaneda participó en Buenos Aires decididamente en el afianzamiento de la fama de la pizza porteña, además de tirar la cerveza con una habilidad poco vista.

José, considerada una tradición de Villa Devoto, “el jardín de la ciudad”, posee un amplio local típico de las grandes pizzerías barriales establecidas en las décadas de los 40 y 50; a pesar de haber sido redecorado en varias ocasiones aún mantiene ese clima tan particular que brinda la pátina del tiempo. El mostrador de grandes dimensiones se halla al fondo del local, detrás de él sobre una pared en la que se puede ver la lista de precios aparece una pequeña abertura por la cual se despachan las pizzas recién salidas del horno.





En este local, además de la muzzarella, es recomendable pedir una provenzal: muzzarella, ajo picado abundante y perejil.

En este local, además de la muzzarella, es recomendable pedir una provenzal: muzzarella, ajo picado abundante y perejil. Cuenta José García que en la década de los 60 comenzaron a preparar esta variedad a pedido de algunos clientes. Dado el éxito y la aceptación que tuvo la incluyeron en el menú, transformándose con el paso de los años en una de las especialidades de la casa. Es una de las predilectas, pero comparte los primeros puestos del ranking junto a la Gran Mariscal (muzzarella, jamón, morrones, palmitos y aceitunas).

Además del mostrador principal, José tiene otro sobre uno de los lados del salón con un horno propio para la producción de sus reconocidas empanadas.

Hacia finales de la primavera y durante el verano, al atardecer las mesas en la vereda de José, protegidas por un toldo fijo se llenan de vida cuando los vecinos se sientan a compartir sus experiencias cotidianas, apagando la sed con una cerveza tirada bien fría.





El Barba

Lope de Vega 1302

HORARIO

Abierto desde la mañana.

COLECTIVOS

25, 53, 181.

En la esquina de Lope de Vega y Juan Agustín García funciona desde hace ya varios años la pizzería El Barba.

Este simpático local del barrio de Villa Luro, justo en el límite con el de Monte Castro, ofrece: pizza a la piedra y media masa, calzones, empanadas y postres. Un cartel fileteado indica que: "En este lugar, a pesar de todo le seguimos dando duro y parejo. ¡Colabore! No tire pálidas". El magnífico horno de ladrillos, calentado con leña de quebracho, maravilloso recinto semiesférico de donde salen como por arte de magia las humeantes y atractivas especialidades de la casa, adquiere rol protagónico.

La bandera de Vélez Sarsfield, con la inscripción "Dale Campeón", junto a las fotos de los equipos ganadores de los torneos de 1998 y 2005, más la del legendario plantel subcampeón del año 1953, demuestra la esencia barrial de la pizzería El Barba, y nos recuerda al célebre estadio de Schmidl y Basualdo, el Fortín de Villa Luro.



Dos certificados otorgados por el Museo de Inmigrantes, uno perteneciente a Filippo Domine, quien llegó a Buenos Aires procedente de Génova en 1913 en el Principessa Mafalda, y otro de Giuseppe Lettieri, napolita-





no, arribado en 1923 en el Indiana, ponen la nota de itálica emoción. Viejas publicidades y una interesante colección de latas de cerveza comparten las paredes con el Diploma de Pastelero Artesanal otorgado a Mario Domine por el prestigioso IAG (Instituto Argentino de Gastronomía).

En una mesa, una pareja está dando fin a una pizza mixta, mitad muzzarella y mitad anchoas; en otra, luego de haber saboreado unas porciones de crocante fainá, tres amigos están por comenzar a disfrutar de un calzón napolitano. Del banco vecino vienen a buscar una docena de empanadas de carne, media de roquefort, apio y jamón, y media de cebolla y muzzarella. Un indiferente colectivo 181 continúa su recorrido por Lope de Vega hacia Juan B. Justo.



Un cartel fileteado indica que: "En este lugar, a pesar de todo le seguimos dando duro y parejo. ¡Colabore! No tire pálidas."



La Mezzetta

Av. Álvarez Thomas 1321

HORARIO

Abierto a partir del mediodía.

COLECTIVOS

19, 44, 65, 76, 80, 90, 93, 112, 140, 176.

Este pequeño local ubicado sobre la avenida Álvarez Thomas, casi Av. Forest, se ha caracterizado desde 1939 por la calidad de su pizza en media masa; sin olvidar, como dice Abelardo Rodríguez, uno de los encargados desde 1957, de los postres: "la torta de ricota, la pasta frola y la super torta de dulce de leche." Allí parados o recostados sobre el mostrador, si la cantidad de público lo permite, se pueden saborear las porciones de muzzarella y fainá, servidas juntas en servilletas de papel de estraza, acompañadas por un generoso vaso de vino moscato Trotta, vieja bodega mendocina que tiene su depósito en las proximidades del vecino cruce de las avenidas: Forest, Elcano y Álvarez Thomas. Una verdadera encrucijada que, con sus seis esquinas, se ha convertido en un importante punto de transferencia de pasajeros.

Esta pizzería sirve para ejemplificar la clásica pregunta (sin respuesta definitiva) acerca de cuál es la mejor del ramo en Buenos Aires. Al respecto tomamos la opinión de dos destacados gourmets sobre la pizza de La Mezzetta, que así lo certifican. Miguel Brascó,



en la revista *Veintitrés* del 8 de abril del 2004, la descalificaba, mientras que Fernando Vidal Buzzi, en su Guía de Restaurantes de Buenos Aires 2005/2006 dice: "Aquí se come la mejor pizza de molde de la ciudad..."

Al caer la tarde se puede observar el mayor movimiento en esta pizzería. Muchos de aquellos que vuelven a sus hogares y deben cambiar de colectivo donde dialogan Forest y Álvarez Thomas o en las paradas frente a la plaza San Miguel de Garicoits, aprovechan esta circunstancia y se cruzan hasta la pizzería. Esta plaza, hoy un importante centro de recreación, fue remodelada a fines de la década de los 70. En parte de estos terrenos, hace ya muchos años, funcionó un depósito de trolebuses.



Allí parados o recostados sobre el mostrador, se pueden saborear las porciones de muzzarella y fainá.





Las sombras caen sobre la ciudad y se enciende el neón que resplandecerá en la noche urbana. La Mezzetta es un hervidero de voces y en la vereda algunos saborean una porción de muzzarella mientras esperan que salga del horno la pizza que llevarán a su hogar para compartir en familia.

Avanzada la noche un grupo que acaba de disfrutar del canto de la exquisita María Volonté sale del vecino local La Revuelta rumbo a La Mezzetta, y deja escuchar la calidad interpretativa del Carlos Álvarez Cuarteto en *Viejo Cactus*.

BIBLIOGRAFÍA



- ÁLVAREZ, Marcelo y PINOTTI, Luisa, *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Buenos Aires, Grijalbo, 2000.
- ARCHETTI, Ariel, *La Argentina Siglo XX*, Quilmes, Universidad de Quilmes, 1999.
- BARBADO, José Luis, *Pizzas*, Buenos Aires, Editorial Albatros, 2003.
- BENINCASA, Gabriele y GUIDA, Alfredo, *La pizza napoletana*, Napoli, 1992.
- BERNASCONI, C. y TEUBUES C., *El gran libro de la cocina italiana*, La Coruña, Everest, 2003.
- BRASCO, Miguel, *Passarla bien*, Buenos Aires, Sudamericana, 2006.
- CALÉ, *Buenos Aires en camiseta*, Buenos Aires, Ediciones de la Flor, 1994.
- CHIERICO, Osiris, *Estragos, guía informal de la sed y los sedientos*, Buenos Aires, Ediciones de Arte Gaglianone, 1986.
- CONSIGLIO, Alberto, *Sentimento del gusto*, Milano, Parenti, 1957.
- DELGADO, Carlos, *Diccionario de la gastronomía*, Madrid, Alianza Editorial, 1985.
- DERLIS, Rubén, *Guía para vagabarríos*, Buenos Aires, Papeles de Boedo, 2003.
- DERLIS, Rubén, *Homo Porteñensis*, Buenos Aires, Ediciones DENA, 1993.
- DETTORE, Mariapaola, *Pizza. Pane. Foccacce*, Verona, Ideallibris, 2001.
- DUCROT, Víctor Ego, "La cocina era criolla, española o italiana... hasta que llegó la hamburguesa", Fascículo N° 9 de Diario íntimo de un país, Buenos Aires, *La Nación*,
- DUCROT, Víctor Ego, *Los sabores de la mafia*, Buenos Aires, Grupo Editorial Norma, 2002.
- DUCROT, Víctor Ego, *Los sabores del tango*, Buenos Aires, Grupo Editorial Norma, 2002.
- FOLINO, Norberto, *Introducción al estudio de la pizza*, Buenos Aires, EIMFC, 1999.



- GARIBALDI, Italo Américo, *Los genoveses en Buenos Aires*, Buenos Aires, Edición del autor, 1983.
- LEVINE, Ed, *A slice of heaven*, New York, Universe Publishing, 2005.
- MEDRANO, Luis J., "Origen y función de la pizza", *Revista Argentina* N° 7, Buenos Aires, agosto 1949.
- MINERVINI, Roberto, *Storia della pizza*, Napoli, Ente Provinciale per il turismo, 1956.
- PELLEGRINI, S., *Recco Avegno Sucio. Storia de una vallata*, Recco, Croce Verdi di Recco, 1983.
- PIÑEIRO, Alberto G., *Barrios, calles y plazas de la ciudad de Buenos Aires*, Buenos Aires, IHCBA, 1997.
- PESCADOR, Pipo, *Buenos Airesitos*, Buenos Aires, Ediciones Paulinas, 1990.
- PUGLIESE, José, *Páginas de la historia de la Boca del Riachuelo*, Buenos Aires, Impulso, 1981.
- RIERA, Daniel, *Buenos Aires Bizarro*, Buenos Aires, Aguilar, 2008.
- RIZZI, T.L., MEOLI, E. y PELLEGRINI, S., *Guida al Golfo Paradiso*, Génova, De Ferrari Ediciones, 2000.
- SABAT, Hermenegildo, "Historia que salió redonda", *Revista Sección Aurea* N° 1, Buenos Aires, diciembre 1990.
- SABUGO, Mario, "Angelín, o la ortodoxia", *Revista Summa +* N° 6, Buenos Aires, abril/mayo 1994.
- SALERNO, Franco, *La Pizza*, Roma, Tascabili Economici Newton, 1996.

SOLETIC, Antonio, *Oda a la pizza*, Buenos Aires, Academia Porteña del Lunfardo, 2008.
SÁNCHEZ SORONDO, Guillermo, *Buenos Aires Populares*, Buenos Aires, Del Nuevo Extremo, 2003.
SPINETTO, Horacio J., *Vera storia Della pizza*, Revista *Barzón* N° 4, Buenos Aires, noviembre 2008.
TOGNAZZI, Ugo, *El Glotón*, Buenos Aires, Editorial Crea, 1980.
VARIOS, *Roma y Sur de Italia en vivo*, Madrid, Anaya, 1993.
VARIOS, *Venecia, Florencia y Norte de Italia en vivo*, Madrid, Anaya, 1993.
VENTURA, Silvia, *El libro de la cocina italiana*, Madrid, Alianza Editorial, 1989.
VIDAL BUZZI, Fernando, "Restaurantes de Buenos Aires 2005-06", Revista *Summa +*, Buenos Aires, 2005.

Il Ricettario Recchese, Recco, Consorcio Rocco Gastronomica, 2000.
Italia. Libri per viaggiare, Milano, Touring Club Italiano, 1997.
Mozzarella de bufala campana, París, Revue Laitière Française N° 625, Octubre 2002.

Revistas: *Pizzas y Empanadas*, *Pizzería Argentina*, *Prensa Alimentaria*, *Alimentaria Latinoamericana*, *Aconcagua*, *Argentina*, *Caras y Caretas*, *PBT* y *Sección Aurea*.
Diarios: *Clarín*, *La Nación*, *La Prensa*, *Crónica*, *Tiempo Argentino*, *Noticias Gráficas*, *El Mundo*, *Crítica*, *La Razón* y *Perfil*.

AGRADECIMIENTOS



Este libro no hubiera sido posible sin la desinteresada e inestimable colaboración de Irene E. Cettolo, Manuel Jamardo (h), Rubén Rodríguez Ponziolo, Cesare Genolini, Luis O. Cortese, Lile Vidal, Leonardo Gómez, Nery González, Jorge Cadaveira y Norberto Carretino.

A todos ellos va nuestro sincero agradecimiento.

Este libro se terminó de imprimir
en el mes de diciembre de 2008
en Melenzane S.A., Directorio 5950,
Buenos Aires, Argentina.