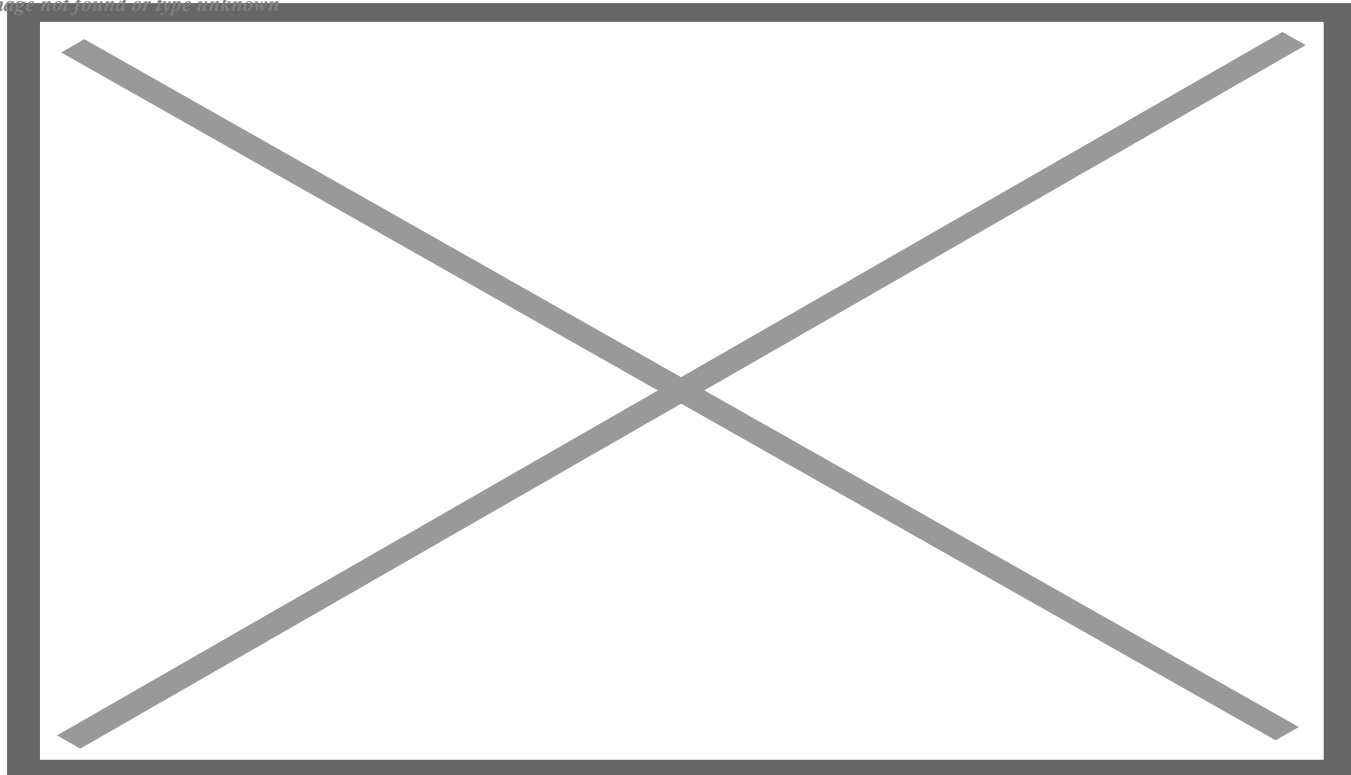


Día Mundial de la Pizza en Cuba

Image not found or type unknown



La Pizza en Cuba

La Habana, 9 feb (RHC) Con la celebración hoy del Día Mundial de la Pizza se resalta esa preparación culinaria, que ya pertenece a todo el mundo y está sumamente presente en Cuba.

Plato por excelencia de la gastronomía italiana, es uno de los más consumidos en todo el planeta y que a todos gusta, debido a la diversidad de ingredientes incluidos.

En el caso cubano, tiene sus particularidades, con variantes que están fuera de las listas de expertos a nivel global, pero perduran en la isla en la actualidad.

Más esponjosa, gruesa, de salsas a veces desconocidas, ocupa los almuerzos callejeros o simplemente regodea el paladar de las familias, sean las más generosas o las de pocos ingredientes.

En 2017 la pizza fue declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), debido a su rol en la vida social y la transmisión de este arte culinario.

Fue aprobado por el Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio de la Unesco en

reunión efectuada en la isla de Jeju (Surcorea), respaldado por una petición global de más de dos millones de firmas (diainternacionalde.com).

Como curiosidad, la palabra pizza proviene del griego pektos, que significa sólido o coagulado.

Consiste en una masa horneada en forma circular por lo general, elaborada con harina de trigo, sal agua y levadura.

Se recubre con una base de salsa hecha de tomate y queso, a la que se pueden añadir diversos ingredientes en trozos, tales como cebolla, pimentón, jamón, pepperoni, anchoas, tocino, maíz o cualquier otro acompañante.

La forma tradicional de cocinarla es en un horno de leña, aunque es muy común utilizar uno doméstico o industrial en el caso de restaurantes.

Una de las presentaciones comerciales más recientes de ese producto tradicional son las pizzas congeladas o listas para hornear. En materia de historia, uno de los principales antecedentes de la pizza está relacionado con el consumo de pan de trigo en las antiguas culturas de Egipto, Persia, Grecia y Roma.

Para el período 521-500 a.n.e. los soldados persas se alimentaban con un pan plano, queso fundido y dátiles.

En la antigua Roma los ejércitos comían ese tipo de pan y la pizza como se conoce actualmente se originó en Nápoles, Italia.

Anteriormente las personas que habitaban en los alrededores de la ciudad agregaban tomate a un pan plano elaborado a base de levadura.

Se estima que la pizza moderna fue creación del panadero Raffaele Esposito de Nápoles. (Fuente: PL)

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/miscelanea/285565-dia-mundial-de-la-pizza-en-cuba>



Radio Habana Cuba