

La pizza italiana mantiene su lugar en las mesas españolas

Política | 07-09-2026 | 12:05



Pizzería Lo Zio

La pizza forma parte de la oferta habitual de restaurantes y locales gastronómicos en España. Su presencia se ha extendido a distintos formatos, desde establecimientos especializados hasta restaurantes que la incorporan a una carta más amplia. Sin embargo, detrás de la elaboración existe un proceso que empieza mucho antes de llegar a la mesa y que incluye la elección de la harina, la preparación de la masa, el tipo de queso, los ingredientes y, especialmente, la forma de cocción.

Para quienes buscan una pizzería en el centro de Tarragona, la experiencia puede estar relacionada precisamente con esa forma de entenderla. La ubicación facilita el acceso, pero la propuesta gastronómica depende de aspectos concretos que determinan el resultado final. La masa, por ejemplo, puede cambiar por completo según el tipo de harina utilizada, el porcentaje de hidratación, el tiempo de fermentación y la temperatura de cocción.

La napolitana es una de las variedades más conocidas y se caracteriza por una masa fina en el centro, bordes más desarrollados y una cocción rápida a alta temperatura. La romana, en cambio, puede presentarse con una base más fina y crujiente. También existe la pizza al taglio, que se hornea en formato rectangular y se vende por porciones, y otras preparaciones regionales que muestran la diversidad de la tradición italiana.

La harina ocupa un lugar central en este proceso. Las harinas de trigo con determinadas características de fuerza y capacidad de absorción permiten desarrollar masas que soportan fermentaciones prolongadas y mantienen una textura adecuada después del horneado. No existe una única harina válida para todas las preparaciones, ya que la elección depende del estilo que se quiera conseguir y del método de elaboración.

El tiempo también influye. Una fermentación lenta permite que la masa desarrolle determinadas

propiedades de textura y sabor. Por eso, en muchas pizzerías italianas se presta atención a las horas de reposo y a las condiciones de temperatura. La elaboración requiere planificación, especialmente cuando el establecimiento trabaja con una cantidad elevada de pedidos.

El horno es otro de los elementos que condicionan el resultado. Los hornos tradicionales de alta temperatura permite cocinarla en pocos minutos, mientras que otros sistemas requieren tiempos diferentes. Sobre el tema, desde Pizzería Lo Zio, explican que ¿la distribución del calor, la temperatura de la superficie de cocción y el control del horneado influyen en el punto de la masa y en el comportamiento de los ingredientes?.

El queso también cumple una función importante. La mozzarella es uno de los productos más asociados, aunque existen diferentes variedades y otros quesos que pueden utilizarse según la receta. Su humedad, capacidad de fundido y cantidad deben tenerse en cuenta para evitar que el exceso de líquido afecte a la masa.

El interés también se refleja en los hábitos de consumo. En España, las ventas de platos preparados alcanzaron los 4.309 millones de euros en 2025, un 5% más que el año anterior, mientras que la pizza fue la categoría más demandada dentro de este segmento y alcanzó 131.600 toneladas de consumo, un 2,6% más.

La preparación no depende únicamente de una receta conocida. La combinación entre una masa correctamente trabajada, ingredientes seleccionados y una cocción controlada permite ofrecer una experiencia que puede apreciarse desde el primer bocado. Para el público español, acercarse a esta tradición también supone descubrir que detrás de una preparación cotidiana existen técnicas y decisiones que siguen teniendo importancia en la gastronomía actual.

La pizza continúa encontrando espacio en las preferencias de los consumidores porque permite compartir, elegir y probar diferentes propuestas. Cuando un establecimiento cuida cada etapa de su elaboración, el resultado puede convertir una comida habitual en una experiencia gastronómica sencilla y cercana, capaz de mantener vigente una tradición que sigue adaptándose a los gustos de cada lugar.

Autor: Redacció