

Sobre la pizza. Identificación y apropiación alimenticias en el mundo contemporáneo

Frédéric Duhart
EHESS (FRANCIA)

Oliver Meinhardt Haid
UNIVERSIDAD DE INNSBRUCK

Richard Tellström
UNIVERSIDAD DE ÖBRERO

Resumen:

Proponemos una reflexión antropológica sobre la pizza en el mundo contemporáneo. Insistimos en la utilización de la pizza en procesos de identificación y de apropiación alimenticia. Según los contextos, la pizza funciona como un espejo en el cual un grupo revela los elementos de su cultura alimenticia que le parecen esenciales o como una pantalla en la cual se proyectan imágenes de la cocina del Otro.

Palabras claves:

Pizza, Alimentación, Aculturación, Mestizaje, Identidad.

About Pizza. Food Identification and appropriation in the Present World

Abstract:

We propose an anthropological reflection on pizza in the present world. We stress upon the use of pizza in food identification and appropriation process. Sometimes, pizza works like a mirror: its topping integrates local typical products. Others times, pizza seems like a screen: its topping composition results from a representation of another cooking.

Key words:

Pizza, Food, Acculturation, Creolised cooking, Identity.

La pizza se encuentra bien implantada en el paisaje culinario mundial del principio del siglo XXI. De Nápoles a Quito, de Dakar a Sydney, la encontramos en todos los continentes. Aquí es un manjar muy popular, allá una comida occidental y prestigiosa. Sin embargo, en todos los lugares, es una preparación que se identifica como una pizza. Por esta razón, la pizza constituye realmente una fórmula culinaria mundializada, aunque nunca sea la misma, aunque su elaboración y su consumo no posean un sentido equivalente en todas las culturas. Será justamente esta diversidad de un plato universal la que nos interesará en el presente ensayo. Se expresa a través de las masas que se emplean para producir la base que es fundamentalmente la pizza y los ingredientes que se ponen sobre ella.

Las maneras de elaborar la masa y de cocerla son variadas, la gama de las guarniciones casi infinita. En cada parte del mundo, el hecho de emplear un método de preparación o de valorar un producto más que otro sobre la pizza no solo remite a un complejo proceso histórico sino también a una sabrosa escenificación cultural. En efecto, a veces, la pizza constituye un espejo sobre el cual una sociedad transmite los rasgos de su propia cultura alimenticia que le parecen esenciales; otras veces, la pizza desempeña el papel de una pantalla sobre la cual una imagen estereotipada del Otro se proyecta. Considerar la pizza

conduce, pues, a pensar en la relación fundamental que se establece entre alimentación e identidad, entre las maneras de comer y las de estar en el mundo.

La pizza contemporánea, mundializada, nació de las evoluciones y de las adopciones localizadas del *savoir-faire* napolitano. Mientras que una nueva pizza se inventó en los Estados Unidos, Nápoles hizo de la suya un emblema cultural. Estas historias de la pizza napolitana y de sus primeros avatares, entre procesos de criollización más o menos elaborados y movilizaciones identitarias, llamarán primero nuestra atención. Después, analizaremos lo que se encuentra sobre las pizzas: sus guarniciones. La pizza «espejo» y su capacidad para valorar los productos locales nos interesará, antes que examinemos la pizza «pantalla» y las imágenes que nos muestra esta versión de las pizzas procedentes de las cocinas del Otro.

1. DESTINOS DE LA PIZZA ORIGINAL

La comida napolitana popular que se encuentra en el origen de las pizzas contemporáneas no fue ni la única, ni la más antigua de las pizzas. Para no entrar en el detalle de los diversos productos panaderos que se denominaron «pizza» desde la Edad Media, se puede señalar que existieron pizzas dulces y aristócratas desde el siglo XVI¹. Su producción

¹CAPATTI, A. «La pizza: quand le casse-croûte des misérables passe à table...» en CSERGO, J., *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*, Paris, 2001, pp. 52-56.

realizada por especialistas se desarrolló en el siglo XVIII. Poco a poco, esta pizza popular se transformó en un elemento pintoresco del paisaje alimenticio napolitano. En 1835, por ejemplo, Alejandro Dumas realizó una descripción detallada de esta curiosidad gastronómica². La identificación de Nápoles con su pizza popular se materializa también en algunos libros de cocina internacional de la segunda mitad del siglo XIX. En *Cosmopolitan Cookery* (1872), el cocinero francés Urbain Dubois expone la receta de una *Pizza, Naples fashion* cuya guarnición se compone de tomate, anchoas, *mozzarella*, ajo picado, perejil, sal, pimienta y aceite³. Por consiguiente, la pizza popular napolitana era bien identificada antes de que su difusión fuera de la Campania empezara realmente. Con la producción de pizzas en el mundo entero, el modelo napolitano conoció muchas adaptaciones, muchas alteraciones como dirían ciertos puristas. A fines del siglo XX, se realizaron esfuerzos notables para recuperar la «auténtica» pizza napolitana. En 2004, las peticiones de la *Associazione Verace Pizza Napoletana* y de la *Associazione Pizzaioli Napoletani* llegaron a la publicación en el diario oficial italiano de una propuesta de reconocimiento de la pizza napolitana como «Especialidad Tradicional Garantizada». Este texto reserva la denominación «napoletana» a tres tipos de pizza: «*Napoletana Marinara*», «*Napoletana Margherita*» y «*Napoletana Margherita extra*», que se diferencia de la otra por el uso de una *mozzarella* de búfala campana⁴. Con el estreno de la película *Totò Sapore e la magica storia della pizza*, en 2003, esta reafirmación de los lazos que unen Nápoles y una forma genuina de la pizza se ubicó también en un plano más simbólico. Este dibujo animado, en el que incluso el acento de los protagonistas es napolitano, relata a los niños didácticamente una leyenda sobre la invención de la pizza. De forma amena, enseña a los espectadores las raíces napolitanas de la pizza banalizada que gusta tanto a las *Ninjas Turtles* y a sus pequeños admiradores⁵.

Las migraciones de italianos del Sur desempeñaron un papel fundamental en la primera difusión de la pizza napolitana fuera de su cuna. La implantación de este plato en el seno de otras culturas alimenticias no resultó fácil. En las ciudades ricas del norte de Italia, por ejemplo, se ~~manuvieron fuertes resistencias al consumo de pizza~~ hasta los años 1960. Nuestra colega Mirjana Randić nos relató una interesante anécdota sobre este asunto. Llegada a Croacia por las rutas marítimas que unían determinados puertos

croatas con el Sur de Italia, a fines de los sesenta la pizza ya estaba bastante de moda en Zagreb. Tal interés por la pizza no dejaba de sorprender a la profesora de italiano, nativa de Milán: ¿en su opinión, la pizza era sólo un tentempié para pobres del Sur! En las comunidades italianas que se formaron fuera de la península italiana, la pizza ganó lentamente un estatus de identidad. En Estados Unidos, cuando la instalación de inmigrantes italianos empezó en las grandes ciudades, las diferencias entre las culturas de cada grupo regional quedaban patentes. Sin embargo, progresivamente, sus costumbres, sus cocinas se mezclaron. Los del Sur descubrieron el gusto del *Osso bucco*, los del Norte el de la pizza⁶. A partir de los años 1930, la «cocina consensual» que nació así se convirtió en una significativa muestra de identidad mientras que las referencias a las pertenencias regionales perdían importancia y se asentaba una italo-americanidad dentro de la comunidad inmigrada⁷. Hoy en día, la pizza se identifica con la totalidad de Italia y ofrece frecuentemente a los italianos inmigrados un medio sabroso para afirmar sus orígenes. En la Zaragoza de los años 1990, por ejemplo, italianos venidos de Lacio, de Toscana y Cerdeña compartían cierta idea de la pizza. Nunca la compraban, ni la encargaban a domicilio. Para ellos, pizza era pura italianidad, por lo que debían elaborarla siempre en casa con materias primas selectas como la *mozzarella*⁸.

La migración del *savoir-faire* de la pizza condujo a sus primeros mestizajes profundos con elementos procedentes de otras culturas culinarias. En Estados Unidos, aparecieron pizzas bastante diferentes de su precursor napolitano. En 1943 nació la *Chicago Style Pizza*. Se trataba de un plato híbrido, producto del encuentro entre la frugal tradición italiana y el gusto norteamericano por la cocina mecanizada. Su masa espesa cocida en un molde y su guarnición abundante difería mucho de la de la pizza clásica⁹. Convertida en la pizza por excelencia de las cadenas de comida rápida, este tipo de pizza americana conoció una difusión mundial en la segunda mitad del siglo XX. En ciertas partes del planeta, fue la primera pizza conocida; en otras, llegó a tierras en las cuales la pizza clásica estaba bien implantada. Eso ocurrió en el sureste de Francia en el curso de los años 1990. En esta región, la pizza había aparecido a principios del siglo XX gracias a la instalación en Marsella de una comunidad napolitana¹⁰. Por consiguiente, existió una familiaridad, incluso una apropiación antigua de la pizza

² LA CECLA, F., *La pasta e la pizza*, Bologna, 1998, pp. 46-47.

³ DUBOIS, U., *Cosmopolitan Cookery*, Londres, 1872, p. 446.

⁴ *Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana*, 120, 24/05/2004.

⁵ FORESTIERI, M., *Totò Sapore e la magica storia della pizza*, Italia, 2003, 80 min.

⁶ DINER, H. R., *Hungering for America. Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge, 2001, p. 53.

⁷ LEVENSTEIN, H., «The Food Habits of European Immigrants to America: Homogenization or Hegemonization?» en TEUTEBERG, H. J., NEUMANN, G. y WIERLACHER, A., *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin, 1997, p. 470.

⁸ CANTARERO ABAD, «Cultura alimentaria italiana en Zaragoza» en *Alimentación y Cultura. Actas del congreso internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología, Huesca*, 1999, p. 532.

⁹ SANCHEZ, S., «Carnets de voyage d'une pizza aux Etats-Unis. De l'adaptation régionale à la nationalisation d'un mets.», *Bastidiana*, 31-32 (2000), pp. 167-169.

¹⁰ SANCHEZ, S., «L'adaptation du commerce de la pizza napolitaine en France ou l'histoire d'une rencontre réussie.», *Diasporas. Histoire et sociétés*, 7 (2005), pp. 69-73.

— en los años 1930, un médico de Roquevaire propuso ya una versión personal de la *pissa* en *Le trésor de la cuisine du Bassin Méditerranéen*¹¹. La aparición en la oferta local de los productos de la multinacional Pizza Hut reveló la distancia que existía entre las culturas de la pizza. Demasiado diferente de lo que conocían, la *Pizza Pan Siciliana* desorientó a los aficionados a la receta meridional. La rechazaron. Sus ingredientes eran sensiblemente los mismos que los de una pizza clásica, pero la cocción de su masa y la abundancia de guarnición hacían de ella una pizza nada apetitosa. La *Cheese Crust* les gustó mucho más porque su denominación no evocaba a la pizza. La aceptaron como una tarta de queso y no como una pizza¹². Tal ejemplo muestra que el mestizaje de la pizza, como el de otros platos, puede sobrepasar los límites de tolerancia de una cultura, dado el temor que suscita el desorden alimenticio.

Puesto que la criollización de la pizza no debe transgredir el orden establecido culinario para ser bien aceptada, muchas de sus manifestaciones contemporáneas son encuentros de la pizza con elementos culinarios bien conocidos y apreciados. Desde 2005, en el país vasco francés, el dueño de la pizzería ambulante *Etxekoak* fabrica cuatro tipos de pizzas cuya masa, a base de harinas de maíz y de trigo, es semejante a la que se sirve para elaborar el *talo*, la galleta vasca tradicional. Además de estas especialidades, propone la *Pizza calzone Ezepeleta* dentro de la cual se combinan tomate, *emmental* y *axoa*, un plato emblemático a base de carne de ternera picada. Si añadimos que este artesano da el nombre de un pueblo vasco a todas las pizzas que elabora, su deseo personal de jugar con las identidades culinarias aparece aún más claramente. En un restaurante de Brest, en Bretaña, la crema fresca parece por principio en todas las pizzas del establecimiento, incluso las que tienen las guarniciones más meridionales, a semejanza de la *Pizza della mama* con tomate, chorizo, longaniza *merguez*, olivas, huevo y queso. La riqueza de esta guarnición constituye también una prueba sutil de mestizaje. En efecto, el cocinero le transfirió la tradición local de la galleta generosamente guarnecida¹³. En un establecimiento popular del centro de Santiago de Chile, la *Pizza Churrasco* es literalmente la representación de lo que se come habitualmente en un plato normal, sólo que allí la comida se coloca sobre un plato realizado con la masa de la propia pizza (Foto 1). Tales adaptaciones de una preparación culinaria a la pizza constituyen una forma corriente de criollización. En Singapur, por ejemplo, la introducción de la pizza occidental condujo a la creación de *Satay pizza*, de *Tandoori pizza*¹⁴, etc. En Suecia, variedades populares de pizza nacieron de procesos semejantes. En los años 1980,

la *Pizza tournedos* apareció en las zonas rurales y periurbanas. Su guarnición se compone por lo esencial de vacuno y de salsa bearnesa. Con la *Plank pizza*, que se come sobretodo en las zonas rurales del norte del país, la pizza se convierte realmente en un plato comestible. En efecto, sus ingredientes son, además del tomate y del queso, puré de patatas, bistec, judías, salsa bearnesa y tocino. Por su parte, la *Kebab pizza*, otra preparación con combinaciones muy al gusto de los suecos, evoca un doble mestizaje culinario.



Foto1: *Pizza Churrasco* y plato de churrasco, Santiago de Chile, Enero de 2006 (F. Duhart).

Estas pizzas ricas en carne recuerdan la gran capacidad de adaptación de un plato que nació en una cultura alimenticia impregnada de frugalidad. De vez en cuando, la pizza contemporánea se hace más ligera para responder a deseos particulares. Podrá ser vegetariana para responder a un apetito ideológico, ligera para conformarse a las necesidades médicas o estéticas de los consumidores. Este último tipo de pizza conoció cierto desarrollo en Occidente a partir de los últimos decenios del siglo XX. En los Estados Unidos, a fines de los años 1980, la empresa *Weight Watchers* proponía ya una gama de pizzas para consumidores preocupados por peso¹⁵. En 2004, *Pizza Hut* lanzó en el mercado americano de comida rápida la *Fit'N Delicious Pizza*, un producto sin un cuarto de materias grasas en comparación con una pizza estadounidense clásica¹⁶.

2. PIZZAS DE AQUÍ, GUSTOS DE ALLÁ

Bien aclimatada en un paisaje alimenticio, la pizza se puede apropiarse y emplear para poner de relieve las especialidades locales más golosas. En Escandinavia, en donde el consumo de pizza se instaló solidamente a partir de los años 1970, varias pizzas «regionales» nacieron

¹¹ MONTAGNÉ, P. (ed.), *Le trésor de la cuisine du Bassin Méditerranéen par 70 médecins de France*, Chartres, s. f. (años 1930), p. 20.

¹² SANCHEZ, S., «La pizza des uns dans le pays des autres.» en GARABUAU-MOUSSAOUI, I., PALOMARES, E. y DESJEU, D., *Alimentations contemporaines*, Paris, 2002, pp. 132-140.

¹³ SANCHEZ, S., «Pizzas, crêpes et autres galettes.», *Communications*, 77 (2005), pp. 136-137.

¹⁴ HAMONIC, G., «Manger singapourien. Entre traditions pluri-ethniques et marchés internationaux.», *Techniques & Cultures*, 31-32 (1998), p. 22.

¹⁵ HEIMANN, J., *80's All-American Ads*, Köln, 2005, p. 531.

¹⁶ «Pizza light», *L'hôtellerie restauration*, 05/02/2004.

durante los últimos decenios del siglo XX¹⁷. Por ejemplo, una pizza cuya guarnición incluye carne de reno ahumada apareció en el norte de Noruega, Suecia y Finlandia. A través de esta pizza, un producto local, antiguo y muy específico obtuvo cierta modernidad¹⁸. No existe una manera exclusiva de preparar la pizza con carne de reno. Sus fórmulas cambian de un restaurante a otro, prueba de que su preparación es más bien una relación particular de la idea básica de la pizza con el aspecto «típico» del norte - la carne de reno - con que se juega, que se materializa finalmente en forma de platos personales. En Malå, un restaurante propone una *Pizza Lappland* [pizza lapona] cuya guarnición incluye, además de la carne de reno, mermelada de arándanos rojos (*Vaccinium vitis-idaea*), otro producto muy emblemático de la región¹⁹. Pero todas las pizzas realizadas con carne de reno no arraigan con la misma firmeza en la tierra nórdica. En Kerava, en Finlandia, un cocinero ofrece una *Pizza Tonino* en cuya guarnición, además del típico reno, el comensal encuentra... la piña²⁰.

Detrás de esta combinación original, hay una creatividad. Ésta desempeña lógicamente un papel fundamental en todas las apropiaciones iniciales de la pizza. En 2000, una pizza con foie-gras nació en el centro del Périgord por la inspiración personal de un restaurador de Brantôme. Instalado en una zona muy turística, quería inscribir en su carta una pizza especial y capaz de ser representativa de la gastronomía local. La presencia en su guarnición de un producto del pato cebado, verdadero emblema de la cocina de la región, se imponía. Eligió el bloque de foie-gras que nadie había empleado en una pizza. Obtuvo así una pizza muy original y fuertemente arraigada en su *terroir*: la *Pizza Brantômaise*²¹. Un decenio antes, en el norte de Francia, en Valenciennes, un *pizzaiolo* también había creado una pizza con denominación local, la *Pizza Cambrésis*. Su guarnición se componía de *andouille*, crema, patata, bayas de enebro, queso y tomate²². Tales creaciones no conocen destinos idénticos. Unas quedan como la discreta especialidad de un único restaurante, mientras que otras obtienen una gran fama y se adoptan en las cartas de otros establecimientos, transformándose realmente en especialidades regionales.

La *Pizza Tirolese* (foto 2) conoció tal consagración. Esta preparación resulta de la «alpinización» de una clásica pizza margarita por incluir entre los ingredientes de su guarnición algunas lonchas de *speck*. Poco a poco, se impuso en las cartas de las pizzerías del Tirol italiano y austriaco. Por el papel que la famosa chacina alpina

desempeñaba en su preparación, se asimiló progresivamente a una «auténtica» especialidad regional. Caracterizada netamente por un ingrediente bien identificado con el Tirol, la pizza a la manera local se transformó paralelamente en un tipo de pizza conocida y valorada internacionalmente. En el restaurante *Made in Italy* de Barcelona, por ejemplo, se puede comer una *Pizza Tirolese* cuya guarnición incluye *speck* tirolés y... queso brie²³.



Foto 2: *Pizza Tirolese*, Pizzeria Salute, Innsbruck, Austria, 2005. (O. M. Haid).

Lejos de los valles alpinos, algunas lonchas de un *speck* más o menos auténtico son suficientes para hacer la pizza «tirolese». Es que la *Pizza Tirolese* corresponde en tal caso, como su precursora napolitana, a cierto concepto de pizza que cada uno materializa a su manera. Aquí, la pizza deja de reflejar los particularismos de una cultura alimenticia local para proponer un gusto identificado con otro lugar, con otro pueblo. En la carta de muchas pizzerías del mundo, las denominaciones de algunas pizzas se encargan de rememorar un poco de Italia. Una empresa moscovita propone, por ejemplo, pizzas «Margherita» o «Bravissimo» o «Diablo»²⁴. En ciertos restaurantes, la italianidad de las pizzas servidas se reivindica en gran medida. Así, en Talca (Chile, Foto 3), una pizzería promete a sus clientes pizzas realizadas según una «típica y genuina receta italiana». El restaurante Duilio's, en Bangkok, garantiza igualmente la autenticidad de su veintena de pizzas²⁵. Aun cuando el dueño de tales establecimientos ubicados fuera de Italia sea un

¹⁷ SKJELBRED, A. E. B., «Pizza in Norway», en *Mediterranean food and its influences abroad. 15th International Ethnological Food Research Conference*, Dubrovnik, September 27th – October 3rd 2004.

¹⁸ Sobre la ganadería y los usos alimenticios del reno en la zona ártica: YESNER, D. R., «Caribou and Reindeer», en *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, 2000, pp. 480-487.

¹⁹ Byblös Malå Stekhus, Storgatan 41. Sobre la importancia del arándano rojo en la cultura alimenticia sueca: BRINGÉUS, N.-A., «The Red God of the Forest: Lingon Berries», *Man, Food and Milieu. A Swedish Approach to Food Ethnology*, Edimburgo, 2001, pp. 183-197.

²⁰ Seireenin, Kauppakaari 4, 04200 Kerava.

²¹ Le Vieux Four, 7 av. P. de Bourdeilles, 24310 Brantôme.

²² «Cambrizella. La pizzeria internazionale», *Pizza magazine*, 4 (1993), p. 5.

²³ *Made in Italy*, C/Ample 50, Barcelona.

²⁴ <http://www.transpizza.ru/eng/menu.htm>.

²⁵ Duilio's, House 17, Sukhumvit, Soi 49 Bangkok.

cocinero expatriado, las pizzas que se comen en sus salas constituyen en general la materialización de una imagen alimenticia ideal de Italia. En un decorado frecuentemente pintoresco, como señala Franco La Cecla, los cocineros fingen preparar la pizza como si estuvieran en Nápoles y sus clientes fingen creerlo²⁶.



Foto 3: Una pieza de Italia en Talca... Enero de 2006 (F. Duhart).

Numerosas regiones son evocadas a través de la pizza por la simple presencia de algunos ingredientes. Las guarniciones de la pizza tienen el monopolio de tales identificaciones rápidas (región-ingredientes) por medio de estas deliciosas asociaciones. En efecto, tales procedimientos son empleados asiduamente en la gran cocina clásica – la presencia de trufas explica, por ejemplo, la denominación *A la Périgord*, etc.- Sin embargo, la necesidad de identificar un número considerable de guarniciones de pizza condujo a una multiplicación de las identificaciones geográficas. En general, se nutren de visiones muy estereotipadas de las cocinas extranjeras o de los potenciales culinarios regionales. Algunas identificaciones funcionan sólo en un espacio limitado porque evocan el vecino, el Otro cercano. En Zagreb, Strossmayer propone, por ejemplo, pizzas *Hercegovska* [Herzegovina] y *Dalmatinska* [Dalmaciana]. La presencia de queso de oveja en su

guarnición le otorga su particularidad a la primera mientras que una combinación de jamón y de cebolla distingue a la segunda²⁷. Otras identificaciones son casi universales. La pizza hawaiana se caracteriza, tanto en Groningen como en México, por la presencia de piña en su guarnición²⁸. La fuerza de esta identificación es el resultado del papel fundamental que el archipiélago desempeñó en el desarrollo de la producción industrial de latas de piña y, por consiguiente, del consumo de esta fruta en el mundo²⁹. A veces, la diferencia considerable existe entre el estereotipo en el cual se funde la identificación y los usos de la región que evoca. Durante la exposición universal de Aichi, en 2005, un stand llamado *France Pizza Baguette* ofrecía la posibilidad de comer una pizza en forma de medio pan *baguette*. Con sus carteles azul-blanco-rojo y sus representaciones de la torre Eiffel, el stand evocaba claramente a Francia. La forma de las pizzas, inspirada por un pan universalmente identificado a la cultura alimenticia francesa, acentuaba el carácter francés de una pizza... que tenía muy poco que ver con lo que se llama pizza en Francia (Foto 4).



Foto 4: French baguette pizza en la exposición universal de Aichi, Japón, Septiembre de 2005 (R. Tellström).

CONCLUSIÓN

La diversidad de la pizza y de sus usos culturales en el mundo actual es considerable, ciertamente más importante que lo fue en periodos anteriores. En su caso como en el de

²⁶ LA CECLA, F., «Faux contact», en BESSIS, S., *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Paris, 1995, p. 87.

²⁷ Bistro i Pizzeria Strossmayer, Bednjanska 14, Zagreb.

²⁸ «Calidad de pizzas y de hamburguesas», *Revista del Consumidor*, 183 (2000), p. 5; Il Lago, 305, S O J Palmelaan, Groningen.

²⁹ PÉHAUT, Y., «L'invasion des produits d'outre-mer» en FLANDRIN, J.-L. y MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, pp. 762-763.

muchos alimentos y platos, la mundialización no rima con una uniformización del gusto. Después de la implantación de la pizza clásica en varias regiones del mundo, preparaciones mestizas, sincréticas, nacieron y siguen apareciendo. La capacidad de la pizza para acoger en su guarnición alimentos extremadamente variados contribuye también a esta diversidad de los gustos. Además, cada ingrediente toma sentido en un contexto particular. Hacer una pizza con foie-gras porque su restaurante se sitúa en el centro de Périgord no significa la misma cosa que proponerla en una pizzería de moda en Londres. En el norte de Suécia, la pizza con carne de reno emplea un producto muy local, en París, sería deliciosamente exótica. Los imaginarios que se proyectan sobre las pizzas presentan igualmente una amplia diversidad. Cada sociedad posee su propia visión de la cocina del Otro y sus maneras de materializarla. Allí, una espesa masa cocida en molde es la base de una pizza napolitana cuando, en otros lugares, tal pizza debe corresponder a las normas establecidas por los italianos del Sur. En un mismo país, en una misma ciudad, la pizza a la manera de Hawái que preparan los aficionados a la cocina, los *pizzaioli* o los empleos de las cadenas de restauración rápida difieren..., al menos por sus condiciones de producción. La pizza contemporánea posee miles de sabores, miles de caras. En todos los casos, es una comida que, como hemos visto, funciona como un espejo o una pantalla, dando al comensal la oportunidad de ver otros aspectos culturales, y con ellos... de soñar.

BIBLIOGRAFÍA

- BRINGÉUS, N.-A., «The Red Gold of the Forest: Lingon Berries», *Man, Food and Milieu. A Swedish Approach to Food Ethnology*, Edimburgo, 2001, pp. 183-197.
- CANTARERO ABAD, «Cultura alimentaria italiana en Zaragoza» en *Alimentación y Cultura. Actas del congreso internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología*, Huesca, 1999, pp. 529-543.
- CAPATTI, A., «La pizza: quand le casse-croûte des misérables passe à table...» en CSERGO, J., *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*, París, 2001, pp. 52-62.
- DINER, H. R., *Hungering for America. Italian, Irish and Jewish Foodways in the Age of Migration*, Cambridge, 2001.
- DUBOIS, U., *Cosmopolitan Cookery*, Londres, 1872.
- HAMONIC, G., «Manger singapourien. Entre traditions pluri-ethniques et marchés internationaux.», *Techniques & Cultures*, 31-32 (1998), pp. 19-29.
- HEIMANN, J., *80's All-American Ads*, Köln, 2005.
- LA CECLA, F., «Faux contact», en BESSIS, S., *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, París, 1995, pp. 82-88.
- LA CECLA, F., *La pasta e la pizza*, Bolonia, 1998.
- LEVENSTEIN, H., «The Food Habits of European Immigrants to America: Homogenization or Hegemonization?» en TEUTEBERG, H. J., NEUMANN, G. y WIERLACHER, A., *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlín, 1997, pp. 465-472.
- MONTAGNÉ, P. (ed.), *Le trésor de la cuisine du Bassin Méditerranéen par 70 médecins de France*, Chartres, s. f. (años 1930).
- PÉHAUT, Y., «L'invasion des produits d'outre-mer» en FLANDRIN, J.-L. y MONTANARI, M., *Histoire de l'alimentation*, París, 1996, pp. 747-766.
- SANCHEZ, S., «Carnets de voyage d'une pizza aux Etats-Unis. De l'adaptation régionale à la nationalisation d'un mets», *Bastidiana*, 31-32 (2000), pp. 159-192.
- SANCHEZ, S., «La pizza des uns dans le pays des autres» en GARABUAU-MOUSSAOUI, I., PALOMARES, E. y DESJEU, D., *Alimentations contemporaines*, París, 2002, pp. 123-141.
- SANCHEZ, S., «L'adaptation du commerce de la pizza napolitaine en France ou l'histoire d'une rencontre réussie», *Diasporas. Histoire et sociétés*, 7 (2005), pp. 68-79.
- SANCHEZ, S., «Pizzas, crêpes et autres galettes», *Communications*, 77 (2005), pp. 127-147.
- SKJELBRED, A. E. B., «Pizza in Norway», en *Mediterranean food and its influences abroad. 15th International Ethnological Food Research Conference*, Dubrovnik, September 27th – October 3rd 2004 [Actas en prensa].
- YESNER, D. R., «Caribou and Reindeer», en *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, 2000, pp. 480-497.