Día Mundial de la Pizza: la historia y los secretos de Pariente’s, emprendimiento con impronta sancarlina

9 febrero, 2021

Sus dueños destacan la salubridad de sus productos, diferenciándolos de la tradicional comida chatarra. En esta entrevista a *El Cuco Digital*, conocemos más sobre este local ubicado en la Villa Cabecera.

Cada 9 de febrero se celebra el Día Mundial de la Pizza. La historia indica que la festividad nació en la ciudad italiana de Nápoles en el siglo X y luego fue adoptada por Estados Unidos, reivindicándola en diferentes países del mundo.

Los antecedentes de la pizza se encuentran en el empleo

del pan de trigo en las antiguas culturas de Egipto, Persia, Grecia y Roma. En la época de Darío I el Grande (521-500 a. C.) los soldados persas comían un pan plano con queso fundido y dátiles en la parte superior. En la Antigua Roma, los soldados comían un pan plano con aceite de oliva y hierbas, similar a la *focaccia*. Panes planos con agregados similares se encuentran en diversas culturas del Mediterráneo.

La pizza en su versiones más tradicionales, la marinara y la cubierta de salsa de tomate y mozzarella (napolitana), procede de Nápoles. Hacia mediados del siglo XVII, había más de ochenta pizzerías en esa ciudad.

Más tarde otras naciones, como Estados Unidos, con sus clásicas pizzas grandes y más finas, y Argentina, con masas de mayor grosor, se han convertido también en cunas de este tradicional plato, uno de los más famosos del mundo.

Con motivo de esta celebración, *El Cuco Digital* entrevistó a Juan Manuel, uno de los dueños de Pariente´s, pizerría sancarlina que se destaca por su nivel gastronómico, su variedad y su impronta saludable.

¿Quién es Pariente Pizzería?

Pariente´s Pizzería es un emprendimiento familiar que iniciamos Débora (mi novia) y yo Juan Manuel; en el cual desarrollamos nuestra pasión que es el buen comer, de una manera rica, natural y saludable.
Empezamos con mi hermano Yamil haciendo delivery , Débora y yo en la cocina; y hoy somos un gran equipo de 10 personas, entre los cuales tenemos profesionales de la gastronomía y profesionales en logística, todos jóvenes y con una gran energía.
Al principio fueron 6 variedades de pizza y hoy ofrecemos también lomos, hamburguesas, milanesas, papas fritas y otros productos, todos de excelente calidad.

¿Hace cuánto nació?
Nació aproximadamente hace 2 años
¿Dónde están ubicados y cómo es la modalidad de trabajo?
Estamos ubicados en la Villa Cabecera de nuestro querido departamento de San Carlos, al lado del monumento histórico Fuerte San Carlos.
La modalidad de trabajo es con delivery, mayormente y atención de mostrador en el local, y nos quedó pendiente el armado de un patio de comidas, el cual se vio truncado por la pandemia.

¿Cuántas variedades de pizzas ofrecen?
15 variedades aproximadamente y seguimos desarrollando nuevas combinaciones de sabores

¿Cuál es el secreto para que salga una buena pizza?
Tres secretos fundamentales:
Usar materias primas de primera calidad, como harina, aceite de oliva, aceitunas, orégano, salsas, quesos, muchos de estos de producción propia y de productores de la zona, es importante seleccionar los proveedores y establecer relaciones comerciales serias para que nos guarden los mejores productos.
En este punto puedo citar el libro de Joaquín Hidalgo y Martin Auzmendi “Nuestra pizza, una pasión redonda”, el cual cuenta de las pizzerías íconos de Buenos Aires, menciona que los tomates para la elaboración de salsa, orégano y ajo (tres ingredientes fundamentales en una buena pizza), el 90 porciento proviene del Valle de Uco y sobre todo el mejor orégano del país de nuestro querido San Carlos, el cual me enorgullece ya que en mi familia somos productores de orégano y hierbas aromáticas.

El segundo secreto es poner mucho amor en la actividad, tomar el tiempo para cocinar como si lo hiciéramos para nosotros, o para algún ser querido o en este caso para un “pariente” sancarlino.
Sabores propios, y este si es un secreto fundamental, desarrollar y jugar con los sabores es el la fórmula para lograr una buena pizza.

Al ser una comida rápida de preparar y una receta fácil de elegir, ¿qué tienen en cuenta para distinguir sus pizzas de las del resto?
Esta es una pregunta muy importante, ya que es fundamental ofrecer una opción distinta para llamar la atención del paladar del cliente. Y ahí entramos en un debate que se presenta seguido: ¿Es la comida rápida buena para la salud?
Y en nuestro caso me arriesgo a decir que una pizza de las nuestras, cuya producción es totalmente casera, con productos seleccionados y sin ningún tipo de conservante, lograría cumplir con lo que requiere una dieta a diario, ya que se compone de carbohidratos, sales, proteínas y lípidos.

Saludamos a todos nuestros clientes, proveedores amigos y familia, los cuales nos eligen a diario y nos permiten dedicarnos a este maravilloso mundo de la gastronomía.
Agradecemos a El Cuco digital por brindarnos la posibilidad de contar sobre la historia y actividad de nuestra empresa a todos los lectores, me incluyo y sé que somos muchos.
Saludamos en el Día de la Pizza a todos los amantes de esta deliciosa alternativa.