

Andrés González, el sanrafaelino consagrado como mejor pizzero de Sudamérica

03/10/2025



San Rafael volvió a ser noticia a nivel nacional gracias a un talento que se abre paso en el mundo gastronómico. Andrés González, de 34 años, se consagró como el mejor pizzero de Sudamérica al obtener el primer lugar en una de las categorías más importantes del campeonato Scuola Pizzaioli, certamen que reunió a 120 participantes de distintos países de la región. La competencia, de gran prestigio en el ambiente, volvió a ubicar a la Argentina en el mapa de la pizza napolitana, y el nombre del joven sanrafaelino fue destacado incluso por medios nacionales y por referentes como el reconocido chef italiano Donato de Santis.

“La verdad que, cómo decir, en medios nacionales, me siento muy reconocido y es una locura. Todavía creo que no termino de caer”, detalló a Diario San Rafael y FM Vos 94.5, recién llegado de su viaje de regreso tras la competencia.

El Scuola Pizzaioli se ha convertido en una cita ineludible para los amantes de la pizza de estilo napolitano y cada año gana más reconocimiento. “En esta edición éramos 120 participantes, y si bien siempre la mayoría somos de Argentina, este año hubo mucho de la delegación chilena, y hubo muchos participantes que se sumaron, como aquí también desde Uruguay, Colombia, Ecuador, siempre están ahí”, relató González.

Según explicó, la competencia es cada vez más exigente y la convocatoria crece temporada tras temporada. “Cada año es un poquito más difícil, la convocatoria es más grande, Scuola Pizzaioli viene creciendo mucho, y esta es mi tradición que pude competir en este campeonato”, afirmó con entusiasmo.

Respecto al tipo de pizza que presentó, González subrayó que se trata de recetas tradicionales. “Principalmente son todas de estilo napolitano, son las raíces de Italia, pero hay varias categorías, en las cuales hay tres que son las principales para este gran premio que es el viaje a Italia. Con las cubiertas son margaritas, margarita es la clásica que tiene tomate, queso y albahaca. Esta es una pizza que se inventó en honor a la reina Margarita de Italia, y tiene los colores característicos de la bandera de Italia”, explicó.

El detalle que hace la diferencia no está en los ingredientes, ya que la mayoría de los participantes utilizan los mismos productos importados, sino en el proceso de elaboración. “Lo que había que destacar en estos casos son diferentes tipos de amasado, fermentaciones, algunos más prolongados, otros no tanto, pero justamente creo que ahí está la dificultad en el torneo, porque, como te digo, todas las pizzas, la mayoría de estas, tenían los mismos ingredientes, porque por ahí compramos el mismo tomate san marzano que le da desde Italia, se consiguen dos o tres margaritas, lo mismo con los quesos, entonces el diferencial de las pizzas que fueron comiendo es en el amasado, como te digo”, sostuvo.

En cuanto a la cocción, el sanrafaelino explicó que se utilizan hornos especiales a temperaturas muy elevadas. “Son hornos que están desde los 400 hasta los 440 grados

aproximadamente, entonces son cocciones de 90 segundos como mucho”, detalló. Ese proceso rápido, a tan alta temperatura, es lo que le otorga a la pizza napolitana su aspecto característico.

“Son unas pizzas, por ahí, como para que se orienten, las que se ven ahora con los bordes bien inflados, un tipo de aleopardado en cornicione, que sería el borde, eso hace que el shock térmico, desde que la pizza entra al horno, la alta temperatura levante los gases que se generaron en la fermentación, entonces se infla ese borde y da ese aspecto”, describió. Además, destacó que esa técnica permite lograr una textura particular: “Es una masa totalmente diferente a la que por ahí es”.

Más allá del campeonato y del reconocimiento, González es un joven que lleva su pasión al día a día en San Rafael. “Tengo 34, soy oriundo de San Rafael toda la vida, y tengo la pizzería que se llama D’Olivea Pizzas, empezó como un emprendimiento con un amigo en el departamento, empezamos a hacer pizzas así que todo ha ido creciendo, todo se ha ido mejorando. Obviamente, pero estoy más que contento con eso”, contó.

El pizzero destacó la importancia de haber compartido escenario con referentes del rubro y agradeció el interés que despertó su consagración. “Había mucha gente de renombre y se está hablando, así que estoy más que contento”, expresó.

Con la satisfacción de haber dejado en alto el nombre de San Rafael y de la Argentina, Andrés González sigue soñando con nuevas metas, mientras en su pizzería D’Olivea multiplica el orgullo local en cada porción.