

# Con 18 años es uno de los 10 mejores pizzeros del mundo y cuenta sus secretos para amasar la mejor napolitana: Conocé la receta

04/12/2022



La relación de Franco con la pizza comenzó hace cuatro años, cuando tenía apenas 15. En su Bahía Blanca natal, su hermano creó una pizzería con un novedoso food truck y le despertó una pasión que no sabía que existía. Pasión que, tres años después, lo llevó a coronarse como uno de los diez mejores pizzaiolo del mundo.

“Cuando me ofreció la chance de trabajar, no lo dudé. Él investigó, leyó libros e hizo cursos online. Tiene el certificado con grandes pizzaiolos de Italia”, contó Franco a TN, que tuvo a su hermano como su gran mentor. Con el correr del tiempo, ambos **incorporaron nuevas técnicas de amasado y**

mejores insumos para mejorar la calidad de las pizzas. Todo siempre pensando en Bahía Blanca.

Hasta que un día del año pasado, su hermano se anotó en el **Campionato Scuola Pizzaioli**, una competición que reúne a los mejores pizzeros de Sudamérica y que clasifica a los ganadores a competir en el mundial de pizzaiolos (pizzero en italiano). “Es una competencia abocada a la pizza napolitana. **Ellos forman pizzaiolos que hacen todos los estilos de napolitanas**”, explicó Monachesi.

Esa fue la señal que necesitó Franco para ponerse un nuevo objetivo: “Desde ese día me preparé para competir este año”. Y fue así. En octubre compitió en el evento que se realizó en la rural y salió primero, lo que **lo depositó en el mundial de pizzeros que se realizó en Italia en octubre**. Pero a la tierra de la pizza no fue de paseo, fue a competir.

Y vaya que compitió: en la categoría Margarita tradicional **salió 9° entre los mejores 130 participantes del mundo**, y en la categoría Margarita DOC salió 22° entre igual cantidad de competidores. “Fueron tres días que estuve adentro de la competencia, no salí de ahí en todo el día. Eran 500 participantes y lo disfruté mucho”, dijo a TN.

**“Es un orgullo haber llegado a ese puesto, hay mucho nivel en los competidores y no es fácil llegar donde llegue”**, contó Franco, que explicó que su relación con la pizza va más allá de una competencia: “Es mi trabajo, mi pasión. Puedo aprender todos los días algo nuevo, hay muchas técnicas para aprender, muchos insumos para descubrir y poder desenvolverte”.

El joven bahiense de 18 años agregó: **“Lo que más me gusta es hacerle llegar a la gente de Bahía Blanca el sabor de mi pizza**. Esa es la pasión que me genera”. También reveló cuál es la pizza que más le gusta hacer: “La clásica y la diabola que sacamos acá, que es con Pepperoni”.

# Seis consejos para hacer una de las 10 mejores pizzas napolitanas del mundo

Antes de explicarle a TN las claves para hacer la mejor pizza napolitana, Franco Monachesi aclaró que este estilo de pizza tiene reglas como que debe hacerse en un horno a leña, pero explicó que adaptan la pizza tradicional para hacer en una casa.

- **Ingredientes** para una “Marghareta” tradicional: salsa de tomate, muzzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.
- **Amasado:** tiene que tener menos del 65% de la hidratación por kilo de harina. Para un kilo de harina necesitamos 650 mililitros de agua o menos. “Esto es para que sea fácil de manipular sin requerir de una amasadora. Con un kilo salen 5 o 6 bollitos, que serán entre 5 y 6 pizzas”, explicó Franco.
- **Técnica para el amasado:** directo y con la mano. “Hay que ir incorporando de a poco la harina, a medida que vamos amasando. En un preciso momento hay que agregarle la sala. La levadura fresca la usamos desde el inicio y se disuelve con el agua inicial”, detalló. Si se quiere utilizar levadura seca, tiene que utilizarse en una relación de 3 a 1: “Tres de levadura fresca es 1 de levadura seca”. Franco también contó: “Se puede usar unos 2 a 4 gramos de levadura por kilo de harina, para hacer un amasado más rápido y no con tanto reposo, sería de unas 6 a 8 hs”.
- **Tiempo de reposo:** Se termina el amasado, se deja reposar 2 o 3 horas, se hacen los bollos y en bollo se deja reposar unas 4 o 5 horas.
- **Cocción:** tiene que haber entre 10 o 15 minutos de cocción con el horno a 200°. “Nosotros en el horno a leña llegamos a 450° de cocción y con un minuto nos

alcanza”, contó Franco.

- **Insumos:** utilizar poco y de buena calidad. “Nosotros usamos un tomate con una pulpa firme, menos ácida y de un color intenso. Para lo casero hay que buscar un tomate que no tenga tanto contenido de agua. Las botellas de salsa tienen mucha agua y no tanto tomate”.

## Cómo es un mundial de pizzeros y qué se evalúa

El Campeonato Nazionale Pizza DOC se realizó entre el 7 y el 9 de noviembre en Italia, reunió a **más de 500 pizzeros de todo el mundo** y contó con distintas categorías en la competición, relacionadas con las diferentes maneras de hacer pizza napolitana. Para llegar a este mundial, todos los pizzaiolos tuvieron que haber ganado la competición previa en sus respectivos países.

Franco contó que hubo diferencias entre el campeonato que se realizó en Buenos Aires y el que se llevó a cabo en Italia a la hora de la evaluación: “Acá en Argentina había **un juez de piso que evaluaba el amasado que utilizaste**, la cantidad de agua por kilo de harina, cuánta sal y levadura le pusiste, el tiempo que lo dejaste a temperatura ambiente y el tiempo de amasado”, contó.

**“También miran si sos limpio, profesional, rápido, puntual y prolijo.** Uno va con todo lo suyo, muestra su habilidad, su manera de moverse en la cocina, pero lo que más importa es el resultado final y lo que opinan los jueces”, explicó.

Monachesi reconoció que cometió un error al hacer una pizza de anchoas, que uno de los jueces no pudo probar porque no comía ese ingrediente. Uno de los 10 mejores pizzeros del mundo reveló que todo depende de la subjetividad de los jurados: **“Lo que para uno puede ser una pizza perfecta, al juez puede no**

**gustarle”.**

Fuente: TN