

Cuál es el origen de la pizza de ananá y cómo prepararla en simples pasos

01/10/2025



Entre las variedades de pizza que más debates despiertan a nivel mundial, la de ananá ocupa un lugar especial. Amada por quienes disfrutan el contraste agridulce, y rechazada por quienes defienden la tradición italiana, la «hawaiana» divide paladares y opiniones desde hace décadas.

Aunque muchos piensan que la pizza hawaiana nació en la isla del Pacífico, la historia es diferente. Fue inventada en **1962 en Canadá** por **Sam Panopoulos**, un inmigrante griego que, junto a sus hermanos, administraba el restaurante Satellite en la ciudad de Chatham, Ontario.

En un intento por innovar, Panopoulos decidió colocar ananá enlatado sobre una pizza con jamón y queso. Inspirado en la moda de mezclar sabores dulces y salados que empezaba a crecer en Norteamérica, dio vida a una receta que pronto se haría

famosa. El nombre “hawaiana” surgió simplemente de la marca de la lata de ananá utilizada.

La pizza hawaiana **se popularizó rápidamente en Canadá y Estados Unidos**, extendiéndose después a otros continentes. Sin embargo, nunca dejó de generar debate. Muchos cocineros italianos la consideraron una herejía gastronómica.

Incluso, en 2017, el presidente de Islandia, **Guðni Th. Jóhannesson**, declaró que si pudiera, prohibiría la pizza con ananá en su país. El comentario desató una ola de discusiones internacionales y puso nuevamente en el centro de la escena a esta combinación. Sam Panopoulos, ya anciano, salió a defender su creación, recordando que su intención había sido simplemente experimentar en la cocina.

Hoy, más de 60 años después, la hawaiana, que se vende prácticamente en todas las pizzerías argentinas, sigue dividiendo opiniones entre quienes la eligen como una de sus favoritas y quienes prefieren evitarla por completo.

Pizza de ananá: cómo prepararla en casa



Ingredientes:

- 500 g de harina 000
- 300 ml de agua tibia
- 25 g de levadura fresca (o 7 g de seca)
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 200 g de jamón cocido en cubos o fetas
- 200 g de ananá (fresco o enlatado)
- 200 g de queso mozzarella rallado
- 150 g de salsa de tomate
- Orégano a gusto

Preparación:



- Disolver la levadura en agua tibia y dejar reposar unos minutos.
- En un bowl, mezclar harina y sal. Incorporar la levadura activada y el aceite, amasando hasta obtener una masa lisa. Dejar levar al menos una hora.
- Estirar la masa en una pizzera aceitada y cubrir con salsa de tomate.
- Agregar la mitad de la mozzarella, el jamón en trozos y el ananá en cubos. Terminar con el resto del queso y espolvorear con orégano.
- Hornear a 220 °C durante 12 a 15 minutos, hasta que el queso se funda y la base quede dorada.

Fuente: América 24