



Universidad Autónoma del Estado de México

La pizza, un platillo universal con raíces históricas y culturales

- *Benjamín Ernesto Ramírez Araujo, coordinador de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario UAEM Tenancingo, destacó la evolución de la pizza como reflejo de los cambios en la alimentación humana y su impacto en la gastronomía mundial, en el marco del Día Mundial de la Pizza.*

Tenancingo, Méx. - 9 de febrero de 2026. En el marco del Día Mundial de la Pizza, el coordinador de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario Tenancingo de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), Benjamín Ernesto Ramírez Araujo, destacó la relevancia de este platillo dentro de la gastronomía mundial, así como su evolución histórica como reflejo de los cambios en la alimentación humana.

El especialista explicó que la pizza se elabora a partir de una masa fermentada, sazonada tradicionalmente con aceite de oliva y tomate, que en su versión clásica se complementa con ingredientes como albahaca y orégano, elementos que han definido su identidad culinaria a lo largo del tiempo.

Ramírez Araujo señaló que los orígenes de la pizza se remontan a la creación de las harinas por parte de los etruscos, una antigua civilización italiana asentada en lo que hoy es la región de Florencia. Gracias al uso de molinos, esta sociedad logró producir harinas más finas, lo que permitió desarrollar masas mejor leudadas y, con ello, alimentos como el pan y las gachas, antecedentes directos de este emblemático platillo.

Posteriormente, durante la época romana, el consumo de la harina y el aceite se intensificó, ya que ambos eran considerados alimentos rituales en diversas religiones, como la católica, cristiana, judía y musulmana. Fue hasta el siglo XVI, con el descubrimiento de América y la introducción del jitomate en Europa y África, cuando la pizza adquirió el ingrediente que consolidó la gastronomía italiana tal como se conoce en la actualidad.

El chef universitario resaltó que, de acuerdo con la versión clásica, la popularidad de la pizza se fortaleció cuando los marineros napolitanos ofrecían este platillo a navegantes que arribaban a los puertos de Nápoles, como una estrategia para incentivar el comercio y el intercambio cultural. Su bajo costo y facilidad de transporte la convirtieron en un alimento característico de las clases populares y de los viajeros.

En la actualidad, agregó, la evolución de la pizza ha permitido la incorporación de una amplia variedad de ingredientes sin perder su esencia: satisfacer el hambre de forma rápida y sencilla, lo que ha contribuido a su consolidación como uno de los platillos más populares dentro y fuera de Italia.





Universidad Autónoma del Estado de México

“La pizza ha sido representada en expresiones pictográficas, cinematográficas y en la cultura pop en general, lo que demuestra que el paladar colectivo encontró un platillo capaz de adaptarse a todos los gustos y momentos”, destacó.

Finalmente, Benjamín Ramírez afirmó que la conmemoración del Día Mundial de la Pizza representa una oportunidad para reconocer la riqueza gastronómica de Italia y su impacto cultural, histórico y social en distintas generaciones alrededor del mundo.

“En lo personal, al pertenecer a una generación de los años ochenta, la pizza marcó mi infancia a través de caricaturas como Las Tortugas Ninja. Referentes como estos han contribuido a diversificarla y a convertirla no solo en un platillo delicioso, sino en un recuerdo que permanece a lo largo de la vida”, concluyó.

