



PIZZA AMERICANA — TRADICIONES Y TENDENCIAS

Por Regi Hise

Desarrollado por foodtrends

Tan sólo en el transcurso de unas cuantas décadas, la pizza ha llegado a ser uno de los alimentos favoritos en Estados Unidos, y en el proceso ha generado una industria de miles de millones de dólares. La pizza es sinónimo de queso, y el gusto que los estadounidenses tienen por la pizza ha tenido una función esencial en el consumo de queso de Estados Unidos desde principios de la década de los setenta. ¡De hecho, los dos ingredientes más populares en la pizza son el queso y el extra queso!

TAN AMERICANO COMO LA TARTA DE MANZANA

En Estados Unidos se dice que cuando algo realmente es estadounidense es “tan americano como la tarta de manzana”. Si nos basamos en el consumo, la pizza resulta mucho más estadounidense que la clásica “tarta de manzana”; quizá la frase debería ser “tan americano como la pizza”. Durante los últimos 30 años los estadounidenses han tenido un romance continuo con la pizza, y

desde el momento en que la mayoría de los consumidores prueban por primera vez la pizza, parecen encontrar su “amor a primera mordida”. Durante el paso de sólo algunas décadas, el gusto de los estadounidenses por la pizza ha hecho que ésta sea el alimento favorito durante el almuerzo, la cena o como botana. Los estadounidenses comen por lo menos 175 acres de pizza al día. En un año, esto se convierte en la impresionante suma de 64,000 acres o 100 millas cuadradas. Esta cantidad es más que suficiente para cubrir toda la Ciudad de México.



LA PIZZA ES UN GRAN NEGOCIO

La pizza se ha vuelto una gran industria multifacética que cuenta con US\$25 mil millones en ventas anuales. Actualmente, existen más de 60,000 restaurantes dedicados a la pizza o pizzerías distribuidas de costa a costa, y cientos de restaurantes más que ofrecen pizza en el menú. Con los avances en el procesamiento de alimentos, los negocios de menudeo también han disfrutado de un importante crecimiento en los últimos años. La pizza se encuentra en cualquier supermercado de Estados Unidos, ya sea como pizza lista para hacerse, lista para hornearse, fresca o congelada.



LA PIZZA LLEGA A ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos es un país de inmigrantes, y muchas de las tradiciones culinarias vienen de sus ancestros inmigrantes. Durante fines del siglo XIX y a principios del siglo XX, muchos italianos emigraron hacia Estados Unidos a través de la isla Ellis en Nueva York. Muy pronto, en comunidades como la famosa "Pequeña Italia" de Nueva York, los italianos crearon una rica cultura ítaloamericana. Estos inmigrantes italianos también trajeron consigo el gusto por los alimentos de su tierra natal y las recetas de familia para cocinarlos, por ello era natural que también trajeran la pizza.

LOS SOLDADOS ESTADOUNIDENSES DESCUBRIERON LA PIZZA EN ITALIA

No sólo fueron los italianos que llegaron a Estados Unidos los que contribuyeron a la popularidad de la pizza, esto también se debió a los estadounidenses que habían viajado a Italia. Cuando los soldados estadounidenses fueron a Italia durante la Segunda Guerra Mundial, muchos probaron la pizza por primera vez; cuando regresaron a casa trajeron consigo el gusto por la pizza y ayudaron a popularizar los restaurantes italianos. Los soldados llevaban a su familia y amigos a barrios como la "Pequeña Italia" en busca de pizza. Esto hizo que cada vez hubiera más restaurantes y pizzerías ítaloamericanas en todo Estados Unidos.



LA PIZZA ES CONVENIENTE Y DELICIOSA

El consumo de pizza en Estados Unidos realmente despegó en el último cuarto de siglo debido a que los estadounidenses se veían obligados a preparar cada vez menos alimentos en casa y a buscar soluciones de comida fuera de ella. Gracias a que la pizza es fácil de entregar a domicilio, se volvió el alimento ideal para comidas rápidas y sin molestias, botanas o acompañamiento en fiestas.

Las cadenas nacionales ayudaron a propagar la popularidad de la pizza promoviéndola fuertemente y desarrollando nuevos productos que cubren las necesidades de las familias en constante movimiento y que buscan comida de calidad. Mientras tanto, los avances en la tecnología de procesamiento han permitido que los fabricantes de alimentos ofrezcan pizzas congeladas que se comparan en calidad a las pizzas frescas pero que, para los consumidores, resultan muy sencillas de almacenar y preparar en casa.

La popularidad de la pizza en Estados Unidos se relaciona mucho con el gusto del país por el queso. Cuando los consumidores eligen un alimento, la calidad del sabor es uno de los criterios más importantes. A lo largo de los años, el queso le ha dado a la pizza un sabor que a los consumidores les encanta. ¡Aún en la actualidad, con todos los ingredientes disponibles, el más popular en la pizza es el queso, y el segundo más popular es el extra queso!

AUMENTA LA PRODUCCIÓN DE MOZZARELLA

La popularidad del Mozzarella se relaciona directamente con la popularidad de la pizza, y el consumo de la pizza hace la producción del Mozzarella una industria en sí misma en los Estados Unidos. Actualmente, el Mozzarella es el segundo queso más popular en Estados Unidos, después del Cheddar. En el año 2001, los productores de queso estadounidenses produjeron más de 2,600 millones de libras de Mozzarella para cubrir la demanda -un incremento triple en los últimos 20 años.

INNOVACIONES EN LA PRODUCCIÓN DE QUESO

Los productores de queso estadounidenses son los responsables de diversas innovaciones que han ayudado a apoyar el crecimiento de la industria de la pizza y a hacer que la pizza sea lo que es hoy en día. En primer lugar, fomentaron la producción del Mozzarella con bajo contenido de humedad, una idea original estadounidense diseñada para lograr una máxima vida de anaquel. También fueron los primeros en adecuar la producción de queso para que tuviera características de desempeño específicas, eficiencia de producción, y calidad superior y consistente.

La principal preocupación de los operadores de restaurantes es la escasez de personal capacitado, y una de las contribuciones más importantes de los productores de queso estadounidenses ha sido ofrecer formas convenientes de queso como el Mozzarella rayado. Esto proporcionó a los operadores una calidad del producto consistente, un rendimiento del 100% y un bajo costo de mano de obra durante la conversión del queso. Otro desarrollo importante son los quesos de

congelado rápido individual (IOF) rayados o en cubos. Las formas congeladas aumentan enormemente la vida de anaquel, y el queso IOF rallado es mucho más fácil de distribuir en forma regular sobre la pizza que la ralladura fresca.

TRADICIONES DE LA PIZZA ITALIANA

A pesar de que existen diferentes tipos de pizza en Italia, todas se agrupan en dos categorías principales: el estilo napolitano (delgado) y el estilo siciliano (grueso). Las pizzas de estilo original napolitano se hacen con una masa delgada, cubierta por ingredientes simples, y se hornean rápidamente en un horno de ladrillo calentado a base de madera. Esto produce una masa delgada y crujiente, similar a una galleta salada. Las pizzas originales no contenían salsa de pizza como las conocemos actualmente. Una de las pizzas italianas favoritas es la clásica pizza Margarita, que combina tomates rebanados, albahaca fresca y Mozzarella fresco. Italia también nos ofrece una pizza de masa gruesa, que resulta más popular en el sur de Italia y Sicilia.



TRADICIONES DE LA PIZZA ESTADOUNIDENSE

Las tradiciones de la pizza estadounidense varían según la región, pero las dos pizzas más populares son la estilo Nueva York y la estilo Chicago de plato hondo. También se volvió popular una nueva ola de pizzas de especialidad o gourmet, que en ocasiones se les conoce como “pizza estilo California” que se basa en el uso de ingredientes locales frescos de ese estilo de cocina.

Pizza estilo Nueva York

Debido a que muchos de los italianos que emigraron a los Estados Unidos llegaron a través de la ciudad de Nueva York, la “pizza estilo americano” se introdujo primero en esta ciudad. Rápidamente, las pizzas más populares de Estados Unidos se volvieron algo diferente a sus predecesoras italianas. La pizza estilo Nueva York se forma de tres ingredientes claves: la masa, la salsa y el queso Mozzarella.

La Salsa

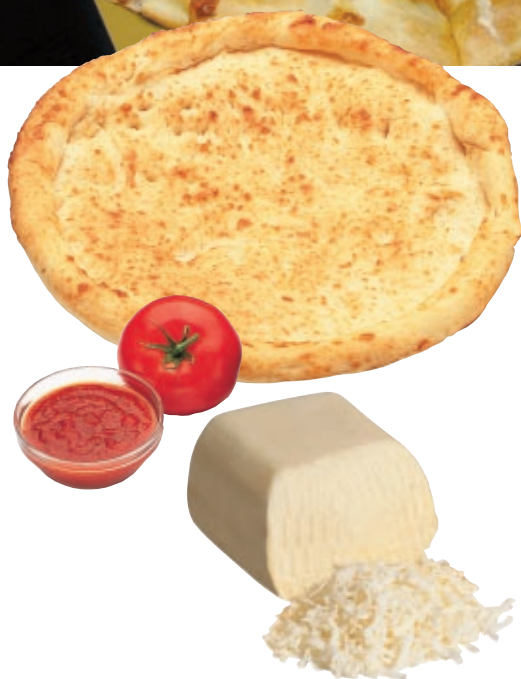
Los ingredientes del clima mediterráneo de Italia para la salsa de pizza -los tomates y las hierbas frescas- se encuentran disponibles la mayor parte del año. Debido a esta disponibilidad y a las preferencias de gusto, los tomates frescos y rebanados son más comunes en la pizza italiana que la salsa de tomate. Pero en Nueva York, como en cualquier otro lugar de Estados Unidos, hay cuatro estaciones distintas, incluyendo los largos y fríos inviernos. A principios del siglo XX en Nueva York, los tomates frescos no se encontraban disponibles durante todo el año. La Marinara y otras salsas a base de tomate se enlataban, se conservaban y se usaban como salsa de pizza, lo que rápidamente se volvió una tradición. La salsa para la pizza Nueva York utiliza puré de tomate y tiende a ser más dulce y espesa que la Marinara. Al igual que los tomates frescos, las hierbas frescas no siempre se encontraban disponibles y las salsas para pizza comúnmente contenían muchas hierbas. Cabe mencionar que la hierba principal en la salsa estilo Nueva York es el orégano seco.

Queso e Ingredientes

En Italia el queso para pizza más popular es el Mozzarella fresco. El Mozzarella fresco, empacado en salmuera tiene una vida de anaquel corta y desprende humedad al cocinarse.

Generalmente se utiliza en aplicaciones de “masa seca” como en la clásica pizza Margarita, que combina el tomate fresco finamente rebanado, la albahaca, el Mozzarella fresco y el piñón. La humedad que desprende el Mozzarella fresco puede adelgazar la salsa de tomate en la pizza, así que los productores de pizza Nueva York generalmente utilizan el Mozzarella más firme y con menos humedad.

Actualmente, muchos de los quesos que se utilizan en las pizzas son mezclas de distintos quesos, y la opción más popular para agregar sabor es una pequeña cantidad de Provolone. Existe una gran variedad de ingredientes de carne y vegetales que son muy comunes, pero los ingredientes favoritos para la pizza estilo Nueva York son el queso y el pepperoni.



El doblez de la masa estilo Nueva York

Existe una cosa que define particularmente la masa de la pizza estilo Nueva York. Después de hornearse, la masa deberá quedar lo suficientemente delgada y flexible como para doblarse sin que ésta se rompa o separe. Se puede detectar a un verdadero neoyorquino por la manera en que come pizza: doblando la rebanada a la mitad y comiéndola como un sandwich. Algunos doblan la rebanada justo en la parte del medio, y otros la doblan a la mitad partiendo de la punta de la masa. De cualquier manera, la mayoría de los neoyorquinos hacen ese “doblez” cuando comen pizza. Para los neoyorquinos de hoy en día, resulta muy práctico comprar una rebanada de pizza y comerla mientras continúan con sus labores.

Pizza estilo Chicago de plato hondo

El nombre con el que se conoce a Chicago es la "ciudad de los vientos", y es una metrópoli llena de movimiento en el corazón del país. Chicago, el hogar de "los locos años veinte" y de Al Capone, tiene sus propias tradiciones, por lo que desarrolló su propia pizza estilo regional. Los habitantes de Chicago se enorgullecen de sus grandes y gruesas pizzas, y la pizza estilo Chicago es sinónimo de pizza estilo cazuela o plato hondo.



La Masa

La primera parte de la pizza de plato hondo es una masa ligeramente espesa que se prehornea en un sartén con forma de plato hondo, bien caliente y sazonado. Generalmente, el queso Mozzarella se coloca directamente en la masa y se hornea ligeramente con anterioridad. La harina o harina de maíz que generalmente se usa en la masa, le da a ésta un color amarillento y una textura similar a un pastel.

El siguiente paso son los ingredientes

Después de prehornar la masa y el queso, se agregan los ingredientes de vegetales o carne y se cubren con más queso. Los ingredientes más tradicionales son el pepperoni y la salchicha, pero también son populares los vegetales como la cebolla, champiñones y pimienta verde.

La salsa se coloca al final

En la parte superior de la pizza estilo Chicago se coloca una generosa capa de salsa de tomate. Generalmente esta salsa es gruesa, y no es dulce como las salsas para pizza tradicionales, que utilizan muy poco puré de tomate.



LA PIZZA SE VUELVE GOURMET

La comida italiana sigue siendo la comida étnica más importante en Estados Unidos, y conforme también ha crecido la popularidad de la pizza, incluso en los restaurantes de categoría. Durante las últimas décadas, los bistros y las trattorias estilo italiano se han vuelto muy populares, no sólo en Estados Unidos, sino en todo el mundo. A pesar de que estos restaurantes son de mayor categoría que las pizzerías tradicionales, muchos de ellos incluyen la pizza en su menú. El nuevo giro en este caso, o en realidad el viejo giro, es que muchas de estas trattorias hacen pizza horneada en

hornos de ladrillo tradicionales calentados con madera. La pizza siempre ha tenido una calidad de “alimento reconfortante”, y en este ambiente de mayor categoría la pizza proporciona un opción cómoda y casual. Incluso ha ayudado a que las familias vuelvan a los restaurantes; si bien mamá y papá no quieren ordenar pizza, estarán felices de que haya pizza para los niños. Las pizzas gourmet también le gustan a los “baby boomers” que buscan giros novedosos y distintos en los sabores ya familiares. Muchos de estos restaurantes han visto a la pizza volverse el alimento más pedido del menú y una fuerza de empuje en su negocio. Varias cadenas han prosperado combinando los conceptos de “horno de ladrillo”, “gourmet” y “pizza étnica”.

LA PIZZA SE VUELVE ÉTNICA

A través de los viajes y la comunicación, los estadounidenses se han visto expuestos a los sabores de todo el mundo, admirando la popularidad de cocinas étnicas como la mexicana, tailandesa, hindú y otras. Para capitalizar estas tendencias, los chefs y los operadores de pizzas han respondido agregando pizzas de especialidad o pizzas étnicas al menú. De las trattorias tradicionales hasta la cadena de restaurantes Wolfgang Puck, la pizza se encuentra en el nivel más alto de los platillos de venta más rápida como el pato pekín, el pollo tailandés o el satay hindú. El uso de ingredientes locales frescos le da un mayor atractivo gourmet.

ESPECIALIDADES REGIONALES

Muchas de las cocinas regionales más populares de Estados Unidos también se reflejan en el menú de pizza, y cada parte del país ofrece una pizza que refleja las tradiciones de la cocina local. En Boston, usted puede encontrar una pizza de almejas de Nueva Inglaterra y queso blanco. En Nueva Orleans puede ser la pizza etouffe o pizza jambalaya. En Chicago puede ser la pizza cheeseburger de Cheddar. Algunas de las especialidades regionales son populares en todo el país, y los ingredientes del suroeste y el barbecue son las primeras en la lista. El barbecue a las brasas es una gran tradición estadounidense y la pizza con pollo a la barbecue y pizza de Gouda ahumado se han vuelto unas de las pizzas de especialidad más populares.





MEZCLA DE QUESOS PARA DAR MAYOR SABOR Y GANANCIAS

De la misma manera que las recetas combinan alimentos que se complementan o contrastan entre sí con distintos sabores y texturas, el unir diversos quesos con sus distintos sabores y texturas se ha vuelto la firma de los chefs de pizza americana. La mezcla de queso también ha sido un medio perfecto para que ellos transformen la pizza de un alimento reconfortante a un alimento de nivel gourmet o de especialidad. Durante la última década, las mezclas de cuatro quesos fueron un enorme éxito en el servicio de alimentos. El concepto de “pasta a los cuatro quesos” o “pizza a los cuatro quesos” o “quattro formaggio” ha resultado ser un gran vendedor que conlleva buenos márgenes de ganancias.

Mezcla de quesos en el menú

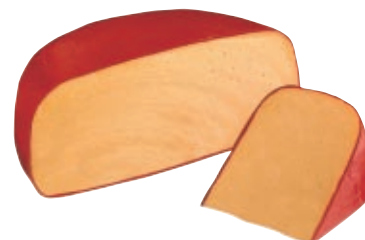
A pesar de que ya son populares distintas mezclas de queso, la mayoría contiene Mozzarella y Provolone. Estos quesos pertenecen a la familia de quesos conocidos como Pasta Filata, que en italiano quiere decir “pasta que gira o cuajada”. Esto se refiere a los pasos del proceso de producción de queso, en el que la cuajada del queso fresco se sumerge en agua caliente y se amasa o se jala y estira como si fuera caramelo. El proceso de estiramiento alinea la estructura de las proteínas en dirección paralela y le da a estos quesos su famosa capacidad de mezclarse y ser fluidos para cubrir la pizza, así como de estirarse con facilidad. Cada variedad de queso tiene sabores distintos y características funcionales diferentes. Algunos quesos tienen sabores más fuertes y otros más suaves, algunos se estiran mejor, algunos se derriten más rápidamente y otros se doran con mayor



facilidad. Por lo tanto, los operadores de pizza combinan las distintas variedades de quesos para sacar ventaja de sus características inherentes y crear el efecto deseado.

Algunas de las mezclas de queso más famosas que utilizan los operadores de pizza incluyen:

- #1. Mozzarella, Provolone
- #2. Mozzarella, Romano
- #3. Mozzarella, Cheddar
- #4. Mozzarella, Cheddar, Provolone
- #5. Mozzarella, Monterey Jack, Cheddar
- #6. Mozzarella, Fontina, Provolone, Asiago
- #7. Mozzarella, Parmesano, Romano, Asiago
- #8. Mozzarella, Ricotta, Parmesano
- #9. Mozzarella, Feta
- #10. Mozzarella, Monterey Jack



MEZCLA DE QUESOS

El “desempeño en caliente” se refiere a la manera en que el alimento responde a la aplicación de calor. Cuando se pone a prueba el queso en una pizza, se deben monitorear 5 cosas en particular: fundido, dorado, estiramiento, desaceitado y asentamiento.



Fundido

Sin importar el tiempo de cocinado que usted desee, un queso deberá fundirse y fluir lo suficientemente bien para cubrir la pizza. Los quesos que se funden y fluyen mejor en una pizza tienen una proporción de humedad y de grasa láctea relativamente alta. Los quesos de leche entera se fundirán y fluirán mejor. El Mozzarella semidescremado también se fundirá bien, pero no tan rápidamente como un Mozzarella de leche entera.

Dorado y Color

Cuando se habla acerca del color y el dorado nos estamos refiriendo a la cantidad de dorado que presenta el queso a partir del horneado. Algunos operadores de pizza prefieren que el queso no se dore visiblemente, y algunos prefieren que el queso se dore ligeramente. Algunas cadenas incluso se aseguran de que una parte del queso que queda sobre la pizza se encuentre en los extremos exteriores de la orilla, con lo que consiguen un color dorado muy distintivo. También debe considerarse el color real del queso cuando se prueban las mezclas; por ejemplo, el queso Cheddar en una mezcla produce un color más dorado en la pizza terminada. En general, los quesos de leche entera presentan poco o ningún dorado, mientras que los quesos semidescremados producen cierto dorado durante el horneado. Los quesos duros como el Parmesano se doran fácilmente; sin embargo, no se funden bien, por ello deben colocarse en la parte superior de la pizza para lograr el dorado, pues colocarlos debajo de otros quesos evitaría que se doraran.



Estiramiento

La imagen más famosa de la pizza es cuando una rebanada se saca del sartén y el queso caliente se estira en hilos conforme se jala más la rebanada. Todos los quesos se estiran en cierto grado, pero los quesos más famosos por su estiramiento son los de la familia Pasta Filata, incluyendo el Mozzarella, Provolone y el Quesillo (String Cheese). El Mozzarella en la mezcla de queso ayuda a asegurar que la mezcla se estire en forma adecuada.

Desaceitado

El queso hecho con leche entera tiene el contenido más alto en grasa de leche o de mantequilla. Conforme el queso se funde durante el proceso de cocinado, una parte de esta grasa láctea puede llegar a la superficie del queso. Cuando el queso se funde, siempre habrá una pequeña cantidad de desaceitado y esto será normal. Sólo resultará preocupante cuando aparezcan cantidades excesivas de aceite sobre la superficie. Para evitar esto, los quesos de leche entera generalmente se utilizan en combinación con quesos semidescremados. Ambos quesos crean un buen fundido y fluido para cubrir la masa, además de que no liberan tanto aceite durante el proceso de cocinado. Cuando se prueba una nueva mezcla de queso en la pizza, primero se prueba sólo con salsa y queso. Las carnes como el pepperoni o la salchicha también desprenden aceite, y puede creerse que es aceite del queso. Después de que la pizza sale del horno, se deja reposar durante varios minutos antes de probarla. En el breve periodo que dura cortar una pizza y llevarla a la mesa, gran parte de esta grasa láctea se queda en la masa de la pizza. Mientras más se espere, más aceite quedará en la parte de atrás de la pizza. En el caso de la entrega, es muy raro que aparezcan rastros de aceite al momento en que se entrega la pizza.



Enfriamiento y Asentamiento

Cuando la pizza reposa y se enfría, el queso comienza a asentarse y a volverse más firme; esto es muy natural y sucede con todos los quesos. Esta reacción varía dependiendo de los tipos de quesos que se utilizan en la mezcla y sus proporciones relativas. Las mezclas de queso que contienen una gran proporción de quesos duros se endurecerán más rápidamente.



PERFIL DE LOS QUESOS

Queso Fresco Suave

Los quesos de esta familia están a sólo un paso de ser leche, y están hechos para comerse frescos. Su rango en el contenido de leche y de sabores varía de lechoso a cremoso y con sabor a mantequilla.



Queso Crema

El queso crema, cremoso y untable, generalmente se utiliza en las aplicaciones de pizza de queso como postre y de especialidad. Cuando se utiliza el queso crema en la pizza, muchos operadores utilizan masas preheadas para poder cocinar en menos tiempo.

Ricotta

El queso Ricotta es de origen italiano y su nombre significa en ese idioma "re-cocinado." Después de la producción de Mozzarella quedaban pequeñas cantidades de suero líquido que permanecía en las tinas de queso. Los productores de queso agregaban vinagre al suero líquido y los cocinaban juntos, hasta que el Ricotta flotaba en la superficie. Esto producía un queso elástico, firme y grumoso. Actualmente existe el queso Ricotta de leche entera, semidescremado, de suero o las variedades sin grasa; éste es el ingrediente tradicional para los platillos rellenos como la lasaña. Muchas de las pizzas italianas tradicionales o de especialidad tienen Ricotta sin grasa o de suero debajo del Mozzarella. El Ricotta de suero no se funde bien, pero en cambio mantiene su textura y le da a la pizza una textura grumosa e irregular.



Feta

A pesar de que tiene una textura firme, el queso Feta se considera un queso fresco y suave debido a su alto contenido de humedad. Generalmente, el Feta se empaca en salmuera para lograr una vida de anaquel larga. La sal de la salmuera disminuye la acción de maduración del queso, y el Feta no se funde bien. Al igual que el Ricotta de suero, el Feta mantiene su integridad y textura cuando se utiliza en la pizza. Este queso es muy popular en la especialidad de "pizza griega".



Queso Azul

Azul

El queso azul tradicional es firme, se desmenuza con facilidad y tiene un olor penetrante. Cuando se usa para horneado no se funde completamente, pero se suaviza. Para aplicaciones de pizza, el queso azul generalmente se coloca en la parte superior de la pizza, después de hornearse.



Queso Gorgonzola Cremoso Estilo Italiano

El queso Gorgonzola estilo Italiano es menos fuerte que el azul y tiene un sabor completo, rico y terroso. Sin embargo, es más suave que el queso azul por lo que se funde bien en salsas o en aplicaciones de cocinado.

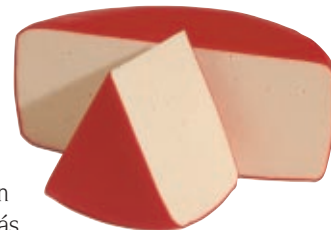


Quesos Semisuaves

Los quesos de esta familia están hechos de leche entera y tienen sabores y texturas ricos y de mantequilla. Los quesos de leche entera se funden y fluyen bien para cubrir una pizza; sin embargo, no se estiran tanto como los quesos Pasta Filata. Por ello, generalmente se usan en mezclas. Los quesos semisuaves también incluyen los quesos de Corteza lavada o quesos Monasterio como el Brick y el Limburger de superficie añejada. Las variedades de Corteza lavada tienen sabores fuertes y terrosos, y generalmente no se usan para la pizza.

Fontina

El queso Fontina estilo italiano tiene un sabor rico y de mantequilla que, con la edad, adquiere más sabor a nuez. Su textura es suave y se funde bien en aplicaciones para hornearse. El Fontina generalmente se incluye en las mezclas de cuatro quesos estilo italiano.



Monterey Jack

En 1865, David Jacks creó en California el queso Monterey Jack, un queso original de Estados Unidos. Este fue diseñado para ser un queso que se fundiera fácilmente y es muy popular en los platillos mexicanos. Tiene un sabor suave y de mantequilla que lo hace inseparable de las pizzas estilo mexicano y estilo suroeste. El Monterey Jack se funde muy bien y está disponible sólo o con una gran variedad de chiles, incluyendo el jalapeño, chipotle y habanero.



Edam y Gouda

Los quesos Edam y Gouda tienen su propia familia de quesos conocidos por sus sabores ricos y con cierto sabor a nuez y mantequilla. También son conocidos como quesos de cuajada dulce, lo cual significa que conforme se añejan no se vuelven fuertes, sino más intensos en sus sabores de mantequilla y nuez.



Edam

El queso Edam hecho con leche semidescremada es más firme que el queso Gouda. Su sabor es similar, pero no se funde tan rápidamente como el Gouda y presenta un poco más de dorado cuando se hornea sobre la pizza.

Gouda

El Gouda hecho con leche entera, se funde bien sobre la pizza y tiene un color de mantequilla casi dorado. En Japón, el Gouda es uno de los quesos más populares que se utilizan en la pizza.



Gouda Ahumado

El Gouda ahumado se encuentra disponible en su forma natural o procesada, y se ha vuelto popular entre los operadores de pizza por dar más sabor. Generalmente se utiliza en pizzas de especialidad o gourmet, y funciona bien con la pizza de pollo a la barbecue.



Pasta Filata

El Mozzarella y el Provolone pertenecen a una familia de quesos conocidos como Pasta Filata, que en italiano significa "pasta que gira o cuajada". Esto se refiere al proceso en el que la cuajada del queso se coloca en agua caliente y se amasa o se jala como si fuera un caramelo para alinear la estructura de las proteínas, lo que le da a estos quesos la capacidad de mezclarse y ser fluidos para cubrir la pizza, así como de estirarse con facilidad.



Mozzarella de Baja Humedad

Los productores estadounidenses cuentan con Mozzarella en diversos estilos que incluyen el semidescremado de baja humedad, el de leche entera de baja humedad y el Mozzarella fresco, que tiene un alto contenido de humedad. El Mozzarella bajo en humedad es la innovación de los productores de queso estadounidenses y es el preferido de los operadores por su excelente funcionalidad. Estos quesos resultan muy adecuados para tritarse y distribuirse en forma homogénea sobre las pizzas. También resulta popular por su consistencia y excelente vida en anaquel.

El Mozzarella de Leche Entera (Bajo en Humedad)

El Mozzarella de leche entera con un sabor y textura cremoso y de mantequilla, se funde y fluye bien para cubrir la pizza. Presenta muy poco dorado en el proceso de horneado y se mantiene suave y fundido durante periodos largos. El Mozzarella de leche entera generalmente se mezcla con otros quesos semidescremados para reducir el "desaceitado".

Mozzarella Semidescremado (Bajo en Humedad)

El Mozzarella semidescremado tiene un cuerpo y textura firme y resulta muy adecuado para rebanar y triturar. Durante el horneado, presenta un poco más dorado que el Mozzarella de leche entera. La mayoría de las pizzas estadounidenses utilizan una mezcla de Mozzarella semidescremado y de leche entera.



Mozzarella Fresco

El Mozzarella fresco de leche entera se empaca en salmuera y tiene una alta concentración de humedad. Generalmente se sirve fresco o sin cocinar en ensaladas. Cuando se calienta, casi siempre desprende humedad y comúnmente se utiliza en masas más secas sin una salsa de pizza tradicional. Por lo general, se asocia con las pizzas gourmet y de especialidad. Sin salsa de pizza, la humedad del Mozzarella fresco se absorbe en la masa.

Provolone Suave

El Provolone suave, hecho de leche entera, se funde bien pero tiene un sabor más robusto que el Mozzarella. El Provolone está disponible ahumado o sin ahumar. Históricamente, el Provolone no se ha ahumado de manera intencional. Estos quesos se llevaban a salas de curación calentadas por fuego de madera, y esto le dió un sabor ahumado natural al queso.

Provolone Añejo

En Estados Unidos, el Provolone debe añejarse por lo menos diez meses antes de comercializarse como Provolone añejo. Conforme se cura durante meses o incluso años, su sabor continúa intensificándose y su textura se vuelve más firme y más desmenuzable. Se pueden usar pequeñas cantidades de Provolone añejo en las mezclas de queso para incrementar de manera importante el sabor de las mismas.



Cheddar

El Cheddar no sólo es el queso más popular en Estados Unidos, sino en el mundo. Este queso está disponible en una gran variedad de estilos y se disfruta fresco y suave, con añejamiento medio o bien añejado. Algunos quesos Cheddar tienen un color dorado que surge de agregar un color vegetal a la leche antes de hacer el queso. Esta tradición comenzó hace cientos de años en Inglaterra. Comúnmente, las esposas de los granjeros hacían queso y lo comercializaban. En esa época, la grasa de mantequilla era difícil de obtener y cualquier queso que tuviera más color de mantequilla se percibía como más rico en grasa de mantequilla. Por lo general, las esposas de los granjeros que hacían el queso, agregaban pétalos de flores o jugo de zanahoria a la leche para lograr un color más similar al de la mantequilla y poder aumentar su costo.



Cheddar Suave

El queso Cheddar suave, que comúnmente se añeja de 60 a 90 días, tiene un sabor suave y una textura firme. Casi siempre tiene un color dorado, pero también puede tener un color blanco o sin color. Agregar pequeñas cantidades de Cheddar a las mezclas de pizza le brinda nuevos sabores y un color más dorado a la pizza terminada.

Cheddar Medio

El queso Cheddar de añejamiento medio, se añeja durante más de 90 días y realza los sabores que son similares al caldo o a la res. Conforme se añeja, la textura del Cheddar también se suaviza y se vuelve más cremosa.



Queso Duro

Los quesos duros están hechos de leche semidescremada añejados durante meses o años. Durante este tiempo, desarrollan una textura granular que es la razón por la que se conocen como Granas. Tradicionalmente este queso se utiliza como cobertura para una pizza terminada, y pequeñas cantidades de queso duro dan a las mezclas de queso para pizza texturas y sabores más ricos. Los quesos duros también se doran cuando se hornean. Si se desea lograr un buen dorado, entonces se colocan en la parte superior de la pizza. Si no se desea obtener un dorado, pueden colocarse debajo de otros quesos, pero no en la parte superior. Los tres quesos duros más comunes que se utilizan en las mezclas de pizza son el Parmesano, el Romano y el Asiago.



Parmesano

El Parmesano es el queso duro más famoso y tiene un sabor de mantequilla y de nuez que se intensifica con el añejamiento. El Parmesano puede añejarse de diez meses a más de dos años.

Romano

El queso Romano originalmente se hizo de leche de oveja en Italia. En Estados Unidos el queso Romano generalmente se hace de leche de vaca y tiene un sabor muy completo que suele ser muy fuerte y definido. Este queso es similar al Parmesano, pero tiene un poco más de humedad y grasa, y puede añejarse un poco más de 5 meses.



Asiago

En Italia, el queso Asiago es el queso de mesa más común entre los jóvenes. En Estados Unidos, la variedad añejada es la más popular. A pesar de que el queso Asiago está hecho de leche semidescremada, contiene más grasa de mantequilla y humedad que el Parmesano. Se considera un queso duro, pero su cantidad mayor de grasa de mantequilla da al Asiago una textura un poco más cremosa, que genera un mejor fundido. El mayor contenido de humedad brinda a los quesos un sabor agradable y fuerte.



PIZZAS FAVORITAS DE LOS ESTADOUNIDENSES

Estas son algunas de las pizzas favoritas de los estadounidenses:

Preferencias de Masas — Gruesa vs Delgada

El tipo de masa más popular es la amasada en el aire. En orden de preferencia, le siguen la de plato hondo, la de masa gruesa y la de masa delgada. En los últimos años, las masas rellenas de queso se han vuelto un platillo muy popular en el menú, en especial con los niños.

Masa común amasada en el aire	63%
Estilo plato hondo	13%
Masa gruesa	12%
Masa delgada	8%
Masa rellena de queso	4%



USDEC agradece al Wisconsin Milk Marketing Board por contribuir con fotografías para esta publicación.



Publicado por el U.S. Dairy Export Council®

Quesos Favoritos

El queso es uno de los elementos claves en el aumento de popularidad de la pizza, y no hay duda de que, en cuanto a pizza, el Mozzarella es el rey. Aproximadamente 96% de la pizza que se vende en Estados Unidos está cubierta con Mozzarella. Sin embargo, la mayoría de las pizzas contienen por lo menos otro tipo de queso: Provolone, Cheddar, Monterey Jack o un queso duro. La tabla que se presenta a continuación muestra el porcentaje de pizzas identificadas en el menú de las cadenas de pizzas que contienen varios tipos de queso estadounidense:

Mozzarella*	96%
Provolone	18%
Cheddar	16%
Monterey Jack	11%
Fontina	4%
Romano	3%
Parmesano	2%

*Incluye Mozzarella de leche entera y semidescremada

Ingredientes de pizzas favoritas

De hecho, el ingrediente favorito para pizza es el extra queso. El segundo ingrediente más popular es el de pepperoni, seguido de cerca por la salchicha, y las combinaciones pepperoni/salchicha. También se encuentran disponibles una gran variedad de ingredientes de vegetales. Al realizar encuestas de consumidores, obtuvimos los diez ingredientes más populares para las pizzas:

Queso o extra queso
Pepperoni
Salchicha
Pimiento verde
Cebolla
Aceitunas negras
Champiñones rebanados
Brócoli
Alcachofas
Pollo a la barbecue



USDEC — México
Matanzas 733-C Col. Lindavista Deleg. Gustavo A Madero
México D.F. 07300 MÉXICO
Tel/Fax: 5255-5119-0475/76/77
www.usdec.org

USDEC — Sudamérica
Avenida Lins de Vasconcelos 3282-cj./31-32
São Paulo — SP 04112-010 BRASIL
Tel: 5511-5084-0820 Fax: 5511-5571-5053
www.usdec.org