

La pizza de la yaya

El món de la crítica no hauria d'existir. Sense dubte es un dels gèneros periodístics més subjectius que es poden trobar. Aço ve al fil per a poder justificar lo següent. En València capital (tirant ma de les pàgines grogues) existixen més de 60 pizzereries. El que signa ha tingut, a voltes la sort i a voltes la desgràcia d'haver recalat en diverses d'elles. En totes mes o manco lo mateix. Però a voltes s'obra el milagre, i al milagre li diuen *Grapa Pelata*, en el carrer Arts Gràfiques 34 (96 369 68 22). I ací es a on sorgix l'arriscada i humil afirmació del subjectiu crític: "*senyores, senyors, davant de vostres, les millors pizzas de València*". *Pizzas d'autor*, como Andrea, el simpàtic propietari, les defineix en encert.

Les pizzas que prepara Andrea, son... diferents. Només la seua forma rectangular permet albirar que alguna cosa canvia. Setantauna en la carta (clàssiques, blanques, vegetarianes i rustiques), quatre d'elles dolces, més 20 cremes base, permeten les més innumerables variacions que se li pogueu ocórrer al client o al propi Andrea i convertixen a *Grapa Pelata* en el temple de la pizza d'autor. Mètodes i re-



ceptes heretades de sa mare, que a l'hora les heretà de sa yaya. Ingredients de primera qualitat (alguna excursió fa Andrea al Mercat Central). Tot molt tradicional. Tot ben bo. Encara ensomie en la pizza de carabasseta i gorgonzola.

No intenten reservar taula. No n'hi ha. O sopen en la chicoteta barra, o se la emporten a casa. Això sí, *Grapa Pelata* disposa de servei a domicili des de les 21h. fins a les 23h. I quan hagen superat l'èxtasi pizzer, arredonixquen l'experiència mística en un excelent cafè Illy o en un *chupito* de grapa en gotet de chocolate.

I com diu el propi Andrea: "*Esta no es només una pizza. Es el sabor de la meua família*" ●