

Un púgil entre manteles

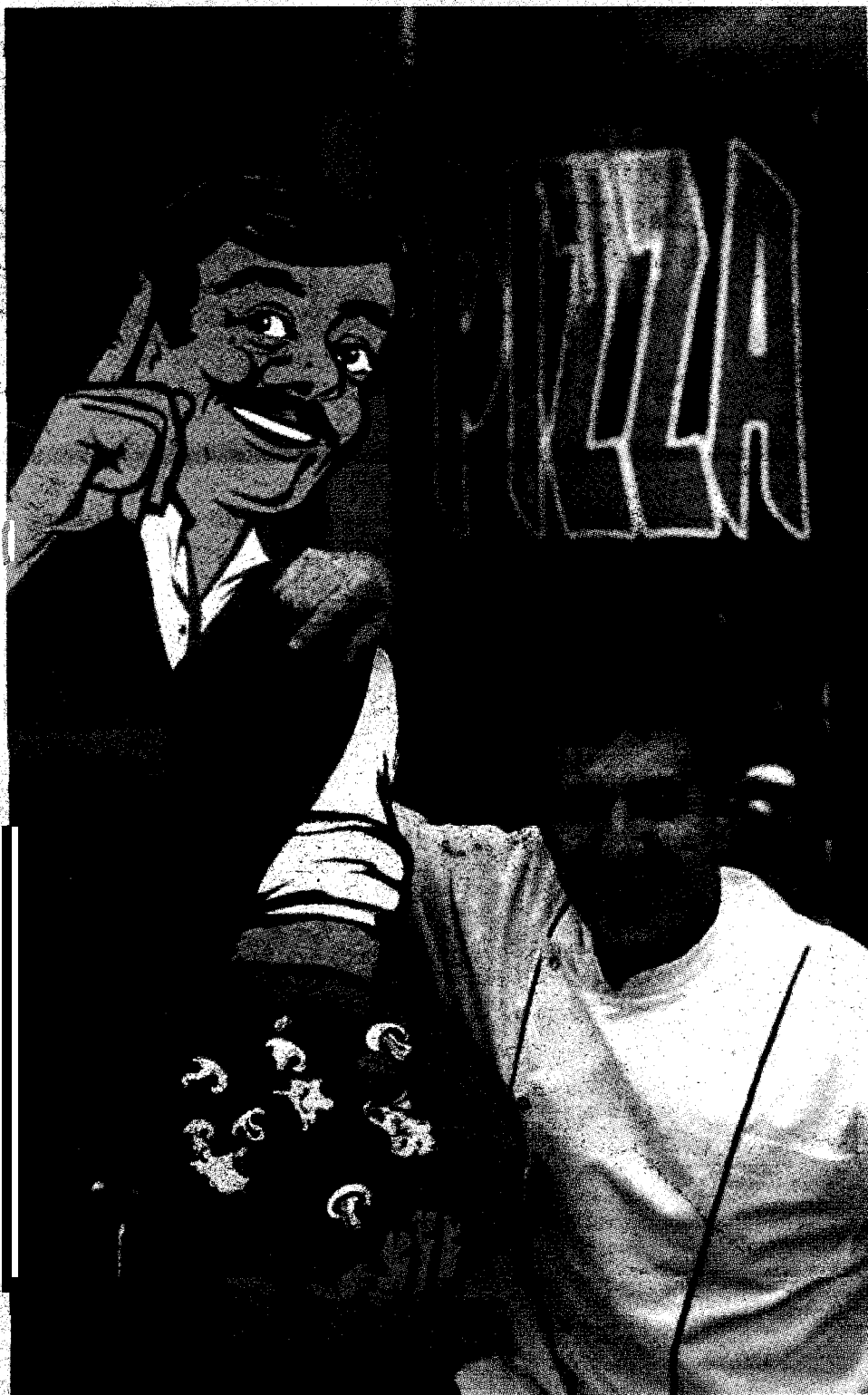
Las manos de Fabian Martín son de una versatilidad que pasma. Dejaron atrás la posición de puño para dar cancha a unos dedos gráciles y vigorosos que ya no golpean sino que acarician. Hace ya casi ocho años que Martín se desenfundó los guantes de boxeo y dejó atrás un prometedor currículo en el ring para dar el salto a un cuadrilátero menos peligroso pero igualmente acelerado: el del horno de leña. «Competitivo» por naturaleza, el púgil ha demostrado que también puede vencer en la batalla del paladar. Acaba de imponerse en el sabroso Campeonato Europeo de la Pizza, en la modalidad de calidad.

Un accidente de tráfico fue el culpable de que el deportista se apeara, de una biografía de victorias -preolímpico, campeón de Catalunya y bronce de España en peso welter- en pos del universo gastronómico de la harina y el pepperoni. Montó la piz-

El exboxeador de Puigcerdà ha ganado el Campeonato Europeo de la Pizza

zería Stick en Puigcerdà (Cerdanya) y se propuso «innovar» como consigna. Por ello, su carta va de las especialidades italianas de ayer, hoy y siempre, a las singulares variedades autóctonas (pizza de bacalao, de *trinxat*, de setas y butifarras, y hasta de chocolate).

Para competir en Marbella ante un elenco de pizzeros italianos de primer orden, optó por una margarita con se-110 propio (tomate fresco, mozzarella italiana, aceite de oliva, ajo, cebolla, albahaca, rúcula) que puso a cien los carrillos del jurado. Convertido en peso pesado de los manteles, última ya la modalidad que presentará en el próximo certamen mundial, que se celebrará en abril en la localidad italiana de Parma. Una masa fermentada y un gusto inverosímil (flores confitadas!) serán sus argumentos para volver a imponerse por KO técnico. ≡



►► Fabián Martín, en su restaurante de Puigcerdà.