

GUILLERMO MOLINER



Fabián Martín, ante el ventanal de su nueva pizzería, en Via Laietana. Abajo, la pizza *marinara*.

Caer, levantarse

Fabián Martín ofrece grandes pizzas a buen precio en su nueva casa

Desde pequeño he estado cayendo y levantándome». Habla el pizzero pero podrían ser las palabras del exboxeador, aquel superligero welter que mordió «buenos dientes!» y noqueó en Marsella a un púgil que pesaba diez kilos más y tuvo que huir perseguido por la turbamulta. Cayó con Taxi Key y se ha levantado con Fabián BCN. «Hago pizzas», escribe en la tarjeta. Y muy buenas. Porque, amigo, este tipo con la nariz rota podrá parecerse un fanfarrón o un bendito pero sus pizzas son excelentes. Sí, crujientes y esponjosas, dos adjetivos que, sobrepasados, convierten un manjar redondo en un potingue cuadrado.

Imagen de la cervecera San Miguel, Fabián fabianeana. Está a gusto en este primer piso de Via Laietana, una taberna con la cocina abierta y el horno a la vista, metiendo y sacando de la boca del monstruo las masas repo-

sadas más de 36 horas, cubriéndolas con tomate natural y albahaca fresca, vendiendo ese lujo entre 8 y 12 euros, sirviendo a familias y a niños listos, a los que no embaucas con un sucedáneo industrial. Tasa a mayor precio la margarita napolitana (15 euros) y la *marinara* (18), pero prometo por Roberto Saviano, el escritor perseguido por la Camorra, que son deliciosas, adictivas y permitidas por la ley.

Fabián se relaciona con los jefes de la asociación napolitana de la pizza (impartirá un curso en sus dependencias, toma quintacolumnismo), que han bendecido esta injerencia extranjera en una visita reciente. En el 2009, el atleta ganó el Mundial en Nápoles y en la victoria hubo algo de revancha pugilística. En el bastión tradicionalista triunfó con un vasito con agua de tomate, espuma de mozzarella y una galletita de pasta. Esa gente de los muelles dispara por menos.

Junto a la-carta-que-puedes-espe-

FABIÁN BCN
Via Laietana, 71. Barcelona

PRECIO MEDIO (SIN VINO): 15 euros
TELÉFONO: 93 301 47 48
No fumador.



rar-de-una-pizzería, algunos iconos que el almeriense ha trasladado de Llívia con el título *Las Creaciones de Fabián*, entre ellas, *Mi Preferida* (40 euros), una de mis predilectas.

El pizzero acertó al reinventarse tras el accidente que en 1995 lo despegó del cuadrilátero. Intuitivo, entregado a la innovación, sobre la base cocinada construye en crudo ensaladas y aliños. Las anchoas, carnosas, cantan el *la-la-la* y las flores no se marchitan. Logra así que cada elemento aparezca entero, evitando abrasarlo y desnaturalizarlo en el horno. Entre las especialidades para abrir boca, el famoso *tartar* de tomate, im-pres-cin-dible. Miro el tomate y veo el rojo reventado en el rostro de los boxeadores.

Pregunté cuál era su cualidad en el ring y llamó al entrenador, Alfonso Goya, que lo describió como un estilista, técnico y de sangre caliente, «al que no le gustaba entrenar». Ahora golpea la masa como un diablo. ≡