

# WWW... la pizza!

**Cibo degli dei, piatto conosciuto in tutto il mondo, la pizza fa parte della storia degli italiani e , in particolare, dei napoletani. Ma è davvero napoletana l'origine di questo alimento , su cui dietologi, nutrizionisti, filosofi e poeti hanno dissertato e fatto scorrere fiumi d'inchiostro?**

**MC ci aiuta a scoprirlo.**

*di Raffaello De Masi*

Lunghi studi e infinite ricerche sono stati spesi per individuare l'esatta e precisa origine della pizza. Dire da chi sia stata "inventata" è praticamente impossibile, visto che la pizza ha avuto una lunghissima evoluzione del tempo; è comunque pressoché accertato che la culla di quest'alimento sia stato il Mediterraneo.

Cenni storici e frammenti letterari e pittorici testimoniano che già egiziani e greci mangiavano pietanze molto simili alla nostra pizza. Nell'antico Egitto era uso, in occasione dell'anniversario della nascita del Faraone, mangiare un pane schiacciato insaporito con erbe, ed Erodoto racconta di pietanze babilonesi molto simili all'odierno pane a crosta. La parola pizza, addirittura, proverrebbe dal vocabolo "picea", che descriverebbe il colore del pane ben cotto nel forno. Secondo altri il nome sarebbe invece una deformazione del più antico vocabolo "palnkuntos", il pane schiacciato azzimmo usato dai greci.

Inizialmente confezionata in forma di pani allungati, la pizza assunse la sua forma attuale all'inizio del Rinascimento. Era, allora, "un cibo da pezzenti" (veniva definito proprio così, nelle cronache dell'epoca), che i poveri usavano confezionare con un impasto di farina di fru-

mento, sale, olio, lardo, formaggio ed erbe naturali per realizzare un pane

La pizza migrò in America con l'avvento della nostra emigrazione; Gennaro Lombardi aprì la prima pizzeria a New York City nel 1895, al numero 53 di Spring Street, ma è solo dopo la seconda guerra mondiale, con il ritorno dei soldati dall'Italia, che la fama di questa pietanza italiana si estese a macchia d'olio negli Stati Uniti. Nel 1950, Shakey e altri produttori di massa cominciarono la distribuzione di prodotti confezionati, e perfino la forma si differenziò fortemente, con la creazione di pizze al taglio, pizze farcite, arrotolate, a strudel e così via (immaginate cosa sono capaci di mangiare gli americani!). Nonostante la nostra pizza sia riconosciuta, in tutta la galassia, come la vera e propria originale e autentica, e che quella paragonata a nessun'altra, i grandi USA. Così:

- ogni anno sono usati, negli maggio per confezionare pizze
- ogni anno sono prodotti circa surgelata
- una famiglia media americana pizza, in un anno, a casa
- il 96% degli americani compra lo il 4% va a mangiarla in pizzeria
- Nel 1999 sono stati prodotti oltre quattro miliardi di pizze fresche.
- Nonostante il proliferare dei formati delle specialità, tre sono le pizze preferite dagli americani: in tutto il versante orientale è diffusissima la pizza cosiddetta New-York Style, molto simile alla pizza napoletana, cotta a fuoco più lento e con crosta sottile. Sulla West Coast ha invece più successo l'omonima pizza, rappresentata da un formato molto più piccolo, poco cotta e con guarnizione di asparagi, bocconcini e pomodori essiccati. La terza variante è la pizza MidWestern, detta anche pizza Chicago, che è molto spessa ed abbisogna di tempi di cottura anche superiori ai 45 minuti. Infine, negli stati interni, la pizza napoletana viene anche chiamata "Pizza col pomodoro".

schiacciato, molto secco, che veniva poi guarnito con formaggio. La mozzarella fu adottata nello stesso periodo, importata, come fu, dall'Asia assieme alle bufa-

le d'acqua durante le invasioni di fine millennio (ancora oggi la migliore mozzarella è prodotta da latte di bufala).

La parola pizza compare, ancora, in alcuni documenti medioevali, usata per indicare delle focacce, dolci e salate, divenute, specie nel meridione d'Italia, sempre più popolari tra gli aristocratici (è questo il motivo per cui, in Campania, il termine "pizza" indica anche le torte). La scoperta dell'America è fondamentale per aggiungere alla ricetta il suo vero componente fondamentale, il pomodoro (curioso il fatto che questa pianta venisse coltivata inizialmente come ornamentale, visto che i frutti erano considerati velenosi). Fu proprio grazie al contributo dei popoli del sud Italia che questa credenza fu sfatata, e il pomodoro divenne praticamente la bandiera della pizza "napoletana" e, in ogni caso, della cucina mediterranea.

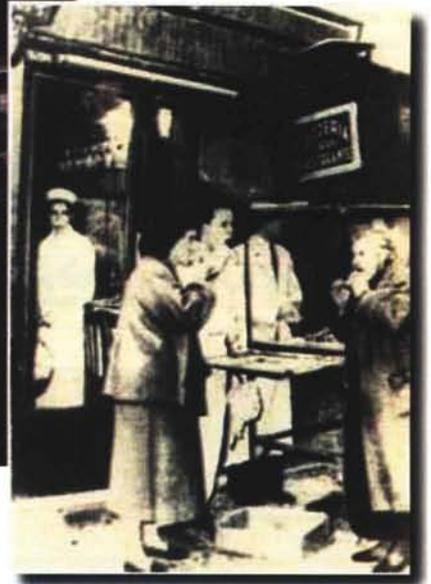
## Napoli diviene la capitale mondiale della pizza

Già nel 1600 Napoli veniva considerata la capitale mondiale di questa pie-



la testa stufe portatili, che servivano a tenere calde le pizze in esse contenute. La fatica doveva essere molta, ma questo metodo contribuì non poco al successo e all'espansione di questa pietanza.

Le pizzerie di allora erano nient'altro che una grossa bancarella all'aperto, con un tavolo di marmo (come ancora oggi) per la preparazione, una serie di "caccavelle" di coccio per gli ingredien-



Gruppo foto Brandi: La pizzeria più famosa del mondo, per la sua storia e per aver dato vita alla pizza più celebrata e conosciuta, in alcune immagini tra storia e realtà attuale.

1989, Raffaele Esposito, capo pizzaiolo del locale "Pizzeria di Pietro e basta così" (oggi Pizzeria Brandi)

confezionò una pizza speciale in occasione della visita di Re Umberto I e della regina Margherita; essa doveva rappresentare lo spirito patriottico dei Napoletani, e così gli ingredienti (salsa di pomodoro, mozzarella e foglie di basilico) furono abbinati a rappresentare la bandiera italiana. Si racconta che la regina fu talmente entusiasta di questa pizza che da allora il suo nome le fu indissolubilmente legato, tanto da farne uno standard internazionale, soggettive regole di fornitura di ingredienti e di tecnica di confezionamento. Ancora oggi, se

ti, e un forno di mattoni alimentato da carbone o legna. Ancora oggi poco è cambiato, anche se i forni sono talvolta diventati elettrici (un'ingiuria imperdonabile per un vero pizzaiolo - i pizzaioli con forno elettrico vengono definiti, dai maestri, "nfonapasta"); ma il tavolo di marmo, con la farina ammassata in un angolo, è esattamente quello di cento o duecento anni fa.

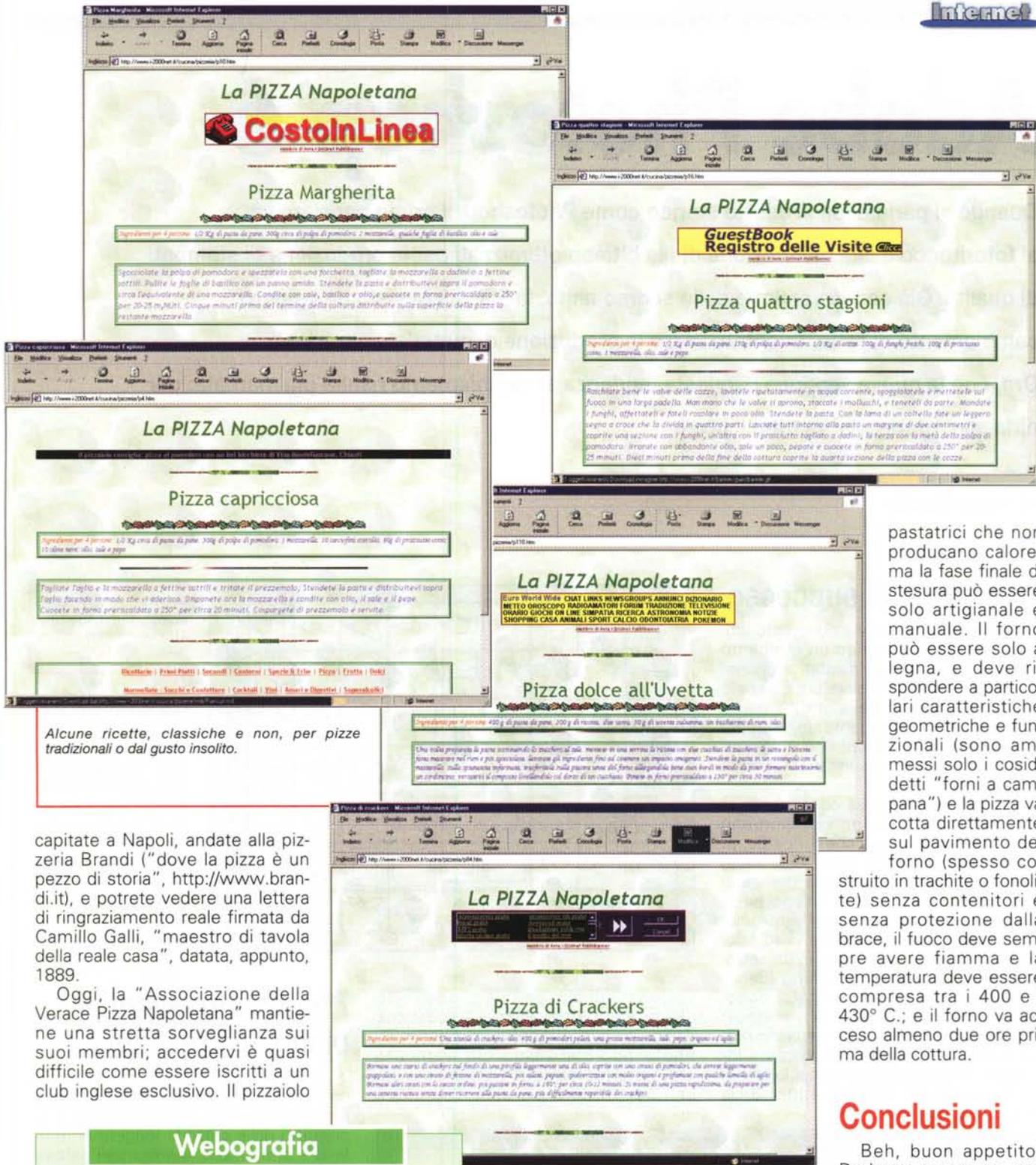
La prima vera pizzeria del mondo fu inaugurata a Napoli, nel 1830, e si chiamò "Antica Pizzeria Port'Alba"; esiste ancora ed è un ristorante molto accorsato. La trovate a Port'Alba, in prossimità di Piazza Dante, poco alle spalle dell'Università. Merita una visita! Nel



## Chi di pizza ferisce...

All'indirizzo <http://www.pizza.idirect.com/direct/trivia.html> è possibile trovare una serie di divertenti aneddoti e boutade relative al mondo della pizza. Ad esempio:

- Se Microsoft producesse forni da pizza, chiunque andasse a comprare il pane sarebbe obbligato, ogni volta a comprare un forno da loro. Modelli disponibili 95,97.2000, NT. Guai a farsi pescare a cuocere la pizza con il forno di un altro utente.
  - Se Hewlett-Packard producesse forni, i suoi modelli obbedirebbero alla Reverse Polish Notation, vale a dire che in essi si introdurrebbe pizza e ne verrebbe fuori pasta.
  - Se Cray producesse forni, ne costruirebbe uno da 16 milioni di dollari, ma cuocerebbe la pizza in qualche millisecondo.
  - Se Swatch producesse forni, ne metterebbe sul mercato centinaia di modelli, riservati ai collezionisti.
- ... e così via!



Alcune ricette, classiche e non, per pizze tradizionali o dal gusto insolito.

capitate a Napoli, andate alla pizzeria Brandi ("dove la pizza è un pezzo di storia", <http://www.brandi.it>), e potrete vedere una lettera di ringraziamento reale firmata da Camillo Galli, "maestro di tavola della reale casa", datata, appunto, 1889.

Oggi, la "Associazione della Verace Pizza Napoletana" mantiene una stretta sorveglianza sui suoi membri; accedervi è quasi difficile come essere iscritti a un club inglese esclusivo. Il pizzaiolo

pastatrici che non producano calore, ma la fase finale di stesura può essere solo artigianale e manuale. Il forno può essere solo a legna, e deve rispondere a particolari caratteristiche geometriche e funzionali (sono ammessi solo i cosiddetti "forni a campana") e la pizza va cotta direttamente sul pavimento del forno (spesso costruito in trachite o fonolite) senza contenitori e senza protezione dalla brace, il fuoco deve sempre avere fiamma e la temperatura deve essere compresa tra i 400 e i 430° C.; e il forno va acceso almeno due ore prima della cottura.

## Conclusioni

Beh, buon appetito! Da buon campano, non posso che confessare che, almeno una o due volte alla settimana, vado a "spararmi" la mia dose; le mie preferenze? Quattro formaggi, quattro stagioni, patatine e wurstel. Solo che, ultimamente, la mia gastrite non è tanto d'accordo. Ma cosa volete farci, i vizi sono come i figli, per loro si fa qualunque sacrificio!

MS

## Webografia

- <http://www.verapizzanapoletana.org/verapizza/index.html>
- <http://www.pizza.it>
- <http://www.brandi.it/en/index.html>
- <http://www.maryspizza.com>
- <http://www.geocities.com/Heartland/Flats/5353/pizza/u>
- <http://www.ghgcorp.com/coyej/history.htm>
- <http://www.latrattoria.com/Peppe4.html>
- <http://www.realcaliforniachese.com/lovers/facts-n-figures.htm>

che desidera iscriversi, deve rispondere a rigidi requisiti di professionalità, e il suo locale rispettare certe ferree caratteristiche. Deve dimostrare di usare solo ingredienti naturali, la pizza deve essere impastata e stesa con le mani o da im-