

Oscar Limpido

Pizza - accesso a Corte

prima della prima volta



Tutti ... o quasi tutti, a specifica domanda, risponderebbero che, per la prima volta, la pizza fa l'ingresso sul tavolo reale nel maggio del 1899.

Era il 21 maggio del 1899, quando il Re d'Italia Umberto I e la Regina Margherita, sua consorte, si recarono a Napoli in visita ufficiale.

La coppia reale alloggiava nella reggia di Capodimonte e la Regina chiese che le venisse portata una pizza.

Il pizzaiolo Raffaele Esposito preparò tre tipi di pizza tra cui una: di base il pomodoro e l'aggiunta di mozzarella e di basilico; così da far risaltare il rosso, il bianco e il verde della bandiera italiana.

Il gusto della pizza "tricolore" piacque moltissimo alla Regina, tanto che divenne il suo "piatto" preferito e, in suo onore, quella pizza fu chiamata, e tuttora si chiama, "pizza Margherita", così conosciuta in tutto il mondo.

E il nome della pizzeria? Pizzeria "Brandi" di Napoli.

Ce lo ricorda una targa commemorativa affissa per il centenario della "pizza Margherita":

QUI 100 ANNI FA NACQUE LA PIZZA MARGHERITA

1889 1989

BRANDI

Raffaele Esposito lavorava come pizzaiolo in siffatta pizzeria e aveva sposato Maria Giovanna Brandi, la figlia del titolare.

In verità, la pizza con pomodoro, mozzarella e basilico, a Napoli già esisteva. Per la sua notorietà e diffusione, il merito di Raffaele Esposito fu quello di attribuire il nome della Regina ad una pizza che era ampiamente conosciuta, almeno nella città di Napoli.

Tutto, comunque, concorre perché si pensi che questo evento sia la "prima volta" che la pizza faccia accesso al desco reale.

Ma, invero, così non è: c'è un precedente ovvero una "prima volta" antecedente a questa "prima volta".

Nel 1809 (epoca borbonica) nasceva a Napoli don Domenico Testa, da padre e madre napoletani.

Le cronache ci riferiscono che era un bell'uomo grasso e grosso.

In quel di Napoli aveva una "pizzeria" (notare la derivazione da "pizza" e non da "pizze" come poi sarà) alla salita Santa Teresa, a sinistra di chi va a Capodimonte.

La "pizzeria" era anche bottega di "maccaronaro" (venditore di maccheroni già cotti, conditi e pronti per essere mangiati).

Don Domenico aveva anche un'altra "pizzeria", con un gran forno, in località "Cavone di San Gennaro dei poveri" che era gestita dalla moglie, mentre lui si dedicava a quella di Santa Teresa, ove badava non solo alla preparazione delle pizze, ma anche alla vendita e, qualche volta, "dava la voce"; cioè richiama a voce l'attenzione dei potenziali clienti che di là passavano.

Una sera, Ferdinando II (1810-1859) Re delle "Due Sicilie" (nov. 1830 - mag. 1859), venne a villeggiare a Capodimonte.

Una persona della Corte si recò da don Domenico e gli disse che la Regina (Maria Teresa d'Asburgo-Teschén 1816-1867) e le sue dame, desideravano mangiare delle pizze; che, dunque, le preparasse nella sera successiva e che fossero uguali a quelle che soleva vendere a due "grana"¹ l'una

Un forno fu costruito nel bosco di Capodimonte, attiguo alla reggia.

Le pizze furono preparate e messe a cuocere mezz'ora dopo la mezzanotte. Dopo due/tre minuti, sul posto arrivarono la Regina e altre nobili dame; in tutto venti persone. La Regina mangiò con gusto e buon appetito una pizza da due grana e le dame la imitarono felici e sorridenti. I domestici servirono vino bianco e arance. Poco dopo, nella reggia risuonò la musica da ballo e vi fu il rientro nel palazzo.

Accanto a don Domenico, rimase un uomo di corte, bruno e alto, che gli chiese quale impiego avrebbe desiderato.

¹ "Grana": nel Regno delle "Due Sicilie" la moneta di base (moneta d'argento) era la "piastra" pari a 120 grana o 200 tornesi. Nel 1861, con l'annessione del Regno borbonico al nascente Regno d'Italia, la lira italiana sostituì la moneta borbonica secondo un tasso di cambio di 1 piastra = 5,1 lire.

Don Domenico, alquanto vanitoso, preferì avere un'onorificenza e rispose: "vorrei chiamarmi "monzù"².

Da quella sera delle pizze a Capodimonte, Domenico Testa fu "monzù".

Nel 1844, da via Santa Teresa, la famiglia Testa si trasferì a via del Purgatorio e lì, don Domenico prese in affitto un locale che, dapprima fu una taverna con annessa "pizzeria" e dopo pochi anni, una trattoria.

Nella bottega attigua presero posto due sorelle: donna Vincenza e donna Carmela, dette "le bizzoche"³.

2 "Monzù": da circa metà del settecento e fino al primo ventennio dell'ottocento, a regnare sulle "Due Sicilie" vi erano il re Ferdinando IV di Borbone (1751-1825; Ferdinando I dal 1816) e la regina Maria Carolina d'Asburgo-Lorena (1752-1814). Nonostante l'abissale differenza di carattere e di comportamento, i due sovrani trovarono un giusto compromesso coniugale. C'era una cosa, però, che la Regina non riusciva a tollerare: la cucina napoletana del tempo. Quei sapori tanto marcati e schietti non riusciva ad accettarli, e, quindi, non amava la cucina partenopea che, altresì, considerava contaminata da quella spagnola e poco degna della Corte. Chiese, pertanto, aiuto alla sorella Maria Antonietta, regina di Francia (fino alla rivoluzione). Maria Antonietta inviò alla Corte di Napoli, alcuni tra i migliori e raffinati cuochi francesi. La cucina napoletana, però, era troppo particolare per essere assorbita da quella d'oltralpe e, così, avvenne che la nuova generazione di cuochi partenopei diede vita a una nuova cucina che arricchiva quella tradizionale con creme e preparazioni tipiche francesi. In Francia, gli "artisti" della cucina, cioè i capocuochi delle case aristocratiche francesi, erano appellati col titolo di "monsieur (signore) le chef". Grazie ad essi e alla loro influenza, sotto al regno dei Borbone ci fu una vera rivoluzione culinaria napoletana. Il termine francese, in terra partenopea, è stato alterato fino ad una forma più facilmente pronunciabile; così il "monsieur" divenne, in tutto il Regno, "monsù" e, poi, "monzù. "Monzù" erano chiamati, nei secoli XVIII e XIX, i capocuochi delle case aristocratiche in Campania e in Sicilia. I "monzù" furono il punto di unione tra la cucina francese e quella napoletana. Tra essi, si distinsero, per la loro bravura, abruzzesi e siciliani. I "monzù" arrivarono a formare vere e proprie casate nelle quali la sublime arte culinaria era tramandata di padre in figlio e perfezionata dopo ogni generazione. Tra le varie dinastie, a Napoli si distinsero i Pallino (vero cognome era Micera), i Polisano e i Piccolo. I "monzù" hanno rivoluzionato l'alta cucina di Napoli, ma per molti sono ormai estinte figure professionali; di sicuro rimane "l'alta cucina".

3 Bizzoca: (dal latino medievale "bizochus" di origine incerta) - sost. bacchettone, bigotta/o di persona che mostra zelo esagerato (pignoleria, ostentazione) più nelle pratiche esteriori che nello spirito della religione e per questo anche ipocrita. Il termine era usato (e lo è ancora oggi) nell'accezione femminile, visto che la frequentazione assidua in chiesa era appannaggio quasi esclusivo delle donne. Successivamente, il termine è stato esteso anche agli uomini devoti per i quali, tuttavia, si preferiva il termine "picuozzo".

Cresciuti i guadagni, don Domenico Testa affittò due appartamenti in due palazzi del rione e li allestì a locande. Di queste, la più popolare era nel vico “storto Purgatorio” e vi si pagava 40 centesimi il letto; in tutto i letti erano trenta. Nell’altra, con balconi affacciati sulla “strada dei Tribunali”, si pagava 50 centesimi il letto e, in determinati periodi, anche una o due lire; in tutto i letti erano poco più di settanta.

La richiesta era molta e spesso non c’era posto libero.

La trattoria alla via del Purgatorio rendeva bene e monzù don Domenico diventò ricco.

Rimasto vedovo, si risposò e dalla seconda moglie ebbe sette figli. Dalla prima moglie, molto grassa, aveva avuto una figlia che diresse la trattoria, ormai famosa, e che essendo a poca distanza dall’università, verso sera, era luogo d’incontro di professori e molti studenti. Il numero di questi ultimi era, talora, così alto che, a servirli erano destinati otto camerieri e sei aiuti camerieri.

I posti erano spesso presi d’assalto e gli abbonamenti a 25 lire al mese (tre piatti, pane, vino e frutta) superavano il numero di 500. Molti studenti si facevano portare il pranzo a casa.

Due scrivani: don Luigi e don Vicienzo, spiritoso gobbo dalla barbetta rossiccia, erano in continuo lavoro nel locale e si occupavano, soprattutto, della scrittura del menù.

Gli scrivani, gente di penna, rarità per quei tempi, si fregiavano del titolo di “don” e scrivevano: “bolito, macchironi al gradè, portovalli, genovese, risotto, timpano di macchironi, lessò, fritto misto, piatto al forno”. Per ognuna di queste portate, si pagavano 20 centesimi, il dolce 25 e, ogni domenica, gli studenti ricchi ne prendevano una porzione ... per due.

Scrivendo, don Luigi e don Vicienzo migliorarono anche la loro cultura.

La “studentesca” fu la fortuna di monzù Testa, sebbene gli abbonamenti si pagassero posticipati.

Talvolta, dalla vicina “cantina delle bizzoche” arrivava, calda calda, la “pizza rustica” di donna Carmela e donna Vincenza che, nel 1877, lasciarono il loro lavoro. La bottega ritornò alla vedova di don Domenico. Eh sì, alla vedova, perché il monzù era morto di gotta nel 1874.

Don Domenico Testa, noto e famoso, ebbe funerali solenni. È con lui che la pizza, per la prima volta, fece accesso a Corte e non con Raffaele Esposito. Eppure è costui che tutti ricordano e si ricorda con una targa commemorativa.

Perché mai al monzù non è stata dedicata alcuna targa o qualsivoglia altro “ricordo”? Atteso che egli ha anticipato Raffaele Esposito di oltre 30 anni?

Se come afferma Oscar Wilde, “la memoria è il diario che ciascuno di noi porta sempre con sé” è da dedurre che del diario, la pagina riguardante don Domenico Testa è stata strappata? Non viene letta? È stata dimenticata?

Oscar Limpido

Gorizia 03 settembre 2023