

A Pizza c'a pummarola ncoppa.



Cos'è la pizza?

Tratto da: <http://www.ndonio.it/>

La domanda può sembrare superflua ma a pensarci bene non lo è affatto, visto il numero di parenti più o meno stretti che la pizza conta: paste di pane appiattite, lievitate, cotte nel forno o fritte, focacce variamente insaporite e condite presenti nelle tradizioni regionali italiane e nella gastronomie di vari paesi del mondo, dall'India alla Russia. Una definizione che permette di distinguere la pizza da quel che alla pizza solo assomiglia può essere questa: "Pizza: strato sottile d'impasto ottenuto mescolando intimamente farina di grano, acqua, sale, lievito e (se si vuole) olio d'oliva; su questo strato, in genere a forma di disco col bordo più spesso, si dispongono gli ingredienti prima della cottura in forno. Gli ingredienti scelti caratterizzano sapore, aroma, colore, consistenza dei diversi tipi di pizza a cui danno anche nome*". Oltre che alimento tecnicamente definibile la pizza è frutto di una storia secolare, qua e là nebulosa, con pochi documenti, alcune supposizioni e molti dubbi: come spesso accade alla storia "minore" della cultura materiale, della vita quotidiana, dei cibi. Quel che è certo è che così come la vediamo e la gustiamo – quasi sempre col pomodoro – la pizza è nata a Napoli nel Settecento: come cibo del popolo da mangiare piegata in quattro sfamandosi per strada, ma subito così gustosa da attirare l'apprezzamento dei re.

* Questa definizione segue, tranne che per l'indicazione di facoltatività dell'olio nell'impasto, quella autorevolmente proposta da Rosario Buonassisi, studioso (fra l'altro) di enogastronomia e storia dell'alimentazione.

In principio fu il fuoco

A rigore, cercando il bandolo della matassa per dipanare la storia della pizza, si retrocede dal pane all'agricoltura e si finisce di fronte a una delle "scene madri" della storia dell'uomo: la "scoperta" del fuoco. È una scena immaginata e insieme l'archetipo di migliaia di scene effettivamente svoltesi in migliaia di luoghi e tempi diversi, intorno a un milione e mezzo di anni fa: un bosco s'incendia e uomini affascinati e atterriti trascinano verso il campo un tronco che brucia, attizzano braci residue, osservano quello che accade. Lo voglia o no l'uomo, il fuoco esiste: obbedendo a una natura che già diventa cultura i nostri remoti predecessori lo ammansiscono, lo addomesticano, infine lo usano provocandolo per servirsene. Per illuminare grotte e accampamenti, per riscaldare, per difendersi, per produrre strumenti, per cuocere: cotti, gli alimenti diventano più digeribili, più conservabili, più buoni. Nel linguaggio dell'archeologia e della paleontologia questo significa placche di argilla bruciata ritrovate in giacimenti comprendenti anche resti litici e ossa: tracce dei primi focolari in Africa o in Cina, molte migliaia di anni fa. Nel

linguaggio tenero e poetico del mito è Prometeo che ruba il fuoco agli dei per darlo agli uomini che soffrono per guadagnarsi la vita.

Il primo pane

Il passo successivo è in realtà gigantesco nella scala dei tempi e della cultura. Anche questo lo si può immaginare con voluta ingenuità come una successione di quadri, vignette di una sorta di storia del mondo a fumetti dal punto di vista della pizza. Mesopotamia, “mezzaluna fertile” (dove oggi è l’Iraq), circa VIII millennio a.C., al tempo del neolitico o età della pietra levigata: l’uomo comincia a coltivare, seminare e lavorare la terra. Ha imparato che i semi dei cereali, che già conosce in forma selvatica – orzo, avena, farro, miglio –, nuovamente interrati producono dopo un certo tempo altre piante. Per impadronirsi dei meccanismi e del calendario dell’agricoltura, dal dissodamento del suolo allo sfruttamento dei terreni senza esaurirli, alla selezione delle specie vegetali, occorrerà tempo (millenni): lo stesso che vedrà popoli sedentarizzarsi, sorgere villaggi e città, definirsi pian piano quelle forme sociali complesse che chiamiamo “prime civiltà”. Ma intanto, sfregando tra due pietre i chicchi arrostiti di farro per liberarli dal glume (la pellicola non commestibile che li riveste), ci si accorge che ne viene una polvere grossolana, una farina che può essere mescolata con acqua per farne una pappa. Già si producono ceramiche, recipienti capaci di non sciogliersi all’acqua e di resistere al fuoco: è abbastanza naturale che si provi a cuocere quell’impasto di acqua (o latte) e farina su una pietra rovente. La focaccia molto bassa, non lievitata che ne risulta è il primo pane: o forse, se si sta alla forma, la prima pizza (non lievitata e senza condimento).

Azzimo o lievitato?

Il pane nasce dunque azzimo, come quello che oggi chiamiamo arabo, simile alla “carta da musica” dei pastori del Nuorese, alle piadine e alle tigelle romagnole o al chapati indiano. Con il raffinamento della farina, grazie a più accurati sistemi di macinazione, l’impasto migliora e l’aggiunta di olio o di grasso lo rende lavorabile più facilmente in forme diverse. Si può immaginare anche la rapida evoluzione dei “forni”, strumento per eccellenza di panificatori e pizzaioli ante litteram: il primo, rudimentale, nasce quando la pietra arroventata che funge da “piano di cottura” è coperta da un vaso di terracotta a cilindro o a campana; poi si passa a costruire una buca di pietre arroventate in cui porre l’impasto; infine si arriva al forno a due piani, uno per il focolare e l’altro per la cottura. Di pane preparato per speciali occasioni religiose e sacrificali, unto in superficie con olio d’oliva o grasso fuso, parlano anche la Bibbia e le Tavole Eugubine, documento della cultura italica antica. La parentela di questi sottili pani azzimi – di alcuni almeno, possiamo supporre – con la pizza moderna si accentua se si pensa che potessero essere consumati, oltre che da soli o in accompagnamento ad altri cibi, come “base” di vivande cotte a parte e complete d’ingolo, interpretabili come loro condimento. Questa funzione di basi o “piatti” commestibili ha un’eco nella parola latina mensae (da cui mensa), indicante le fette di pane della grandezza di un boccone su cui i commensali posavano i cibi. Ma intanto, ben prima di arrivare a Roma, interviene la rivoluzione legata al controllo del processo di lievitazione naturale dell’impasto. Il passo si compie intorno al II

millennio a. C. in Egitto, come la Mesopotamia terra di orzo, di farro e di birra (che qui si chiama zythum), ed è proprio lo sforzo di migliorare il metodo di produzione della birra a dare l'impulso. È probabile però che la prima scoperta sia stata casuale: basta che un impasto di acqua e farina sia dimenticato per qualche tempo in un luogo caldo e buio perché i lieviti naturali presenti nell'aria inducano una fermentazione. La pasta lievitata, gonfia e dallo strano sapore acidulo, avrà suscitato all'inizio sospetti e cautele: cotta, si trasforma in un pane più soffice, appetitoso e leggero, che i popoli stanziati mostreranno presto di preferire.

Antenati classici

In Egitto pane, focacce, schiacciate e simili occupavano un ruolo essenziale nell'alimentazione quotidiana, come dimostrano le "liste di offerte" che i defunti portavano con sé per le necessità dell'oltretomba, dipinte o scolpite nelle pareti delle camere funerarie: esistevano 15 nomi diversi per designare i diversi tipi di impasti di pane e un catalogo del Nuovo Regno enumera almeno 40 varietà di pani e di dolci. Si sa che per il genetliaco del faraone si mangiava una schiacciata aromatizzata con erbe speciali e che, mentre la birra era ancora prodotta in casa, il lavoro del fornaio era svolto come professione distinta. Nella Grecia classica si ha notizia addirittura di una settantina di tipi di pani diversi, con nomi distinti per forme, tipo di cereale usato, altri ingredienti, tipo di cottura: differenziazione legata in parte a usi specifici nei riti riservati agli dei. Maza è l'antico nome greco per focaccia. A Roma l'arte della panificazione arriva (come molte altre cose) per il tramite dell'Ellade conquistata. Verso il 200 a.C. i mugnai sono già diventati fornai, ovvero panificatori pubblici o pistores (parola di cui resta il ricordo in alcune espressioni dialettali), riuniti in associazione di mestiere. Placenta e offa sono i termini generici con cui si indicano le focacce, preparate per lo più con acqua e orzo. Dei molti tipi di pane prodotti nell'Urbe almeno tre mostrano un'innegabile, anche se non del tutto precisabile parentela con la pizza: uno è descritto come adipatus, cioè condito con lardo (non si sa se nell'impasto prima dell'infornata o dopo, in forma di fettine disposte in superficie); del secondo, lo strepticus, si sa che era una sfoglia impastata da farina, latte, olio di oliva e pepe e cotta su una pietra arroventata; ma è soprattutto il nome del terzo, l'artolaganum, a indurre stimolanti supposizioni. Sembra infatti derivare dalle parole greche artos, pane lievitato (anche non di frumento) e laganon, impasto di acqua e farina steso in una sfoglia sottile. Si parla di supposizioni perché nessuno di questi tipi di pani o "protopizze", destinati presumibilmente al consumo del popolo, è descritto in dettaglio dagli autori antichi che nei loro scritti si occupano anche di alimentazione. Pochi dubbi però che qualcosa di assai simile alla pizza sia consegnato alla posterità dalle culture classiche affacciate sul Mediterraneo.

Il medioevo o l'apporto delle risorse locali

Non sempre le cose importanti si svolgono alla luce del sole, com'è noto: non è dunque strano – giocando un po' con le parole – che quelli che un tempo si definivano i "secoli bui" del medioevo abbiano svolto un ruolo sotterraneo e creativo anche nel caso della pizza. Sotterraneo perché di pizza, esplicitamente, si continua a non parlare; creativo perché in un periodo di disgregazione o collasso di strutture

pubbliche e di incerti rifornimenti è lecito pensare che pani, focacce e schiacciate della tradizione siano stati via via arricchiti per apporto dell'iniziativa e dell'inventiva personale, sulla solida base delle risorse locali. Ecco così che formaggio, acciughe, sardine, cipolle, semi ed erbe aromatiche varie, funghi si sposano all'impasto, insieme al quale, spesso, vengono cotti. Per lo spessore si tratta ancora di focacce, o torte rustiche, ma l'aderenza al concetto di pizza è sempre più evidente. Dai longobardi, calati in Italia e saldamente stabiliti nel Sud viene intanto la bufala, che si acclimata presto tra Lazio e Campania: premessa della mozzarella. Si noti che di questi cibi "plebei", poveri per ingredienti ma ricchi per gusto e spesso geniali per accostamenti gastronomici non si parla o quasi nelle fonti scritte: né nei secoli del medioevo, né nei manuali che insigni gastronomi vergano per la delizia delle corti rinascimentali, né nei più domestici, successivi ricettari scritti a uso di "privati". Ben oltre i secoli di mezzo si situano comunque due altri sviluppi strategici per l'evoluzione della pizza. Nel Settecento, dopo quasi quattromila anni in cui le tecniche di panificazione sono rimaste sostanzialmente invariate, mulini a cilindri d'acciaio sostituiscono i vecchi mulini a palmenti: ne risultano farine più raffinate, bianchissime, composte quasi solo della parte centrale amidacea (mandorla) del chicco. Sono farine dieteticamente impoverite, ma vincenti. Il secondo evento, che si situa alla fine del Settecento o anche dopo, è l'incontro col pomodoro.

Per il popolo e per il Re

Il pomodoro viene dall'America, la pizza ci andrà. Ma è a Napoli che tutto si svolge. Nella capitale miserabile e splendida del Regno ancora spagnolo, la pizza è di casa già dal Seicento. È ancora senza pomodoro, "bianca", condita solo con aglio, strutto e sale grosso nella versione più economica, o con caciocavallo e basilico nella più ricca "mastunicola"; ne esistono anche, il che non stupisce, prime versioni "alla marinara". È però nel corso del Settecento, quando il pomodoro entra trionfalmente nella cucina campana (e in parte italiana), che nella città ormai dei Borbone la pizza si afferma in una forma sempre più vicina a quella che conosciamo fino a diventare, in breve, uno dei piatti preferiti dal popolo. E non solo: sembra che Ferdinando I di Borbone, amante dei cibi semplici, assaggiasse le pizze della bottega di Antonio Testa detto n'Tuono e se ne appassionasse talmente da tentare, invano (per l'opposizione della consorte Maria Carolina d'Austria), di farle inserire nell'elenco delle vivande ufficiali di corte. Segno di una predilezione anche aristocratica e insieme del perdurante snobismo per cui la pizza, che pure conquista con straordinaria rapidità tavole e palati, non è ancora ritenuta degna di figurare nei trattati di gastronomi e chef. Insieme alla pizza si definiscono i modi e i luoghi per mangiarla, il che riporta alle autentiche radici popolari e "sociali" di questo cibo destinato a fortune mondiali. Nel Settecento a Napoli la pizza si mangia soprattutto per strada ed è preparata da umili venditori per una clientela altrettanto o più umile, con pochi orari e pochi luoghi di lavoro fisso. La pizza, in questo, ha vantaggi insuperabili: è nutriente e appetitosa, costa poco per chi la vende e per chi la compra (niente olio d'oliva da cambiare almeno ogni tanto come per le frittiture, niente piatti da possedere e lavare), è pratica: basta piegarla in quattro, "a libretto", ed ecco un

pasto buono e comodo, che rimane gradevolmente caldo senza scottare. Solidi motivi per battere la concorrenza degli spaghetti che una certa (stucchevole) tradizione oleografica ci mostra tenuti ben alti nella mano, ricadenti verso la bocca dello scugnizzo affamato. La concorrenza è poi sbaragliata quando la pizza comincia a essere condita con sughi simili a quelli della pasta, a base di pomodoro ma più densi, con un po' di mozzarella al posto del formaggio grattugiato: diventa allora, ormai definitivamente "rossa", altrettanto varia, saporosa, profumata di maccheroni e vermicelli.

Pizze e pizzerie

Nel Settecento la pizza viene dunque cucinata nei forni a legna delle botteghe (che spesso fungono anche da abitazione) e venduta poi in banchi all'aperto o lungo le strade e i vicoli della città: un garzone porta in equilibrio sulla testa la "stufa" in cui stanno in caldo le pizze, diverse per condimenti e ingredienti, e le consegna direttamente ai clienti "a domicilio", in casa o per strada, preannunciandosi con chiassosi, inequivocabili richiami. Ma a cavallo con l'Ottocento le abitudini prendono a cambiare: comincia ad affermarsi l'usanza di mangiare la pizza presso i forni in cui è preparata, oltre che a casa o per strada. È un segno del favore crescente della vivanda, entrata ormai a pieno titolo nelle abitudini alimentari dei napoletani, ma è anche la nascita della pizzeria nella forma che conosciamo, coi suoi inconfondibili caratteri fisici e "ambientali": il forno a legna, il bancone di marmo dove viene preparata la pizza con gli ingredienti per la farcitura in bella mostra su uno scaffale, i tavoli dove i clienti la gustano, l'esposizione esterna di pizze vendute ai passanti: tutti elementi che si ritrovano nelle pizzerie napoletane di oggi. Nel 1780 viene fondata la pizzeria "Pietro e basta così" la cui tradizione, a due secoli di distanza, è continuata dall'Antica Pizzeria Brandi: può essere considerata la prima, in senso moderno (anche se per altri bisogna aspettare per questo il 1830 e la nascita della pizzeria Port'Alba). Nel 1889, verso la fine di un secolo in cui i pizzaioli hanno rifornito il popolo di pizza di qualità ormai svariate, arriva una seconda e più importante approvazione reale. Adesso c'è l'Italia ed è il tempo dei Savoia. A sua maestà Umberto I e alla consorte regina Margherita, che in visita a Napoli hanno espresso il desiderio di assaggiare la pizza, il pizzaiolo Raffaele Esposito della pizzeria "Pietro e basta così" ne offre tre: la "mastunicola" (sopravvissuta pizza "bianca"), la pizza alla marinara (pomodoro, aglio, acciughe, olio d'oliva), la pizza pomodoro e mozzarella (pomodoro, aglio mozzarella, basilico, olio d'oliva). La regina in particolare le apprezza talmente, soprattutto la pizza alla mozzarella, da voler ringraziare ed elogiare per scritto l'artefice: documento, a firma "devotissimo Galli Camillo, capo dei servizi di tavola della real casa", che ancora religiosamente si conserva presso l'Antica Pizzeria Brandi. Come unica forma di ringraziamento possibile Esposito dedica la pizza alla mozzarella alla regina, ribattezzandola Margherita. Da allora, per tutti, si chiama così.

Da Napoli all'Italia

Nonostante l'imprimatur della real Casa, la diffusione della pizza fuori dai confini di Napoli non è veloce come si potrebbe pensare. La conquista dell'Italia, per

una volta incruenta, si svolge anzi abbastanza lentamente dagli inizi del Novecento allo scoppio della seconda guerra mondiale. La pizza continua a essere ignorata dai ricettari, che pure si rivolgono a un pubblico sempre più largo, così come dai gastronomi ufficiali; le pizzerie, intanto, cominciano ad aprire un po' ovunque e la pizza perde in parte il suo connotato di alimento povero per legarsi piuttosto a un significato di svago, di divertimento soprattutto serale. Tra le due guerre l'abitudine di mangiar fuori non è però troppo diffusa; si cucina e si mangia in casa e la pizza la si va spesso a prendere avvolta in strofinacci perché non raffreddi. Comunque non è più, come in parte alle origini, il cibo di mezza giornata di chi lavora: gli impiegati hanno il tempo di tornare a casa per la pausa del pranzo e gli operai mangiano sul luogo di lavoro quel che portano con sé. Le cose cambiano nel dopoguerra. Passati e in parte dimenticati – per volontà, per necessità – i disastri della guerra, la voglia di ricominciare a vivere è forte. I locali che offrono la possibilità di pranzare o cenare a buon prezzo si affollano e le pizzerie si moltiplicano in tutte le città, anche in centro. Dopo non molto, sul finire degli anni Cinquanta, arriverà il boom economico che significherà nuovo lavoro, nuovo benessere, nuovi consumi, e anche grandi spostamenti e mescolanze di persone e culture per effetto dell'emigrazione interna. Dai primi anni Sessanta, l'avvento delle pizzerie diventa un fenomeno di massa; anche per suo effetto, una nuova generazione di pizze legate all'interpretazione di piatti della tradizione gastronomica nazionale, che è sempre o quasi legata alle cucine regionali, si affianca alle pizze classiche. Il resto, pizze al trancio e pizze industriali comprese, appartiene all'esperienza dell'oggi.

All'estero in cerca di fortuna

Intanto però, assai per tempo, la pizza è approdata oltre oceano. Lo sfondo è quello della “grande emigrazione”, gigantesco movimento che porta nell'arco di circa un trentennio, dal 1875 alla prima guerra mondiale, milioni e milioni di italiani a lasciare il paese, provenienti, a partire dal nuovo secolo, soprattutto dalle regioni del Sud e diretti soprattutto verso le Americhe. Tra il 1901 e il 1915 gli emigranti dalla sola Campania sono quasi un milione. Chi lascia casa per gli Stati Uniti porta con sé la propria cultura anche alimentare, oltre alle proprie nostalgie e alla voglia di guadagnarsi la vita: la pizza, che si presta bene a esprimere affetti e bisogni, guadagna subito grande favore. La prima pizzeria apre i battenti a New York nel 1895. Anche all'ombra della statua della Libertà la pizza si afferma come cibo appetitoso e nutriente, economico per chi lavora, tanto da diventare nel giro di pochi decenni, insieme alla pasta, uno degli alimenti più popolari negli Stati Uniti (e poi in Canada). Né si può dire che il passaggio la stravolga: qualche ingrediente è più difficile da trovare ma l'impasto è sostanzialmente lo stesso. I pizzaioli (come tutti) sono prima italiani, poi oriundi, poi americani d'origine italiana, poi, spesso, americani e basta. In parte per ragioni climatiche e di difficile reperibilità degli ingredienti, la pizza non riscuote uguale fortuna nell'America Latina, e lo stesso accade tra le due guerre nei paesi dell'Europa, in cui le comunità italiane sono meno numerose e le culture d'accoglienza, forse, meno permeabili e “aperte” rispetto a quella americana: il fascismo e le politiche dell'autarchia non facilitano le cose. Tutto

cambia con la fine della guerra. La pizza viaggia ancora insieme agli italiani che si trasferiscono o semplicemente lavorano all'estero, o aspetta chi a sua volta viene nel nostro paese per lavoro o (a milioni) per turismo. I suoi profumi, la sua fragranza, i suoi colori conquistano tutti o quasi. La pizza si afferma come uno dei simboli della cucina italiana, probabilmente il più conosciuto e amato nel mondo.

La pizza tra cultura gastronomica e fast-food

Il quadro attuale della produzione e del consumo di pizza è vario, aperto agli sviluppi e ai problemi. La pizza non è più solo quella che esce dal forno a legna della pizzeria e che si mangia bevendo vino o birra nel tavolo accanto. La nascita e la diffusione della pizza d'asporto (l'espressione è brutta ma non c'è di meglio) appartengono ormai al passato, anche se prossimo: relativamente nuovi sono semmai i servizi di consegna a domicilio, specie nelle città, per cui la pizza arriva direttamente a casa: non più nella "stufa", in equilibrio sulla testa del garzone, ma a bordo di un motorino che sguscia nel traffico. Si tratta, senza dubbio, di una spinta verso l'aumento del consumo domestico. Nello stesso senso, ma con implicazioni ben più problematiche, va il rapido sviluppo delle pizze industriali. Il processo è in corso ma ha già una storia: si è partiti da confezioni contenenti tutti gli ingredienti e le istruzioni per la preparazione della pizza a casa (forno permettendo); si è passati alle pizze precotte, totalmente o parzialmente, surgelate o conservate sotto vuoto, che basta scaldare (anche nel forno a microonde) perché siano pronte; oggi, in vari supermercati, si reclamizzano e si vendono basi di pasta lievitata e in parte precotta che ognuno può completare a casa con gli ingredienti che vuole, tenendo in forno solo quanto basta perché gli ingredienti cuociano. Queste pizze, per quanto ben fatte, non sono paragonabili a quelle che escono da un forno a legna, frutto dei tempi e dell'arte di un pizzaiolo vero; in più, non c'è dubbio che tolgano lavoro ai pizzaioli e clienti alle pizzerie. Il problema è complicato, non solo economico, certamente non riducibile a nostalgie o moralismi sui tempi antichi. Il contesto è quello, sotto gli occhi di tutti, della rapida omologazione anche dei cibi, dell'eliminazione delle diversità che i tempi e le regole del mercato sembrano non consentire, della velocità che in questo caso si chiama fast-food; è però contemporaneamente quello della difesa delle "tipicità agroalimentari", delle IGT e dei DOP, delle produzioni da agricoltura integrata o biologica che si offrono in alternativa ai prodotti del consumo industriale di massa, della cultura gastronomica che si sforza di distinguere, di "rallentare", di difendere cibi, piaceri (anche mestieri). È una concorrenza che ha per posta nuovi spazi economici e culturali, e per tema l'ecologia e la qualità della vita. Da questa specie di competizione la pizza non è risparmiata, anzi. È difficile per lei, nata come cibo saporoso e "immediato", economico e per tutti, muoversi tra fast-food e slow food, tra gusti generali e nicchie di mercato. Così com'è difficile per le pizzerie ritrovare un carattere e un sapore rispetto a bar, birrerie, tavole calde, fast-food, locali etnici, trattorie, ristoranti: soprattutto rispetto a se stesse.

Ma un cibo non è uguale a un altro e una pizza fatta a "regola d'arte" (espressione da intendersi in significato letterale), con le giuste farine, il giusto impasto, i giusti tempi e le giuste fasi di lievitazione, il giusto forno alla giusta

temperatura, gli ingredienti che ci vogliono o si vogliono, che lascia chi la gusta soddisfatto e leggero, non è la stessa cosa di una pizza malcotta, mal lievitata, dura o gommosa, poco appetitosa e un po' indigesta. Né il primo pizzaiolo ha lo stesso mestiere, le stesse conoscenze (la stessa formazione ed esperienza) dell'altro. Non si tratta di difendere in astratto le tradizioni contro la modernità: tutte e due, modernità e tradizioni, richiedono scelte intelligenti. Non sono pochi gli aspetti della modernità (si pensi solo alle attrezzature e al contesto igienico della lavorazione) in grado di esaltare un alimento la cui origine, come si è visto all'inizio di questa breve storia, rimanda al fuoco, ai semi, alle farine, alla fame e al piacere del cibo: come a dire ai fondamenti della presenza dell'uomo nel mondo.

Origini della pizza: Egitto, Grecia, Roma.

Tratto da: <http://www.averanapoli.it/storia.htm>

La pizza ha tremila anni di storia.

Tutte le civiltà, si può dire, hanno conosciuto forme differenti di focacce, schiacciate e simili che vedevano nell'impasto tra farina di cereali di vario genere, acqua e i più svariati condimenti una fonte di nutrimento fondamentale nella alimentazione umana.

L'antichità a noi vicina, quella che vide il fiorire delle civiltà che si affacciavano sul Mar Mediterraneo offre perciò un'ampia messe di esempi di quelli che possono considerarsi gli antenati della pizza quale noi la conosciamo.

Dall'Egitto alla Grecia classica all'antica Roma e Pompei è perciò tutto un proliferare di vivande che richiamano nella composizione e nella cottura la pizza.

Nell'antico Egitto era usanza celebrare il genetliaco del Faraone consumando una schiacciata condita da erbe aromatiche, Erodoto tramanda diverse ricette babilonesi e nel VII sec. A.C. Archiloco, il poeta-soldato, in alcuni versi ci informa di avere nella lancia la sua "focaccia impastata", l'alimento principale del soldato.

La Grecia classica mostra quindi una vasta messe di esempi che ci riportano alla pizza, o almeno a una sua versione per così dire "archetipale": schiacciate e focacce di vario genere si mostrano alimento diffuso e popolare in tutta l'antichità classica.

Numerose sono le testimonianze di scrittori greci riguardanti diversi tipi di "pizza", la cosiddetta "maza" in greco antico: testimonianze che ritroviamo puntualmente nel mondo latino e nella Roma antica dove tra le altre versioni lievitate e non di questa focaccia troviamo la "placenta" e l'"offa", preparata con acqua e orzo, il cereale alla base dell'alimentazione dei popoli latini.

La pizza, non volendo qui dar credito ad altre fantasiose ipotesi sulla sua origine, si presenta così come un alimento tipico delle culture che storicamente si sono affacciate sul bacino del Mediterraneo. E in una delle regine del Mar

Mediterraneo, Napoli, essa troverà la sua patria e il punto di partenza di una diffusione che può ben dirsi planetaria.

Il Medioevo.

Numerose sono le tracce di questo alimento, che nel corso dei secoli va sempre più avvicinandosi alla forma attuale, anche in epoca medievale e rinascimentale, ondeggiando tra gusto aristocratico e consumo popolare, tra i banchetti regali e la mensa del povero: la parola "pizza" è già attestata in epoca altomedievale e nei secoli successivi si rinvengono svariate forme locali di questo termine indicanti variazioni culinarie sul tema, dal dolce al salato, e differenti metodi di cottura.

I longobardi calati in Italia meridionale dopo la caduta dell'impero romano avevano portato con sé la bufala che, una volta ambientatasi tra il Lazio e la Campania, fornirà il latte per la fabbricazione della mozzarella.

E in epoca moderna la scoperta del Nuovo Mondo recherà in Europa un elemento principe della pizza che è quasi impossibile immaginarne priva: il pomodoro.

Dopo le iniziali diffidenze, il pomodoro fece il suo ingresso trionfale nella cucina italiana, e in quella napoletana in particolare. La pizza ne sarà illustre beneficiaria avvicinandosi sempre più alla forma che oggi conosciamo.

La pizza tra '700 e '800.

Ma è tra '700 e '800 che la pizza si afferma sempre più come uno dei piatti della cucina napoletana preferiti del popolo, entrando a pieno titolo nella tradizione culinaria di questa città: e si vanno definendo sempre le caratteristiche della pizza e dei luoghi deputati al suo confezionamento, le pizzerie.

Nel '700 la pizza viene confezionata in forni a legna per essere quindi venduta per le strade e i vicoli della città: un garzone di bottega che portava in equilibrio sul capo la stufa, recava direttamente agli acquirenti le pizze, già confezionate con diversi ingredienti e condimenti, dopo averli avvisati del proprio arrivo con sonori e caratteristici richiami.

A cavallo tra il '700 e l'800 comincia ad affermarsi l'abitudine di gustare la pizza anche presso questi forni oltre che per strada o in casa, segno del crescente favore che incontrava questa vivanda entrata ormai a pieno titolo nell'alimentazione del popolo napoletano: nasce la pizzeria nella forma che noi conosciamo e vanno definendosi anche le caratteristiche per così dire "fisiche" e "ambientali" della pizzeria quale noi la conosciamo.

Il forno a legna, il bancone di marmo dove viene confezionata la pizza, lo scaffale dove sono in bella mostra gli ingredienti che andranno a comporre le differenti varietà di pizza, i tavoli dove gli acquirenti la consumano, l'esposizione esterna di pizze vendute ai passanti: tutti elementi che si ritrovano tuttora nelle pizzerie napoletane.

Nascono le prime dinastie di pizzaiuoli napoletani: nel 1780 viene fondata la pizzeria "Pietro e basta così" la cui tradizione a due secoli di distanza è continuata dall'Antica Pizzeria Brandi.

Tra gusto aristocratico (Re Ferdinando II di Borbone ben gradiva le pizze di 'Ntuono Testa alla Salita S. Teresa) e ancor più convinto favore popolare la pizza si afferma come piatto quotidiano, pranzo e a cena del popolo napoletano.

Per tutt'800 i pizzaiuoli, ambulanti e non, continuano a rifornire i napoletani delle più diverse qualità di pizza, per tutte le tasche, e la pizza entra definitivamente nel folklore del popolo napoletano diventandone una icona.

Testimoni e memorialisti dei costumi del popolo napoletano, ma anche scrittori e musicisti da Matilde Serao a Salvatore Di Giacomo a Libero Bovio e Raffaele Viviani, non mancano di registrare e celebrare la presenza di questo alimento nella vita del popolo. Matilde Serao, cronista attenta della vita della sua città, soleva fermarsi in carrozzella ai piedi della salita di S. Anna di Palazzo e ordinare (presso la Pizzeria Brandi) una pizza che avrebbe gustato poi, fredda, il mattino seguente.

Dopo il Borbone anche i re d'Italia, i Savoia, mostrarono di gradire la pizza napoletana: non solo, ma lasciarono traccia di sé nella storia della pizza.

L'Antica Pizzeria Brandi conserva ancora oggi un documento a firma "devotissimo Galli Camillo, capo dei servizi di tavola della real casa" del giugno 1889, nel quale si ringrazia S.G. Raffaele Esposito, dell'allora pizzeria "Pietro e Basta Così", per le qualità di pizza, tra cui la celeberrima pomodoro e mozzarella, confezionate per Sua Maestà la Regina Margherita, che, come sottolinea il testo, vennero trovate buonissime.

La pizza pomodoro e mozzarella fu allora battezzata "Pizza Margherita" dal pizzaiuolo Raffaele Esposito, il nome con cui ancor oggi questa pizza è universalmente conosciuta.

Il principio del nuovo secolo vede la pizza pronta per la sua diffusione su scala nazionale e mondiale, ben al di là dei confini napoletani, che tutti conosciamo: nel corso del nostro secolo ormai al tramonto, la pizza ha conquistato consensi dall'Europa all'America al Giappone, divenendo, e non sembri una esagerazione, patrimonio dell'intera umanità

Una storia sorprendente

di Vincenzo Buonassisi

Tratta da: "Il libro della pizza" - ediz. Fabbri Editori

Molte migliaia di anni fa...l'uomo diventava agricoltore e raccoglieva i chicchi di grano: quando ne aveva bisogno pestava questi chicchi e se ne nutriva...

Scoprì anche che poteva impastare quel grano macinato il più finemente possibile con acqua, e arrostitore quell'impasto, a forma di disco su pietre roventi.

I primi che fecero questo aprirono la strada alla conquista del pane, delle schiacciate, delle pizze, e in seguito delle lasagne e degli spaghetti. Dal nomade inerme divenne cacciatore e pescatore, poi ancora addomesticò alcuni animali perchè

ci fu una specie di patto di mutuo sostegno e con il loro aiuto l'uomo divenne anche pastore...

Quello che possiamo dire è che pane, focaccine e via dicendo sono insieme, all'origine della stessa radice della nostra civiltà. quelle schiacciate di pasta arrostita sulle pietre furono cotte, man mano anche in modo più comodo...

Il grande passo successivo fu quando venne scoperto il principio della lievitazione, e fu inventato il primo forno.

Questo avvenne circa seimila anni fa, in Egitto.

In tutta la zona del vicino Oriente, chiamata anche la mezza luna fertile, dal Nilo all'Eufrate, la storia aveva camminato più in fretta che nelle terre circostanti. C'era stato chi aveva notato che l'impasto, per quello che genericamente era chiamato il pane, veniva a volte invaso da forze misteriose le quali lo facevano gonfiare e poi guastare.

Alcuni consideravano impura quella pasta e la buttavano via, alcuni, invece, pensarono di strumentalizzare il fenomeno: tutto dipendeva dalle concezioni religiose.

Gli ebrei, per esempio, erano tra i più rigidi e rifiutarono sempre il pane lievitato e nei loro riti non era ammesso (ancora oggi, nella messa cattolica, si usa l'ostia non lievitata come pane).

Gli egizi impararono, dunque, a utilizzare quella pasta, a cuocerla e a conservarne qualche pezzetto per trasmettere ad altra pasta la stessa forza di crescere.

Gli egiziani inventarono il forno, di questo informazione certa, che era a forma di cono.

Il fuoco si metteva dentro, fuori si appiccicavano letteralmente i panetti: quando cadevano voleva dire che erano cotti da una parte, ma venivano riappiccicati dall'altra per completarne la cottura. Solo in un secondo tempo venne l'idea di dividere in due il forno per mettere sotto il fuoco e sopra, per cuocere, le schiacciate di pasta e acqua lievitate.

Questo cibo, intanto, aveva un carattere religioso unico, il punto è che certamente ci furono pani in forme rituali, migliaia di anni fa, come offerte alle varie divinità e in varie circostanze... ne troviamo ancora molti in uso in varie regioni d'Italia e in altre parti del mondo, anche se si sono persi per via i significati votivi originari.

Tra questi pani ce n'erano anche di quelli arricchiti con olive, ciccioli di maiale, antenati delle focaccine e delle torte rustiche di oggi; ce n'erano anche di quelli arricchiti con miele, uvetta, pinoli, canditi, che sono diventati i vari panettoni, pangiallo, pandolce, e via dicendo, delle diverse tradizioni... Come che sia, qualche riferimento anche di carattere linguistico su quelle primitive schiacciate che accompagnarono la vita italiana dall'età romana a quella medioevale e oltre, lo troviamo proprio al passaggio emozionante dell'anno Mille, quando in tanti aspettarono la fine del Mondo... Tornando a Napoli, verso il Mille si parla di lagano, ma compare anche il termine picea, non sappiamo se in alternativa o per indicare una preparazione diversa, nel senso di avere già il disco di pasta coperto da ingredienti colorati e saporosi prima di mandarlo in forno; e compare subito dopo il termine piza: non dimenticando però che il termine pizza indica anche oggi nel sud d'Italia non solo

la classica pizza, la schiacciata condita e mandata in forno, ma anche dischi di pasta ripieni e fritti, focacce ripiene, o preparazioni analoghe...

Nel Seicento, in un'operetta deliziosa napoletana, il Cunto de li Cunti, cioè il racconto dei racconti, serie di storie legate l'una all'altra a catena, ce n'è una intitolata "Le due pizzelle", ma non si capisce esattamente che cosa siano, salvo il fatto che almeno una è fatta con un disco di pasta ripiegato su un ripieno.

Bisogna ancora arrivare al Settecento per veder comparire la pizza delle pizze, quella che ha fatto il giro del mondo: la pizza col pomodoro, in diverse versioni, ma sempre con questa sua rosseggiante immagine.

La ragione di un così tardivo accoppiamento è la stessa che presiede alla nascita degli spaghetti al pomodoro, che conquistarono Napoli (dove fino allora, contrariamente a quanto molti credono il piatto più comune era una zuppa di cavolo e ritagli di carne); e poi partirono alla conquista del mondo. La ragione che il pomodoro in Europa non esisteva fino a quando non venne introdotto dall'America; e questo non avvenne in un giorno.

Passò un secolo e mezzo prima che gli europei scoprissero le virtù del pomodoro in cucina e i napoletani in particolare ne facessero una loro bandiera culinaria.

Vedete, che solo in tempi recentissimi rispetto alle migliaia di anni che abbiamo marcato prima, che nascono la pizza al pomodoro e gli spaghetti al pomodoro.

E questa pizza in particolare, per il nostro discorso, fu quello che conquistò tanta popolarità ovunque, in un certo senso si è portati a distinguere tutte le pizze di ogni parte del mondo come una ghiotteria a se stante...

Verso la fine del Settecento dunque si comincia, se non a mangiare, a distinguere in particolare la pizza, a Napoli, prima che spicchi il suo volo nel mondo. E la rossa pizza di pomodoro è anche quella che ridà interesse, e richiama l'attenzione su tutte le altre pizze, tra le quali le prime probabilmente erano state quelle con aglio e olio a crudo, o a cotto, quella con mozzarella e acciughe salate, quella coperta di pesciolini minutissimi, detti cicinielli, che sembra anche una delle più antiche. E ancora si parla di una pizza ripiegata a libretto che forse era una sorta di calzone, col suo ripieno.

Dobbiamo, ancora, arrivare al 1830 per avere notizia certa dell'esistenza di una pizzeria vera e propria (fino allora i pizzaiuoli avevano solo dei banchi all'aperto) che viene considerata la prima nata a Napoli, detta Port'Alba, perchè si trovava a fianco dell'arco che da piazza Dante immetteva in via Costantinopoli.

Era una pizzeria con il suo bravo forno rivestito di mattoni refrattari e il fuoco alimentato a legna.

In seguito, fu considerato ideale il forno rivestito all'interno addirittura con lapilli vesuviani, più adatti ancora dei mattoni a toccare l'alta temperatura richiesta e ad ottenere le migliori pizze.

La pizzeria Port'Alba, molto tempo dopo, divenne un ritrovo di artisti e scrittori famosi; forse fu che D'Annunzio, sul piano di marmo di un tavolino, scrisse i versi di una delle più stupende canzoni napoletane: A vucchella.

E tra i frequentatori illustri fu, certo, Salvatore Di Giacomo, che pure alla pizza ha dedicato più volte i suoi versi.

Del resto sono tanti i poeti, gli scrittori, i musicisti, che in epoca moderna alla pizza hanno dedicato qualche favilla del loro ingegno e del loro estro.

Se ne occupò anche estesamente il padre dei tre moschettieri, Alessandro Dumas, nel corso di una serie di scritti di viaggio, una sorta di servizi di inviato speciale, raccolti nel "Corricolo". Dumas mise insieme, sulla pizza, osservazioni acute e informazioni cervelotiche.

Scrisse, ad esempio, che "la pizza è una specie di stacciata come se ne fanno a St.Denis: è di forma rotonda, e si lavora con la stessa pasta del pane. A prima vista è un cibo semplice: sottoposta a esame apparirà un cibo complicato".

Aveva ragione, e quel riferimento alle schiacciate di St.Denis ci conferma che una sorta di pizza è cibo universale... Dumas ricordava anche i vari tipi di pizza: il più comune, quindi, nella prima metà del XIX° secolo; e cioè all'olio, al lardo, alla sugna, al formaggio, al pomodoro, ai pesciolini (i cicinielli, appunto).

E dichiarava, tranquillamente, che c'era anche una pizza detta "a otto" che si cucinava una settimana prima di mangiarla. Aveva preso una grossa cantonata, la pizza a otto, istituzione rimasta a lungo, forse ancora in auge ai nostri giorni, voleva dire la pizza si mangiava subito ma si pagava a otto giorni di distanza, anche se questa facilitazione costava in vero in qualche sovrapprezzo.

Finalmente, si parla molto di pizza anche in una celebre opera "usi e costumi di Napoli" di un' autore di nome francese: il De Bourcard, che però era del tutto napoletanizzato e che si valeva comunque dell'aiuto di un superesperto - diremmo oggi - il cavalier Emanuele Rocco.

Solo verso la metà del XIX° secolo, ormai verso il 1850, cito dal testo: "La pizza non si trova nel vocabolario della Crusca, perchè si fa col fiore (di farina) e perchè è una specialità dei napoletani, anzi della città, di Napoli (sentite il giusto orgoglio patrio e la sottile polemica).

Prendete un pezzo di pasta (da pane), allargatelo e distendetelo col mattarello o percuotendolo col la palme delle mani, metteteci sopra quanto vi viene in testa, conditelo di olio o strutto, cuocetelo al forno, mangiatelo, e saprete cos'è la pizza. Le focacce e le schiacciate sono alcunché di simile, ma sono l'embrione dell'arte".

Poi anche testo e numero le varietà di pizza più in uso: e sono quelle con aglio e olio a cui si aggiungono origano e sale; con formaggio grattugiato, strutto, basilico; oppure con pesce minuto; altre ancora con mozzarella, con prosciutto, arselle; e compare, ma non in funzione di primaria importanza, il pomodoro. Così arriviamo alla fine del secolo, con un episodio celebre, che bisogna pur raccontare nei suoi veri termini siamo esattamente nel 1889.

Quella estate, il re Umberto I° con la regina Margherita la trascorsero a Napoli nella reggia di Capodimonte, come voleva una certa regola della monarchia, per fare atto di presenza nell'antico regno delle due Sicilie. La regina era incuriosita dalla pizza che non aveva mai mangiato e di cui forse aveva sentito parlare da qualche scrittore o artista ammesso a corte. Ma non poteva andare lei in pizzeria, così la pizzeria andò da lei; ciò chiamato a palazzo il più rinomato pizzaiolo del tempo, don

Raffaele Esposito, titolare della rinomata pizzeria Pietro il Pizzaiolo, che si trovava alla salita Sant'Anna, a pochi passi da via Chiaia.

Don Raffaele venne, vide e vinse, utilizzando i forni delle cucine reali, assistito dalla moglie donna Rosa, che era poi la vera maestra di pizze, la vera autrice di quelle classiche che furono presentate ai sovrani (le cronache del tempo ci hanno informato di tutto): una con sugna, che è una sorta di strutto, formaggio e basilico; una con l'aglio, olio e pomodoro, e una terza con mozzarella, pomodoro e basilico, cioè con i colori della bandiera italiana, che entusiasmò in particolare la regina Margherita, e non solo per motivi patriottici. Don Raffaele, da bravo uomo di pubbliche relazioni, colse al volo l'occasione e chiamò questa pizza "alla Margherita", il giorno dopo la mise in lista al suo locale ed ebbe come si può immaginare innumerevoli richieste...

E questa è la storia vera; solo che la pizza alla margherita o pizza margherita, come si incominciò a chiamarla, passava per una novità, una invenzione vera e propria, mentre si sa che esisteva già prima. Non era considerata tra le più classiche e importanti però a Napoli si faceva già.

Per esempio, per un'altra regina, la borbonica Maria Carolina che di pizza era ghiotta, tanto che aveva voluto a corte, nel palazzo di San Ferdinando, un forno apposito. Carolina amava molto la pizza bianca, rossa e verde, ma forse, se avesse potuto immaginare che quelli sarebbero stati i colori dell'Italia unita sotto un'altra dinastia, che avrebbe cacciato la sua, non ne sarebbe stata più tanto entusiasta...

Le due pizze che hanno fatto più strada sono la cosiddetta napoletana, uguale alla margherita ma con l'acciuga; e la stessa margherita.

Però storicamente, l'abbiamo visto, altre precedono e vantano patenti di nobiltà, di autenticità partenopea...

Storia della pizza

Tratto da: <http://www.cookaround.com/>

La pizza ha origini antichissime; alcuni storici infatti suppongono che questo alimento era presente già nella cucina etrusca con forme e ingredienti ovviamente molto diversi da oggi. La pizza nasce però come un piatto povero che necessita per la sua alimentazione di alimenti semplici e facilmente reperibili: farina, olio, sale e lievito.

La vera pizza Nasce intorno al 1600 dall'innegabile ingegno culinario meridionale, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane; all'inizio si trattava di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più "ricca", con caciocavallo e basilico.

Della pizza più recente, quella che conosciamo noi dall'impasto soffice e gustoso se ne parla fra il 500 e il 600; la cosiddetta pizza alla "mastunicola" ossia

pizza al basilico. Era preparata mettendo sul disco di pasta, dello strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe.

Più avanti nel tempo nasce quella ai “cecinielli”, ossia con la minutaglia di pesci che, soprattutto, i pescatori avevano a disposizione.

L'arrivo sulle tavole della pizza moderna, avviene con la scoperta del pomodoro!!!

Importato dal Perù, dopo che venne scoperta l'America, il pomodoro fu dapprima usato in cucina come salsa cotta con un po' di sale e basilico e solo più tardi, a qualcuno venne l'idea di metterlo sulla pizza. Inventando così senza volerlo la pizza.

Incomincia così l'era della pizza moderna: a Napoli e anche in America.

Infatti nell'ottocento la pizza col pomodoro arriva fino in America grazie agli Italiani che emigrano a New-York e viene fatta come a Napoli.

In quello stesso periodo a Napoli avviene il “matrimonio storico” con la mozzarella. Un pizzaiolo napoletano, Raffaele Esposito e sua moglie, prepararono la famosa pizza con pomodoro e mozzarella in onore della regina Margherita, moglie di Umberto I re d'Italia.

Il pizzaiolo e sua moglie su richiesta della regina Margherita prepararono tre pizze: una con la mustincola, una alla marinara e una pizza con il pomodoro, la mozzarella e il basilico, pensando al tricolore Italiano.

Alla regina piacque tremendamente quest'ultima ed il pizzaiolo per questo motivo la chiamò con il nome della regina.

Fu d'allora che la pizza Margherita si impose ovunque nel mondo.

La storia della pizza

Tratto da: <http://www.fuocoelegna.it/pizza.php>.

L'antenata della pizza è la focaccia che era diffusa in epoca romana. A quei tempi era in uso cucinare focacce di farro, un tipico frumento molto usato dai romani, infatti si pensa che la parola farina derivi dalla parola farro. I romani prendevano il farro e lo riducevano in polvere dal quale ricavano il libum una sorta di focaccia. Oggi il farro viene usato per la produzione di foraggio verde. Si pensa che la parola pizza derivi da pinsa, parola latina participio passato del verbo pinsere, che significa schiacciare, macinare, pestare.

In alcune opere di Virgilio Marone (quello che ha scritto l'Eneide) si possono trovare alcune ricette progenitrici della pizza. Infatti si narra di come i contadini usavano macinare chicchi di frumento, setacciare la farina ottenuta, impastarla con acqua, erbe aromatiche e sale, schiacciarla per farla diventare sottile, dandogli la classica forma rotanda. Il tutto veniva cotto al calore delle ceneri del focolare (il forno non c'era ancora o era poco diffuso).

Successivamente alla caduta dell'impero romano, non si hanno particolari notizie circa l'evoluzione della preparazione della pizza.

Soltanto dopo il 1500 si possono trovare documenti sulla preparazione della pizza. Si tratta di ricettari e trattati di cucina ritrovati in Nord Italia, a Venezia, dove la preparazione della pizza avveniva in forme e metodi molto diversi da come li conosciamo oggi. Per pizza si intendeva un impasto sottile a base di uova, burro, zucchero che veniva cotto nel forno, oppure fritto: una torta più che una pizza.

Con la scoperta delle Americhe nuovi prodotti alimentari, come il mais, il pomodoro, la patata, fagioli, peperoni, zucchine, vengono introdotti in Europa, anche il granturco si sostituisce alla coltivazione del frumento specialmente nell'Italia del nord, mentre il Sud continua a basare la propria alimentazione sulla schiacciata di farina di frumento che veniva sempre più arricchita con diversi ingredienti e condimenti. Con il tempo l'olio di oliva sostituì il grasso animale come lo strutto, al condimento fu aggiunto il formaggio e erbe aromatiche come l'origano e il basilico.

Soltanto dopo la seconda metà del 1700 a Napoli si incomincia a condire la pizza con il pomodoro e la mozzarella di bufala perché in Italia non erano ancora conosciuti e fu proprio la scoperta dell' America che introdusse il pomodoro e la mozzarella di bufala in Europa.

Dobbiamo arrivare alla metà del 1800 per avere la prima ricetta di pizza napoletana come la conosciamo oggi. La realtà è che di tipologie di pizza non ce n'è soltanto una, ma una infinità. Infatti la caratteristica principale della pizza è il condimento e si può usare quello che si vuole: dalle verdure alla carne. Ed è proprio dal tipo di condimento usato che la pizza prende il nome: pizza alla marinara, al prosciutto, all'aglio e olio, al pomodoro, ai funghi, al formaggio, ecc. ecc.

La pasta

Per fare la pizza si possono usare diversi metodi:

Usare la pasta madre da reperire presso un fornaio. E' il metodo più antico e laborioso e quindi più impegnativo perché richiede altri tre successivi impasti.

Usare il lievito di birra fresco. Si compra nei negozi e ha una durata relativamente breve.

Usare il lievito di birra secco in granuli. Ha una durata maggiore e si conserva meglio in casa.

Quale sia il metodo migliore non lo sappiamo, occorre provare e in base ai propri gusti scegliere quello che si preferisce.

La ricetta per la pasta.

Occorrente:

Farina di frumento integrale o semiraffinata di tipo 2: circa 500 grammi.

Lievito di birra fresco: circa 30 grammi.

Olio extra vergine di oliva: 6 o 7 cucchiari.

Acqua.

Sale.

Si prende una tavola di legno o meglio un piano di marmo, su di esso si versa la farina, si sbriciola il lievito di birra, sciogliendolo con alcuni cucchiari di acqua tiepida, sulla farina, aggiungi l'olio e il sale in mezzo alla farina. Aggiungi acqua e mescola continuando ad aggiungere acqua poco per volta fino ad ottenere un impasto

omogeneo e morbido, liscio e facile da lavorare, impastare bene, continuare ad impastare per alcuni minuti fino a quando la pasta raggiunge una consistenza elastica. Fatto questo, forma una palla uniforme, infarinata e mettila a riposare in un luogo caldo coprendola con un panno. Lascia la pasta a lievitare fino a quando raddoppia di volume (circa 2,5 o 3 ore).

Terminata la lievitazione, occorre infarinare il piano di lavoro, stendere sopra la pasta e con il mattarello incominciare a schiacciarla ben bene e in modo uniforme dandogli la classica forma rotonda (o rettangolare se intendi metterla nella teglia rettangolare) spessa non più di mezzo centimetro. Bucherellare leggermente la superficie della pasta con una forchetta prima di infornare.

A questo punto ti puoi sbizzarrire con il condimento. Sugo di pomodoro, formaggio, olive, origano, basilico, prosciutto, mozzarella, carciofini, acciughe, aglio, cipolle, secondo i tuoi gusti.

La cottura

La cottura della pizza nel forno a legna richiede la presenza della fiamma. Occorre che i tempi di cottura non siano eccessivi: circa 10 minuti dovrebbero essere più che sufficienti ad una temperatura di 300 - 350 gradi direttamente sul piano di cottura. Il forno deve essere bello caldo.

Non c'è una regola precisa, soltanto l'esperienza e la vista potranno dirti quando è ora di sfornare. Dipende anche dalla posizione più o meno vicino alla fiamma. Se invece ricorri al forno elettrico casalingo, i tempi di cottura si allungano (circa 20 - 30 minuti alla temperatura di 250°), in questo caso ti consigliamo di inserire nel forno un pentolino con un litro di acqua per mantenere umido l'ambiente ed evitare che la pasta diventi troppo secca.

Informazioni tratte da: Antonio Criscitello "Come fare la pizza", edizioni Demetra.

La pizza nel mondo.

Tratto da: <http://www.pizzamondo.it>

Non credereste mai che la pizza, questo gustosissimo e modernissimo alimento, ha più di 400 anni.

Nasce infatti, intorno al 1600, dall'innegabile ingegno culinario meridionale, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane.

Siamo solo agli inizi, si trattava di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più "ricca", con caciocavallo e basilico.

Anche se ben presto l'olio si sostituì allo strutto, l'avvento della pizza moderna, avviene con la scoperta del pomodoro.

Importato dal Perù in Europa grazie ai colonizzatori Spagnoli dopo che venne scoperta l'America, il pomodoro fu dapprima usato in cucina come salsa cotta con un



po' di sale e basilico e solo più tardi, a qualcuno venne l'idea di utilizzarlo, inventando, così senza volerlo, la pizza.

Dovremmo aspettare così fino a oltre la metà del 1800 per trovare la prima pizza "pomodoro e mozzarella"

Incomincia così l'era della pizza moderna: a Napoli e anche in America. Infatti proprio verso la fine dell'ottocento la pizza col pomodoro e mozzarella arriva fino in America grazie agli Italiani che emigrano a New York e viene fatta esattamente come ne capoluogo partenopeo.

Dopo che, i pizzaioli napoletani avevano diffuso svariate qualità di pizza tra la popolazione, si ha la sua approvazione ufficiale nel 1889, in occasione della visita a Napoli degli allora sovrani d'Italia Re Umberto I e la Regina Margherita.

La storia ci racconta che Raffaele Esposito, il miglior pizzaiolo di quell'epoca, realizzò per loro tre pizze classiche: la pizza alla Mastunicola (strutto, formaggio, basilico), la pizza alla Marinara (pomodoro, aglio, olio, origano) e la pizza pomodoro e mozzarella (pomodoro, olio, mozzarella, origano), realizzata in onore della Regina ed i cui colori richiamavano intenzionalmente il tricolore italiano.

La sovrana apprezzò così tanto quest'ultima da volerne ringraziare ed elogiare l'artefice per iscritto, l'unico modo per contraccambiare questo gesto da parte del pizzaiolo, fu quello di dare il nome della Regina alla sua creazione culinaria, che da allora per tutti si chiama così: "Pizza Margherita".

La seconda espansione invece, avviene dopo la seconda guerra mondiale.

In questo periodo la pizza esce dai confini del meridione d'Italia per sbarcare al nord.

Infatti con il boom industriale nel triangolo Milano, Torino, Genova, migliaia di emigranti si spostano con le loro famiglie con i modi, gli usi e costumi a loro pertinenti.

Incominciano pian piano a fare le prime pizze per i compaesani e via via con il successo ottenuto anche per la gente del posto.

In questo periodo che va dagli anni 60 in poi è tutto un proliferare di pizzerie che hanno invaso tutto il nord, fino all'alto Trentino, il Veneto, la Toscana, l'Emilia Romagna e l'Umbria.

Con il passare del tempo si è capovolta la densità, tanto che oggi sono più numerose le pizzerie nel Nord che in meridione d'Italia.

Oggi, dal 1989, con la caduta del muro di Berlino, si assiste ad una nuova migrazione verso l'Europa dell'Est (Russia, Polonia, Ungheria ecc.), Medio Oriente, Giappone e persino in Cina. Quindi da Napoli ne ha fatta di strada la nostra cara amica "PIZZA".

Totò Sapore e la magica storia della Pizza

Napoli, 1700: *Totò Sapore* vorrebbe riempire il suo stomaco almeno una volta ogni tanto, dato che è povero in canna e il suo desiderio principale sarebbe infatti quello di divenire un bravissimo cuoco.

Prodotto dall'italiana *Lanterna Magica* e tratto da un racconto di **Roberto Piumini**, dal titolo: *Il Cuoco Prigioniero*, il sogno di *Totò* sembra avverarsi quando incappa in quattro pentole magiche: *Marmittone*, una grossa marmitta che borbotta e dà sempre ordini a destra e a manca; *Sora Pasta*, un'anziana signora dal temperamento dolce e materno (qualche volta sembra anche un po' rimbambita!); *Pentolito*, piccolo e vivacissimo e con la battuta sempre pronta e *Tegamino*, il più piccolo che scodinzola col manico e abbaia come un bravo cagnolino.



Tutte

Tutte le voci del doppiaggio sono semplicemente perfette, ma naturalmente spiccano quelle di **Mario Merola**, **Lello Arena**, e **Francesco Paolantoni**. Le quattro pentole trasformano ogni ingrediente in sostanzioso piatto prelibato e *Totò* ha quindi la possibilità di rifarsi a conquistare la corte reale, affiancato da un piccolo e simpaticissimo *Pulcinella*, preparando deliziosi e succulenti manicaretti, conquistare il cuore della bionda *Confiance* e salvare anche il popolo napoletano dalla guerra contro i francesi. **Marcus Mateu Mestre** (sceneggiatore in *Il Principe d'Egitto*) è riuscito a dare il tocco "magico" per rendere questo film d'animazione originale e divertente, disegnando la Napoli dell'epoca e i fratelli **Eugenio** e **Edoardo Bennato** hanno invece contribuito con le musiche che confezionano il tutto con lo spirito tipico della Napoli settecentesca, dando il tocco fantastico che a molti film d'animazione italiani mancava da tempo dopo *La Gabbianella e il Gatto* e *Aida degli Alberi*. Ma stavolta il lato oscuro è in agguato e nell'ombra



Totò sapore, un cartone e un concerto di Natale



Napoli protagonista di un altro film di animazione. Dopo "Opopomoz" di Enzo D'Alò, "Totò Sapore e la magica storia della pizza", del regista siciliano Maurizio Forestieri, ispirato liberamente dal racconto di Roberto Piumini "Il cuoco prigioniero". Il film uscirà venerdì 19 dicembre in 150 sale italiane.

La storia: siamo a Napoli nel 1700... e ogni giorno i napoletani aspettano con impazienza Totò Sapore, un giovane cantastorie senza il becco di un quattrino che racconta di ricchi pranzi e leccornie che, è vero, non placano la fame, ma almeno donano buon umore. Totò ha un sogno, diventare un grande cuoco. La sua vita cambia il giorno in cui riceve in eredità quattro vecchie pentole che hanno il magico potere di trasformare qualsiasi schifezza in cibo squisito. Grazie alle pentole magiche, Totò diventa il cuoco del re di Napoli. A corte, si innamora della bella Confiance e riesce ad evitare i tranelli del cuoco francese Mestolon. Padrona delle pentole magiche è la Strega Vesuvia, il vero nemico di Totò Sapore: la terribile strega vive nel vulcano che incombe sulla città e, con il suo monitor di lava, spia Totò Sapore e i napoletani e la loro contagiosa allegria e la sua rabbia cresce ogni giorno di più. La strega, prima trasforma Totò in un grande cuoco e lo fa innamorare, poi gli sottrae tutto ciò che gli ha dato e scatena una guerra tra Napoli e la Francia. Ma quando Napoli è ormai assediata dall'esercito francese, Totò...



Il cartone animato che comprende un gran numero di canzoni e corali di grande impatto spettacolare ha impegnato nella composizione e realizzazione della colonna sonora due grandi musicisti nonché fratelli napoletani, Edoardo e Eugenio Bennato. L'argomento del film è particolarmente stimolante perché contiene tra gli altri tre elementi vincenti ed internazionali della cultura: Napoli, il Settecento e la pizza. Ed è così che è nata l'idea di presentare al pubblico quelle melodie in un concerto intitolato "Pizza Story" il giorno 25 - 26 Dicembre a Napoli presso il teatro Politeama.

Pizza Story

Canzoni e musiche del film 'Totò Sapore'

Eugenio ed Edoardo Bennato, autori della colonna sonora del film di animazione "Totò Sapore e la magica storia della pizza" di Maurizio Forestieri saranno il 25 e 26 dicembre al Teatro Politeama, per riproporre dal vivo, le canzoni e le musiche del film, accompagnati dall'orchestra che ha registrato gli stessi brani.

"Pizza story" è il titolo scelto per il concerto-spettacolo che vedrà tra i protagonisti, oltre ai fratelli Bennato (per la prima volta insieme), anche Pietra Montecorvino e i ventidue elementi dell'orchestra.

In scaletta anche brani del loro repertorio storico.

Il cartoon riporta alcuni elementi che fondano la cultura partenopea ovvero la musica, il Settecento, la pizza e, soprattutto, la fantasia che rivive nei panni di

personaggi come Totò Sapore, aspirante cuoco e futuro inventore della pizza, Pulcinella, la strega Vesuvia, e altri.

Nella produzione sono stati coinvolti attori come Mario Merola, Lello Arena, Francesco Paolantoni.