

Storia della pizza



La pizza ha tremila anni di storia. Nell'antico Egitto era usanza celebrare il genetliaco del Faraone, mangiando una schiacciata condita con erbe aromatiche. In epoca greca, Erodoto tramanda diverse ricette babilonesi che ci riportano a schiacciate e **focacce** di vario genere. In epoca romana era uso cucinare **focacce** di farro, infatti, si pensa che la parola farina derivi da **farro** mentre la parola pizza derivi da **pinsa**, participio passato del verbo **pinsère** che significa schiacciare, macinare. Lo stesso Virgilio narra in alcune sue opere, di alcuni contadini che usavano macinare chicchi di frumento, setacciare la farina ottenuta, impastarla con erbe aromatiche e sale, schiacciarla per renderla sottile e darle la forma rotonda e poi cotta al calore delle ceneri del focolare. Le tracce di questo alimento si ritrovano anche in epoca medioevale e rinascimentale dove si rinvennero variazioni culinarie sul tema, sia per il dolce che salato e differenti metodi di cottura. Quindi, possiamo considerare la pizza come alimento tipico delle culture che si sono affacciate sul bacino Mediterraneo. Ma è in un dedalo di vicoli di Napoli che troverà la sua patria. Due sono gli ingredienti fondamentali: la **mozzarella** e il **pomodoro**. Il primo fu opera dei longobardi, che in seguito alla caduta dell'impero romano, portarono con sé la bufala che una volta ambientatosi tra il Lazio e la Campania, avrebbe fornito il latte per la fabbricazione della mozzarella. Il secondo fu importato dal Perù in Europa dai colonizzatori Spagnoli e fu prima utilizzato come salsa cotta e poi utilizzata come condimento per la pizza. Dopo le iniziali diffidenze, il pomodoro fece il suo ingresso trionfale nella cucina italiana e in particolare quella napoletana. La vera pizza napoletana è nata intorno al 1730 nella versione Marinara. Infatti a Napoli iniziano a diffondersi le botteghe specializzate nella preparazione di tale piatto diventando così una pietanza consumata da tutte le classi sociali. Nel 1800 conosciamo la pizza nella versione Margherita che ha preso il nome nel 1889 in occasione di una visita dei sovrani di allora. Infatti, si racconta che il miglior pizzaiolo dell'epoca: Raffaele Esposito, realizzò per i sovrani d'Italia: Re Umberto I e la regina Margherita, tre pizze:

- **pizza alla mastunicola** (strutto, formaggio, basilico)
- **pizza alla marinara** (pomodoro, aglio, olio, origano)
- **pizza pomodoro e mozzarella** (pomodoro, olio, mozzarella, basilico)

La sovrana apprezzò così tanto quest'ultima da voler elogiare l'artefice dando il suo nome alla creazione culinaria e da allora ecco la nascita della "Pizza Margherita". Fino al 1900 la pizza e le pizzerie rimangono un fenomeno prettamente napoletano, poi dopo la seconda guerra mondiale e sull'onda dell'emigrazione che la pizza esce dai confini del meridione per sbarcare al Nord e all'estero, diventando così un fenomeno mondiale. Ora come ora è amata da tutti, grandi e piccini, dall'Europa all'America al Giappone ed è possibile gustarla anche nei migliori ristoranti.

RACCONTO AL PASSATO

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, o 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; cioè fu chiamato a palazzo il più noto rinomato pizzaiolo del tempo 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 pizze 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 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. 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 già si faceva.

Per esempio già la consumava abitualmente un'altra regina, la borbonica Maria Carolina, che di pizze era ghiotta, tanto che aveva voluto a corte, nel palazzo di San Ferdinando, un forno apposito. Carolina amava molto quella 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 poi 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.