



WWW.08

editrice
san marco



GLI INGREDIENTI FONDAMENTALI: LA MOZZARELLA E IL POMODORO PER LA PIZZA E LA PIZZAIOLA

Da circa tremila anni, moltissime civiltà, specialmente quelle che si affacciavano sul Mar Mediterraneo, per soddisfare il loro bisogno primario di nutrimento, hanno elaborato e consumato differenti forme di focacce e schiacciate impastate con farina di cereali, acqua, erbe aromatiche e svariati condimenti.

Gli esempi che possono riportarsi sono innumerevoli:



- nell'antico Egitto il genetliaco del Faraone si festeggiava mangiando una schiacciata condita con erbe aromatiche;
 - in epoca greca, diverse ricette babilonesi di schiacciate e focacce erano tramandate da Erodoto;
 - i Romani usavano cucinare focacce di farro.
- Si suppone che il farro ha delineato anche le origini etimologiche della parola *farina*, mentre la parola *pizza*, si presume, derivi da *pinsa*, participio passato del verbo *pinsere* il cui significato è schiacciare, macinare.

Virgilio, in alcune sue opere, narra di alcuni contadini che usavano macinare frumento, setacciare il prodotto ottenuto, procedere, poi, a impastare con erbe aromatiche e sale; l'impasto, poi schiacciato e arrotondato per renderlo sottile, veniva cotto con il calore delle ceneri del focolare.

Nel Medioevo e nel Rinascimento le schiacciate vengono elaborate con varianti di salato e di dolce, con sistemi culinari e di cottura diversi rispetto ai periodi precedenti.



La pizza nasce intorno al 1600: inizialmente era pasta per pane, cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, con caciocavallo e basilico.

Difatti, si parlava della pizza alla "mastunicola" ossia pizza al basilico: un disco di pasta condita con strutto, formaggio, foglie di basilico e pepe. Dopo qualche tempo nasce la pizza ai "cecinielli" (piccoli pesciolini).

Ma è a Napoli che si perfeziona la pizza; è in questa città che si sono utilizzati due degli ingredienti fondamentali: la **mozzarella** e il **pomodoro**. La mozzarella fu importata in Italia dai Longobardi che, alla caduta dell'Impero Romano, portarono con sé la bufala; questo ani-

male si ambientò perfettamente tra il Lazio e la Campania e fornì il latte per la produzione della mozzarella.

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.08

editrice
san marco


Il pomodoro arrivò dal Perù ad opera dei colonizzatori Spagnoli: dapprima utilizzato come salsa cotta, solo successivamente fu usato come condimento per la pizza.

Nell'Ottocento, sempre a Napoli, nasce la pizza Margherita, per merito di un pizzaiolo napoletano, Raffaele Esposito, titolare della pizzeria "Pietro il pizzaiolo".

Umberto I di Savoia, re d'Italia e sua moglie Margherita, mentre trascorrevano le vacanze estive a Napoli, chiesero a Esposito di preparare delle pizze napoletane per tutta la Corte.

Egli preparò la solita pizza alla mastunicola (strutto, formaggio, basilico) e una alla marinara (pomodoro, aglio, olio, origano). La moglie del pizzaiolo fece preparare un'altra pizza in onore della Regina Margherita, composta da pomodoro, olio e mozzarella alla quale aggiunse del basilico pensando al tricolore della bandiera italiana.

Alla Regina piacque moltissimo quest'ultima e il pizzaiolo, per farle onore, le dette il nome della sovrana: Margherita.

Questo fatto suggellò indelebilmente il rapporto fra Napoli e la pizza.

Fino al 1900 la pizza e le pizzerie rimangono circoscritte al napoletano; poi, dopo la seconda guerra mondiale, con l'emigrazione, la pizza esce dai confini del Meridione per conquistare il Nord e le altre nazioni, diventando così un fenomeno mondiale.

La pizza perfetta è l'equilibrio di elementi fondamentali e imprescindibili: l'impasto, bilanciamento perfetto di ingredienti del composto e tempi di lievitazione; la guarnitura, fatta di ingredienti freschi e di prima scelta per ogni variante.

Il tutto accompagnato dalla sapienza e i segreti del maestro pizzaiolo e fornaio, che vanno dalla composizione e stesura dell'impasto, alla temperatura e alla preparazione del forno con la scelta della legna che lo alimenta, ai tempi di cottura.

Tutto dosato in una naturale alchimia che fa del prodotto finito l'eccellenza di una pietanza tanto semplice quanto sublime.



A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA