

CAPITOLO 3

Varie

Calzone

A Napoli si chiama pure calzone la cosiddetta pizza chiusa, ovvero pizza ben condita e coperta dalla stessa pasta, ma più tardi sono state create e preparate in Puglia altre varietà di calzone con un tipo di pasta diverso.

Pitta chjina

Denominata anche "pizza chiena", "pizza fragula" o "pizza frangula". La denominazione "pizza fragula" era diffusa nelle zone di Contursi Terme e Battipaglia. Tale prodotto somiglia ad una pizza chiusa, ovvero formata da due strati di pasta con il ripieno al loro interno. Anche in Calabria si cucina qualcosa di simile quando si inforna il pane. Soprattutto in passato, insieme al pane "normale" per la famiglia, si preparava spesso anche una pitta chjina (pittaripiena, dove pitta è un nome generale per una forma di pane).

Panzerotto

Il panzerotto è una piccola pizza chiusa. Può essere cucinato al forno o fritto in padella.

Pizza senza glutine

Adatte a chi ha problemi di celiachia, preparata con farine non a base di frumento, negli ultimi anni del XX secolo si è andata diffondendo anche la pizza senza glutine.

Pizza all'estero

Il tipo di pizza all'italiana, più o meno simile alla tradizione comunque si diffonde lentamente ed è possibile assaporarlo anche in luoghi dove non era mangiato.

La pizza all'estero quasi sempre perde tante delle caratteristiche di semplicità e naturalezza dell'originale prodotto, lasciando il posto ad un bene più grasso, con ingredienti di tipo industriale. Essa è stata diffusa direttamente o indirettamente dagli emigrati italiani, specialmente per imitazione della pizza diffusa dalla cinematografia statunitense o dalle grandi catene, anch'esse statunitensi.

Pizza americana

Negli Stati Uniti d'America spesso all'impasto vengono aggiunti burro o margarina (o altre tipologie di grassi) e zucchero. La pizza ha avuto una sua evoluzione, per adattarsi alla diversità o carenza di alcuni ingredienti e al differente gusto degli americani, fino alla pizza all'americana contraddistinta dalla morbidezza, dallo spessore e dal notevole condimento.

Valori nutrizionali

Una margherita del peso di 300 g dà un apporto di oltre 800 calorie peraltro alquanto sbilanciate a favore dei carboidrati (circa 75%). Queste indubbie qualità non devono

tuttavia far dimenticare che la pizza non è un alimento ipocalorico adatto a qualsiasi regime dietetico:

La pizza margherita, la più famosa delle pizze, contiene diverse sostanze nutrienti: i lipidi vegetali dell'olio extravergine d'oliva e quelli animali della mozzarella di bufala o fior di latte, proteine animali (ancora dalla mozzarella), i carboidrati sotto forma di amido (nella farina).

Impasto

Oltre che la qualità degli ingredienti, fondamentale nella pizza è la giusta maturazione e lievitazione. Mentre il lievito di birra effettua il suo lavoro generando nell'impasto anidride carbonica e gas nobili, da qui, la lievitazione, cioè il raddoppio del volume che accade nell'impasto. La maturazione è il processo importante affinché l'amido presente nella farina (polisaccaride) provenga da alcuni enzimi (alfa e beta amilasi) scisso in zuccheri semplici, questo permette che la pizza, ben maturata, risulti digeribile.

Dove si mangia la pizza

Si chiamano pizzerie i luoghi dove si mangia e si cucina la pizza.

E' considerata come la prima pizzeria del mondo.^[16] L'Antica Pizzeria Port'Alba, nel centro antico di Napoli.

Nascono diverse pizzerie che raggiungono standard qualitativi elevatissimi nel centro storico di Napoli, ma pure nella sua periferia e provincia.

La città con il più elevato numero di pizzerie nel mondo, a causa della notevole immigrazione ed influenza italiana, è la città di New York seguita da San Paolo in Brasile.^[17] In quest'ultima città le pizze posseggono spesso farciture derivanti dalla gastronomia locale, come il catupiry, un cremoso formaggio e il palmito.

Sono presenti numerose catene di pizzerie in varie parti del mondo e negli Stati Uniti d'America. Una delle principali catene in franchising è Pizza Hut, la quale ha avviato propri ristoranti in 86 paesi del mondo, ma non in Italia. Dal 1999 connessa al marchio Autogrill è attiva in Italia la catena Spizzico, che propone un concetto a metà strada tra la pizzeria e il fast food tipico del Nordamerica. In Spagna e Portogallo è diffusa Telepizza, che effettua anche consegne a domicilio.

La pizza è stata accolta positivamente anche in Asia. Per esempio in Giappone, dove oltre alla pizza delle grandi catene americane, ed a nuove forme di pizza locali, è possibile acquistare persino la pizza artigianale prodotta secondo standard qualitativi italiani^{[18][19]}.

Legislazione

Il 9 dicembre 2009 l'Unione europea ha garantito, su richiesta del parlamento italiano, la denominazione di Specialità Tradizionale Garantita (STG) a salvaguardare la tradizionale pizza napoletana, specialmente la "Margherita" e la "Marinara".^[10]

Record

- E' stata preparata il 19 maggio 2016 la pizza più lunga al mondo sul lungomare di Napoli, dalla lunghezza di 1853,88 metri. Secondo il Guinness Book of Records sono state usate 1,6 tonnellate di pomodori, 2 tonnellate di farina certificata STG, 200 litri di olio e 60 chili di basilico, 2 tonnellate di fiordilatte, ed è stata preparata in 9 ore da 250 cuochi con 5 forni. Sono state offerte ai turisti la maggior parte delle fette, mentre i residui sono stati donati alle organizzazioni di assistenza dei bisognosi e dei poveri.^{[20][21]}
- La più grande pizza mai creata è quella dell'ipermercato Norwood Pick 'n Pay (Johannesburg, Sudafrica). Secondo il Guinness Book of Records la pizza - preparata nel 1990 con 800 kg di formaggio, 500 kg di farina e 900 kg di salsa di pomodoro - aveva un diametro di oltre 37 metri.^[22]
- Il record è pubblicato nell'edizione 2006 del Guinness Book of Records.^[23] A Feltham spetta a Lucy Clough il nuovo record per la più lontana consegna di pizza. Una pizza vegetariana è stata cotta il 17 novembre 2004 ed ha percorso una distanza di 16949 km per essere consegnata il 19 novembre 2004 in Ramsey Street, a Melbourne.