

CAPITOLO 1

Pizza

La pizza è un prodotto gastronomico salato che consiste in un impasto a base di farina, acqua e lievito che viene spianato e condito con pomodoro e mozzarella e altri ingredienti e cotto in un forno a legna. Originario della cucina napoletana, è oggi, insieme alla pasta, l'alimento italiano più conosciuto all'estero.^[1]

Col nome pizza, praticamente ignoto al di là della cinta urbana napoletana, ancora nel XVIII secolo, si indicavano le torte, quasi sempre dolci. Fu solo a partire dagli inizi del XIX secolo che la pizza assunse, sempre a Napoli, la sua attuale connotazione. Il successivo successo planetario della pietanza ha portato, per estensione, a definire nello stesso modo qualsiasi preparazione analoga.^[2]

Nel 2017 l'Unesco ha dichiarato l'Arte dei pizzaiuoli napoletani "Patrimonio dell'umanità".^[3]

Etimologia

L'etimologia del nome "pizza" (che non è necessariamente legata all'origine del prodotto) deriverebbe secondo alcuni, da pinsa (dalla lingua napoletana), participio passato del verbo latino pinsere oppure del verbo "pansere", cioè pestare, schiacciare, pigiare^[4] che deriverebbe da pita mediterranea e balcanica, di origine greca (πίττα, dal greco πηκτός ossia "inornato"^[5]); secondo quest'ultima ipotesi la parola deriverebbe dall'ebraico פִּיטָה, dall'arabo كعك e dal greco πίτα, da cui anche pita che appartiene alla stessa categoria di pane o focacce (vedi anche Storia della pizza).

Gli studiosi Manlio Cortelazzo e Paolo Zolli ^[6] accreditano, oltre all'origine greca, anche altre ipotesi, cioè che la parola deriverebbe dal germanico (longobardo o gotico) dell'alto tedesco d'Italia bizzo-pizzo (da cui anche in tedesco moderno Bissen: "boccone", "pezzo di pane", "tozzo di focaccia"). Questa tesi sarebbe pure confermata dall'area di diffusione originaria della parola, che coinciderebbe con il regno e i ducati longobardi di Benevento e Spoleto. Tuttavia la diffusa presenza, in area balcanica di pita, induce J. Kramer,^[7] riportato dalla stessa fonte, a cercare nel greco πίτα l'origine dell'italiano "pita", da cui poi "pizza" per incrocio con "pezzo" oppure "pazzo".

Nel 2007 gli studiosi Mario Alinei ed Ephraim Nissan hanno proposto un'etimologia semitica della parola "pizza"^[8]. Di fatto queste tesi sembrano contraddittorie, ma essendo un alimento così diffuso l'etimologia originaria ed arcaica di questa parola non è evidente. Il dibattito tra i massimi studiosi è aperto e verte sulle tesi presentate.

Origine

La pizza ha una storia lunga, complessa e incerta. In assoluto, le prime attestazioni scritte della parola "pizza" risalgono al latino volgare della città di Gaeta nel 997^[9]. Un successivo documento, scritto su pergamena d'agnello, di locazione di alcuni terreni e datato sul retro 31 gennaio 1201 presente presso la biblioteca della diocesi di Sulmona-Valva, riporta la parola "pizzas" ripetuta due volte. Già comunque nell'antichità focacce

schiacciate, lievitate e non, erano diffuse presso gli Egizi, i Greci (maza) e i Romani (offa e placenta).

Benché si tratti ormai di un prodotto diffuso in quasi tutto il mondo, la pizza è un piatto originario della cucina napoletana. Nel sentire comune, spesso, ci si riferisce con questo termine alla pizza tonda condita con pomodoro e mozzarella, ossia la variante più conosciuta della cosiddetta pizza napoletana, la pizza Margherita. Esiste, del resto, anche un significato più ampio del termine "pizza". Infatti, trattandosi in ultima analisi di una particolare specie di pane o focaccia, la pizza si presenta in innumerevoli derivazioni e varianti, cambiando nome e caratteristiche a seconda delle diverse tradizioni locali.

Tipologia per preparazione

Pizza tonda

Per la pizza tonda l'impasto di farina, acqua, lievito, sale ed eventualmente olio, previamente fatto lievitare in un impasto intero e poi suddiviso in monoporzioni (panetti o panielli), viene steso in forma di disco, variamente condito e cotto a contatto del piano rovente di un forno. È la più conosciuta e consumata nel mondo; viene detta anche pizza classica o pizza napoletana.

Tipica in diverse cucine regionali italiane, è divenuta famosa come specialità della cucina napoletana. La città di Napoli ha svolto infatti un ruolo importantissimo nella storia della pizza, creando ed esportando questa specialità che è ora la più diffusa nel mondo (vedi sezione "Dove si mangia la pizza"). Per questo motivo si usa ancora l'espressione "pizza napoletana" come sinonimo di "pizza tonda" anche se le sue caratteristiche sono spesso diverse rispetto a quelle della tradizione partenopea.

Soprattutto fuori dall'Italia invece della pasta di pane si usano spesso impasti più grassi e talvolta anche dolci; il condimento è sempre abbondante e varia notevolmente a seconda delle abitudini locali. La stesura dell'impasto in forma di disco può avvenire con l'uso del matterello oppure, preferibilmente come la tradizione vuole, a mano girando e tirando le palline lievitate d'impasto sopra un piano di lavoro o con evoluzioni aeree. Specialisti di quest'ultimo metodo sono i pizzaioli acrobatici.

Pizza al taglio

Per la pizza al taglio o pizza in teglia la pasta lievitata viene stesa, condita e cotta in grandi teglie di metallo tonde o rettangolari e poi messa in mostra per essere venduta a peso a scelta del cliente o, in casa, consumata a tranci. La vendita di questa varietà di pizza è diffusa oltre che nelle pizzerie al taglio vere e proprie, anche nelle panetterie.

Poiché la pizza in teglia deve essere tenuta in mostra ed eventualmente riscaldata necessita dell'utilizzo di impasti molto acquosi che pure in queste condizioni non si seccano ma danno il massimo del gusto. A tal fine vengono usate farine forti e procedimenti di rigenerazione che permettono di aggiungere agli impasti una maggiore percentuale di acqua, fino al 90%.^[senza fonte] Questo ha anche un vantaggio dal punto di vista economico essendo la pizza venduta in alcuni casi a peso (questo metodo è ad esempio il più diffuso nella città di Roma).

Pizza alla pala

La pizza alla pala, come la pizza in teglia, è una pizza di grandi dimensioni messa in mostra e venduta a peso ma la sua cottura avviene, analogamente alla pizza tonda, direttamente sul piano del forno.

Una delle sue varianti è la pizza al metro.

CAPITOLO 2

Tipologia per origine geografica

"Verace" Pizza napoletana

L'elaborazione e gli ingredienti della verace pizza napoletana artigianale sono definiti nella norma UNI 10791:98 e sono stati programmati dall'Associazione Verace Pizza Napoletana che dal 1984 incoraggia la conoscenza della verace pizza napoletana artigianale ed è la fondatrice della norma UNI 10791:98 e del disciplinare della Pizza Napoletana S.T.G. creata secondo la tradizione napoletana.^[10]

La pizza napoletana è l'unico tipo di pizza italiano identificato in ambito nazionale ed europeo. Dal 4 febbraio 2010, infatti, è ufficialmente identificata come Specialità tradizionale sostenuta della Comunità Europea.^[11]

Essa si configura come una pizza tonda dalla pasta morbida e dai bordi alti (crosta). Tale gonfiore della crosta è dovuto all'aria, che durante la fase di manipolazione del panetto si sposta dal centro verso l'esterno. Nell'impasto classico napoletano non è concesso nessun tipo di grasso. Soltanto acqua, farina, lievito (di birra o naturale) e sale. Nella più stretta tradizione contempla solo due varianti per quanto riguarda il condimento:

- Pizza marinara: con pomodoro, aglio, origano e olio extravergine di oliva.
- Pizza Margherita: con pomodoro, mozzarella STG a listelli, mozzarella di bufala campana DOP a pezzetti o Fior di latte o Provola affumicata campana, basilico e olio extravergine di oliva. Questa pizza che possiede i colori della bandiera italiana (bianco la mozzarella, rosso il pomodoro e verde il basilico) venne così chiamata in omaggio alla regina Margherita di Savoia in occasione della sua visita a Napoli.

La cottura della pizza napoletana, comunque, avviene sempre ed esclusivamente tramite l'uso del forno a legna e mai quindi utilizzando altri metodi di cottura come per esempio il forno elettrico. Oggi la pizza napoletana è uno dei piatti più famosi al mondo ed è presente in quasi tutti i ristoranti e locali di cucina italiana all'estero con il nome pizza napoletana o pizza Napoli.

Pizza siciliana

In Sicilia vi sono differenti tipologie collegate alla tradizione culinaria rurale che si differenziano anche tanto dalla pizza vera e propria. Nel palermitano è popolare lo sfinciuni, focaccia morbida

con pangrattato, cipolla, caciocavallo e strattu ossia conserva di pomodoro essiccata al sole. A Catania è famoso l'uso quotidiano della scacciata, in origine, nel XVIII secolo, soltanto nel periodo natalizio, composta da un primo strato di impasto, tuma ed acciughe sotto sale, dissalate oppure nella versione alla paesana, con patate, salsiccia, broccoli, pepe nero, pomodoro e tuma. In entrambi i casi si conclude con un secondo strato di impasto, e infornata dopo una spennellata di uovo.

Sempre in provincia di Catania, specie a Zafferana Etnea e a Viagrande, la tipica pizza siciliana, un calzone fritto a pasta morbida farcito di formaggio, acciughe dissalate, funghi porcini e altri ingredienti. In Provincia di Siracusa, soprattutto nei comuni di Solarino e Sortino, si può gustare il pizzòlu, una sorta di pizza tonda farcita. In provincia di Messina è preparato il tradizionale piduni, piccolo calzone fritto o al forno ripieno di verdure ed è inoltre diffusa la focaccia alla messinese, che viene tradizionalmente predisposta in teglia con verdure, formaggio, pomodoro e acciughe salate. Nel ragusano si prepara la scaccia.

Pizza romana

La pizza romana è una pizza tonda dalla pasta parecchio sottile e croccante. L'impasto viene preparato con farina di grano tenero tipo 00 o 0, acqua, lievito di birra (oppure lievito naturale), olio d'oliva (oppure olio di semi, per avere una pizza più croccante) e sale, in proporzioni tali che risulti duro e consistente, tanto da rendere di sovente necessaria la stesura con il mattarello. Diffusasi prima da Roma solo dopo l'ultimo dopoguerra, si chiama Napoli la variante di condimento con pomodoro, mozzarella e alici. I libri di cucina tradizionale romana sembrerebbero avvalorare che la variante con le acciughe dissalate sia una tradizione propria della capitale; la pizza romana, secondo gli stessi ricettari, dovrebbe contenere anche basilico tagliuzzato, pecorino e pepe.

Una particolare specialità romana è la cosiddetta "pizza bianca", che si prepara come una specie di focaccia senza condimento oltre a sale ed olio, ma che può essere farcita a piacimento.

Pizza genovese

La pizza genovese è una pizza in teglia dalla pasta piuttosto alta e soffice, prodotta con farina di grano tenero, acqua, sale, lievito di birra e, a volte, un poco di latte. Dopo la lievitazione viene stesa con le mani direttamente nella teglia e cotta in forno, preferibilmente a legna. Deriva dalla focaccia genovese.

Pizza pisana

La pizza pisana è una pizza in teglia rotonda con pasta di medio spessore, condita usualmente con grana grattugiato o mozzarella, acciughe e capperi. Solitamente la pizza vienemangiata come cibo di strada in combinazione con la cecina: un quarto di pizza viene piegato e al suo interno viene infilata la cecina. La pizza è disponibile essenzialmente nelle pizzerie storiche di Pisa e Provincia e nelle province di Lucca, Livorno.^[12]

Pizza marchigiana

La pizza tipicamente marchigiana si può acquistare negli esercizi commerciali specializzati nella preparazione di pizza al taglio, che si vende al pezzo e non a peso

come altrove. Questa pizza è l'erede dell'antica crescita, con la quale ha in comune la presenza di strutto nell'impasto, che nelle pizze di altre regioni è sempre mancante. Lo strutto si alterna tuttavia all'olio di oliva, che si mette ad esempio nella cacciannanze ascolana^[13].

Le varianti tradizionali sono quattro: bianca con il rosmarino, bianca alla cipolla, rossa semplice e rossa con la mozzarella, dove per "bianca" e "rossa" si intende rispettivamente senza e con pomodoro. D'inverno si può comprare anche la saporita pizza coi grasselli^[14]. È una preparazione invernale in quanto i grasselli sono gli avanzi della fusione dello strutto e perciò sono disponibili solo in concomitanza con la macellazione del maiale, tra novembre e gennaio^[15]. Anche le panetterie elaborano comunemente la pizza (con olio d'oliva o con strutto), ma più alta e morbida rispetto a quella delle pizzerie al taglio.

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.