

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", "tazzo 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.