



STORIA DELLA PIZZA
DA NAPOLI A HOLLYWOOD

AUTORE

LUCA CESARI

EDITORE

il Saggiatore

PAGINE

352

PREZZO

19 euro



C' È UN'ESPRESSIONE piuttosto comune in tutte le regioni italiane che, con qualche variante, recita più o meno così: "Ho talmente fame che mangerei anche il tavolo!".

Può sembrare di origine dialettale e popolare, ma è in realtà illustrissima, e molto antica: nell'*Eneide* di Virgilio, gli esuli in viaggio avevano ben in mente una profezia, secondo la quale a un certo punto si sarebbero ritrovati affamatissimi e disperati. Virgilio descrive questa fame con un esempio molto preciso: "ehi, mangiamo perfino le mense?". Queste "mense", in realtà, non erano davvero il tavolo, ma dei grandi e sottili dischi di pane sopra ai quali si era soliti posare il cibo da mangiare con le mani. Quel pane era quindi una sorta di piatto, di vassoio, e di solito non si mangiava. Secondo una diffusa leggenda, quella "mensa" non sarebbe nient'altro che il più remoto antenato della pizza.

Questa è soltanto una delle molte vicende che si imparano in *Storia della pizza. Da Napoli a Hollywood*, firmato dallo storico della gastronomia Luca Cesari. Il saggio fa idealmente seguito alla *Storia della pasta in dieci*

LA BIOGRAFIA DELLA PIZZA NON È UNA PIZZA

di TOMMASO MELILLI

piatti, già tradotto in otto lingue.

La pizza, naturalmente, nasce e si sviluppa a Napoli all'inizio dell'Ottocento: di gran lunga la città più popolosa d'Italia per tutto il secolo (Milano aveva un quarto degli abitanti), è anche una città poverissima, ed è quindi logico che il cibo più accessibile di sempre nasca proprio lì.

Samuel Morse, inventore del telegrafo e del linguaggio che porta il suo nome, aveva assaggiato la pizza a Napoli proprio in quegli anni, definendola "una specie di torta nauseabonda che somigliava a un pezzo di pane tirato fuori da una fogna". Alexandre Dumas, invece, notò che le minime oscillazioni di prezzo della pizza rac-

contavano le crisi alimentari di tutta la regione: la pizza era "il termometro gastronomico del mercato".

Pellegrino Artusi, alla fine dello stesso secolo, già inserisce una "Pizza alla Napoletana" nel suo ricettario, un titolo che entusiasmerebbe i più rigorosi puristi dei nostri giorni: "peccato che si tratti di una crostata di pasta-frolla ripiena di crema alla ricotta profumata alle mandorle".

Nell'Eneide il primo riferimento: un pane-piatto, che non si mangia

Cesari ama raccontare le storie, e lo fa unendo al gusto della narrazione il vero mestiere dello storico: raccoglie miti e leggende, come per esempio la dedica della pizza Margherita alla regina d'Italia, e traccia magi-

stralmente le vere testimonianze nei testi dell'epoca. Ma soprattutto, mostra come i nostri miti e le nostre rigidità siano in realtà delle storie che abbiamo costruito e che ci raccontiamo per ricordarci chi siamo. Non a caso l'autore cita una battuta del comico Francesco De Carlo: «La pizza con l'ananas è una bestemmia perché noi pensiamo di essere pizza, ma se sei ananas, la pizza con l'ananas è una grande opportunità».