

Il libro
La pizza napoletana?
“Invenzione” americana

Ugo Cundari a pag. 34



Lo storico della gastronomia Cesari stupisce con un saggio sulle origini dell'alimento Nato come dolce, divenne salato e ripieno nel '700 affermandosi all'ombra del Vesuvio

La pizza napoletana? Si è laureata in America

Ugo Cundari

Le prime pizze non sono state napoletane e non è napoletana quella più diffusa al mondo, la margherita. Calma e gesso, procediamo con ordine.

A detta di Torquato Tasso, fra l'altro di origini sorrentine, chi alla fine del Cinquecento vuole gustare una buona pizza deve andare a Mantova. Un secolo dopo un famoso agronomo bolognese, Vincenzo Tanara, nel segnalare le città italiane dove poter gustare le migliori pizze della penisola, indica Roma, Firenze, Bologna e non fa alcun cenno a Napoli.

Con l'espressione «tipica pizza alla napoletana» si intende, a leggere il ricettario di Bartolomeo Scappi del 1570, una pietanza il cui ingrediente fondamentale è, udite udite, la polpa di piccioni, «tre mez'arrostiti alla spedo, prive di pelle, ossa et nervi, e tre alessati». Si pesta il tutto con il mortaio aggiungendo poi midollo di bue, marzapane, datteri.

PELLEGRINO ARTUSI DOCET

Dopo alcuni decenni la ricetta cambia e per «pizza alla napoletana» si intende una crostata di pasta frolla ripiena di crema alla ricetta profumata alle mandorle, come sottolinea Pellegrino Artusi in *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*. La pizza salata all'epoca è una, quella «alla lombarda», lo sostiene anche un famoso cuoco, napoletano, come Giovan Battista Crisci.

Tutto cambia solo nel 1773. È dato alle stampe il trattato

culinario di Vincenzo Corrado, allora «Capo dei servizi di bocca» presso Michele Imperiali, principe di Francavilla nel suo palazzo Cellamare. Anche se non usa la parola pizza, «Corrado descrive un'interessante "torta alla napoletana" con evidente anticipo sui tempi» sottolinea lo storico della gastronomia, di origini bolognesi, Luca Cesari in *Storia della pizza da Napoli a Hollywood (Il saggiatore, pagine 352, euro 19)*. La ricetta, da considerarsi a questo punto epocale, è giusto sia riportata per intero: «Fettate le provature (che poi sarebbero le mozzarelle, ndr), ed unite con ricotta, provola grattata, presciutto in fette, saliccie, panzetta di porco fettata, uova sbattute, pepe, e cannella, si metterà tutto mescolato tra la pasta sfogliata, si farà cuocere, e si servirà».

LA CAPOSTIPITE

Cesari commenta: «Pur non chiamandosi pizza, questa ricetta diventa a pieno titolo la capostipite delle pizze ripiene o pizze rustiche che verranno riprese in seguito da altri autori e portate fino ai giorni nostri». Da questo momento in poi la pizza, nella sua evoluzione fino ad assumere le caratteristiche che ancora oggi la identificano, sarà considerata tipica di Napoli, ma non è proprio così.

CON GAMBERETTI E VONGOLE

La margherita era «solo una delle tante tipologie napoletane e nemmeno la più famosa», quelle più diffuse e apprezzate «erano bianche e a base di strutto e minutaglie di pesce come gamberetti e vongole, ali-

menti poveri e facilmente reperibili».

ROSSO VINCENTE

Sbarcata in America, la pizza si è trasformata diventando solo quella rossa, con formaggio e pomodoro, accoppiata vincente già rodada nel condimento degli spaghetti, diventando piatto nazionale americano. «La pizza diffusa oggi nel mondo, inclusa quella italiana e napoletana, è quella americana. Gli stili napoletani delle origini prevedevano una pasta più alta, dimensioni contenute e soprattutto farciture che oggi sono completamente scomparse». È questo il motivo per cui la pizza rivista all'americana ha conquistato ogni angolo della terra, dopo il 1945, e non è rimasta un piatto locale come le piadine o i tacos, così che noi oggi «con una battuta, possiamo dire che la pizza è una piadina che ce l'ha fatta».

PRELIBATEZZA PREFERITA

E pensare che la prima volta che gli americani non di origini italiane hanno sentito parlare di pizza è stato nel 1861 in un articolo del «Boston Evening Transcript» in cui è descritta come «la prelibatezza preferita dai napoletani che si prepara e si mangia solo tra il tramonto e le due o le tre del mattino e deve essere cotta in cinque minuti nel forno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A DETTA DI TASSO (DI ORIGINI SORRENTINE) LA MIGLIORE DEL SUO TEMPO ERA QUELLA PREPARATA A MANTOVA

A NAPOLI SI MANGIAVA BIANCA CON STRUTTO E MINUTAGLIA DI PESCE LA MARGHERITA NON ERA LA VARIANTE PIÙ DIFFUSA

LA "MOZZARELLA E POMODORO" CONQUISTÒ GLI STATI UNITI PER DIVENTARE STAR NEI FORNI ITALIANI

Fatti&persone



San Gregorio Armeno: Rigillo legge Eduardo

Alle 19, nella chiesa di San Gregorio Armeno, il Rotary distretto 2101 organizza una serata di raccolta fondi destinati al restauro strumentale degli organi gemelli che campeggiano nella navata centrale della chiesa stessa, costruiti tra il 1737 ed il 1742 dall'organaro della cappella reale borbonica, Tommaso di Martino. Ad impreziosire la serata, Mariano Rigillo leggerà pagine di Eduardo De Filippo.



Un libro sulla voragine di Secondigliano

Si presenta, alle 20.30 al Mamamu (via Sedile di Porto 46) «California milk bar - La voragine di Secondigliano» di Gianluca Albrizio e Gennaro Marco Duello (Rogiosi). Il crollo della palazzina a Secondigliano (23 gennaio 1996) che causò la morte di 11 persone torna raccontato ventisette anni dopo, cercando di spezzare il silenzio che avvolge, ed avvolge, quel dramma.



LA DIVA E LA MARGHERITA

In alto, Julia Roberts mangia la pizza da Michele in una scena del film «Mangia prega ama» di Ryan Murphy (2010)

Toma Cesari
Storia della pizza
da Napoli a Hollywood



LUCA CESARI
STORIA
DELLA PIZZA
DA NAPOLI
A HOLLYWOOD
IL SAGGIATORE
PAGINE 352
EURO 19