

Storia della pizza

Misteri e fortune di un immaginario e di un mito universali

Luca Cesari ripercorre le vicende della specialità gastronomica attraverso le voci dei suoi protagonisti

di Carlo Martinelli

Luca Cesari (1971) è uno storico della gastronomia. Due anni fa ha pubblicato un libro, *Storia della pasta in dieci piatti* che gli è valso il Prix de la littérature gastronomique e che è stato tradotto in otto paesi. Adesso ci riprova e ci conquista, ancora una volta. Perché ha sfornato – è proprio il caso di dirlo – 348 pagine godibilissime che raccontano la storia di come una semplice focaccia ricoperta di salsa e mozzarella è diventata il piatto più amato del mondo. Sissignori e signore, ecco in tavola *Storia della pizza* (il Saggiatore, 348 pagine, 19 euro). Dove ripercorrere la storia della pizza attraverso le voci dei suoi protagonisti è come provare a ricostruire la geografia di un mito collettivo. Uno dei pochi in grado di coinvolgere l'intera umanità e trasformare così una semplice focaccia in un simbolo universale. E dunque una storia di re e regine, viaggiatori e scrittori, attori e cantanti d'opera. Ma soprattutto di pizzaioli e di forni, di cuochi e di impasti tirati a mano, di vicoli stretti che accomunano i rioni di Napoli e la Little Italy di New

York. Il racconto di come la pizza abbia attraversato gli oceani, raggiunto le tavole di tutti i continenti e costruito un mercato globale che ogni anno supera i 200 miliardi di dollari. Così facendo Cesari si conferma nell'indagare i misteri e le fortune della gastronomia italiana e non solo ci racconta fatti e misfatti culinari della celeberrima pietanza napoletana, ma ne rivela le vere origini, fuggendo ogni stereotipo e trascrivendo minuziosamente le ricette che si sono avvicendate nel corso dei secoli. Ci svela, inoltre, le leggende legate alla sua preparazione, i modi per mangiarla correttamente (abbinata alla birra? C'è un capitolo intero, al riguardo), e l'immaginario che ha influenzato il cinema di ogni tempo. Già. La pizza c'è ma non si vede. Abituati come siamo ad una società con una sovrabbondanza di immagini, le raffigurazioni della pizza sono estremamente rare fino a tempi recenti. L'esordio cinematografico non poteva che inaugurarsi con la più grande maschera comica partenopea del secolo scorso: Totò. Si tratta della pellicola San Giovanni decollato del 1940.

Con ogni probabilità la prima pellicola in cui appare una pizza (il saggio di Cesari indica

comunque altri 25 film che, in seguito, vedranno comparire la pizza...) e la terza prova cinematografica della lunga prolifica carriera del principe Antonio de Curtis, in arte Totò. Nel film la pizza, appena sfornata, viene appoggiata su un piatto e portata al tavolo già apparecchiato con coltello e forchetta. Prima di poterla assaggiare – cosa in realtà non avverrà mai – Totò la taglia e la offre ai due ospiti con cui sta dialogando, i quali ne approfittano volentieri prendendo con le mani

le singole fette dal lato del cornicione e piegandole in due nel senso della lunghezza, in modo che all'esterno sia esposta la parte inferiore della pizza e la farcitura rimanga racchiusa all'interno della fetta. Un gesto tanto naturale quanto antico.

Peraltro, anche se tutti riconoscono la paternità italiana della pizza, la tentazione di assegnare una sorta di supremazia agli Stati Uniti è sempre stata molto forte. E il libro – ricchissimo: tre capitoli (a Napoli, Pizze e no, Pianeta pizza) e tre corpose appendici – racconta di cosa successe nel 1952, quando il futuro presidente Eisenhower sfiorò l'incidente diplomatico dopo aver affermato che la pizza che si mangiava a Mulberry Street

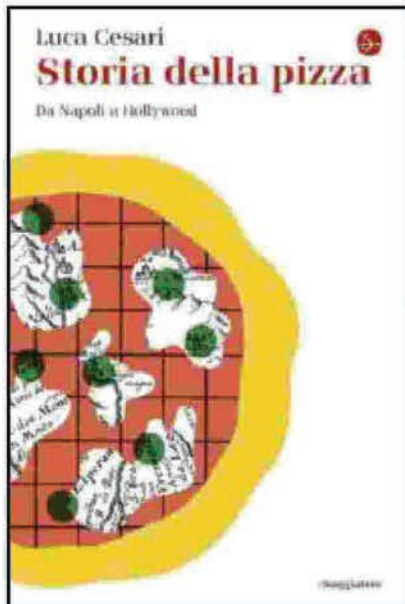
a New York era decisamente migliore di quella che aveva assaggiato a Napoli nel 1943, quando ricopriva la carica di comandante delle forze alleate nel Mediterraneo. Dovette prontamente intervenire l'ammiraglio Carney, all'epoca comandante in capo delle forze Nato nell'Europa meridionale, per correggere lo scivolone dichiarando: «Sebbene il generale Eisenhower sia il mio superiore e mio buon amico e stia per assumere il comando del governo degli Stati Uniti, non di meno è mia opinione che in nessun posto si possa mangiare una pizza migliore che a Napoli». Una

notizia che fece il giro del mondo. Ancora Stati Uniti, seconda patria della pizza dopo l'intangibile Italia. Siamo a New York nel 2014 e il neoeletto sindaco della città Bill de Blasio è fotografato all'interno di una pizzeria. Lo scatto fa il giro del mondo e scatena un'ondata di commenti negativi, soprattutto da parte dei suoi concittadini che lo considerano il primo passo falso della carriera del sindaco. Perché? Bill de Blasio sta mangiando la pizza con le posate, infrangendo una norma non scritta, ma valida per tutti i newyorkesi. Un disastro, dichiara uno scrittore del New York magazine, citando il

protocollo cittadino di lunga data che prevede di divorare la pizza, per quanto unta, con le mani e solo con le mani.

D'altronde, «Pollo pizze e pani si mangiano con le mani», così recita un proverbio scaturito da una norma popolare, ma i manuali di buone maniere non prendono in considerazione la pizza come dovrebbero, forse perché non è una specialità particolarmente diffusa nell'alta società. Il fatto di essere un cibo nato per le vie di Napoli, a metà tra un pane condito e un piatto più sofisticato, pone la pizza in un interregno poco considerato dal galateo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Copertina

Il volume di Luca Cesari pubblicato da il Saggiato

