



La regina delle pizze non
FAKE NEWS
MARGHERITA

LA LEGGENDA DELLA PIZZA MARGHERITA

Cosa ne sarebbe della pizza napoletana se togliessimo il pomodoro e la mozzarella? Due semplici ingredienti che sono diventati il simbolo stesso della specialità partenopea: quasi impossibile separare l'icona della pizza dai suoi colori bianco e rosso. Uniti al verde (e al profumo) del basilico. Oggi ci sembra talmente naturale questo tipo di condimento da farci pensare che sia nato insieme alla pizza stessa, ma non è così. Se leggiamo le testimonianze ottocentesche gli stili più diffusi erano altri e molto diversi da quelli attuali. Nella maggior parte dei casi il condimento più ordinario era ristretto a solo un ingrediente e inoltre la pizza era tendenzialmente bianca perché il pomodoro veniva usato solo nel periodo estivo quando era disponibile fresco.

LE PRIME PIZZE NAPOLETANE

Uno dei primi testimoni oculari della pizza è il celebre romanziere **Alexandre Dumas**. Durante il suo viaggio a Napoli compiuto nel 1835 descrive diversi aspetti della città, tra cui anche l'onnipresente pizzaiolo ambulante

che vende la propria merce in strada. Secondo Dumas *"La pizza è all'olio, la pizza è al lardo, la pizza è allo strutto, la pizza è al formaggio, la pizza è ai pomodori, la pizza è ai pesciolini"*, farciture molto semplici e povere, adatte a tutte le tasche.

Una ventina di anni dopo ne parla anche **Emmanuele Rocco**, esponente di primo piano della cultura partenopea nel periodo a cavallo dell'unificazione italiana. La sua descrizione è più puntuale ed entra nel dettaglio: *"Le pizze più ordinarie, dette coll'aglio e oglio, han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio trinciati minutamente. Altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, e allora vi si pone disopra qualche foglia di basilico. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto, alle seconde delle sottili fette di muzzarella. Talora si fa uso di prosciutto allettato, di pomodoro, di arselle ecc..."*. Anche in questo caso le farciture predilette sono bianche e, sebbene vengano citati sia la mozzarella (in abbinamento con formaggio e strutto), che il pomodoro, siamo ancora lontani dalla formazione di un'accoppiata vincente.

UNA PIZZA PER LA REGINA

Tutti sanno che la farcitura a base di pomodoro e mozzarella prende il nome di "Margherita" e, ovviamente, non grazie all'umile fiorellino, ma in onore della Regina Margherita di Savoia, consorte di Re Umberto I e madre di Vittorio Emanuele III.

Il legame della Regina con Napoli è sempre stato particolarmente intenso e lo prova la sua decisione di stabilirsi in città nel 1869 durante la gravidanza del primogenito che fu battezzato Vittorio Emanuele Ferdinando Maria Gennaro. Questo ultimo nome, insieme al titolo di Principe di Napoli, aveva proprio l'obiettivo di suggellare il vincolo tra i regnanti di Casa Savoia e l'ex capitale borbonica.

Nel periodo post unitario le visite dei reali a Napoli furono frequenti e in quelle occasioni la corte soggiornava spesso presso la reggia di Capodimonte, ma il centro nevralgico del potere rimaneva il Palazzo Reale che si affaccia sulla piazza del Plebiscito. A pochi passi da lì si trovava - e si trova ancora con l'insegna "Brandi" - una delle pizzerie più conosciute della città, passata alla storia per avere "inventato" la Pizza Margherita. ▶

è la pizza della Regina

Il mito della Pizza Margherita creato da Raffaele Esposito nel 1889 come omaggio alla regina Margherita di Savoia non regge all'analisi dei documenti storici. Spuntano però le prove di un fatto analogo avvenuto nove anni prima. Alla fine, dunque, quali pizze ha assaggiato la sovrana? E soprattutto, perché la Pizza Margherita è diventata così famosa? Il sospetto è che sia colpa degli americani

di Luca Cesari - foto di Lido Vannucchi



TRA LEGGENDA E REALTÀ

Per capire cosa sia successo partiamo dai fatti. Esiste un documento, tuttora esposto all'interno della pizzeria Brandi, che recita così:

Casa di S.M.

Capodimonte

11 Giugno 1889

Ispezione Ufficio di Bocca

Pregiatissimo Sig. Raffaele Esposito Brandi Le confermo che le tre qualità di Pizze da Lei confezionate per Sua Maestà la Regina vennero trovate buonissime Mi creda di Lei

Devotissimo

Galli Camillo

Capo dei Servizi di Tavola della Real Casa

Questo foglio riporta il timbro della Casa Reale e la firma del funzionario che lo ha compilato, a suggello di un episodio piuttosto straordinario.

Secondo la ricostruzione più accreditata, durante il soggiorno napoletano del 1889, la Regina Margherita convocò il proprietario della pizzeria **Raffaele Esposito** a Capodimonte per assaggiare la sua celebre pizza. In quell'occasione furono preparate tre pizze, una delle quali a base di pomodoro, mozzarella e basilico i cui colori erano un omaggio alla bandiera italiana e che la sovrana mostrò di gradire particolarmente. Il pizzaiolo non si lasciò sfuggire l'occasione e battezzò seduta stante la pizza con il nome di Margherita, facendo nascere una vera e propria leggenda della gastronomia. Delle altre due pizze non ci sono notizie certe, alcune voci parlano di una a base di strutto, formaggio e basilico, e una seconda pizza rossa alle acciughe, mentre altri sostengono che la prima fosse con olio, formaggio e basilico e

la seconda con i cicinielli, ovvero il novellame di pesce.

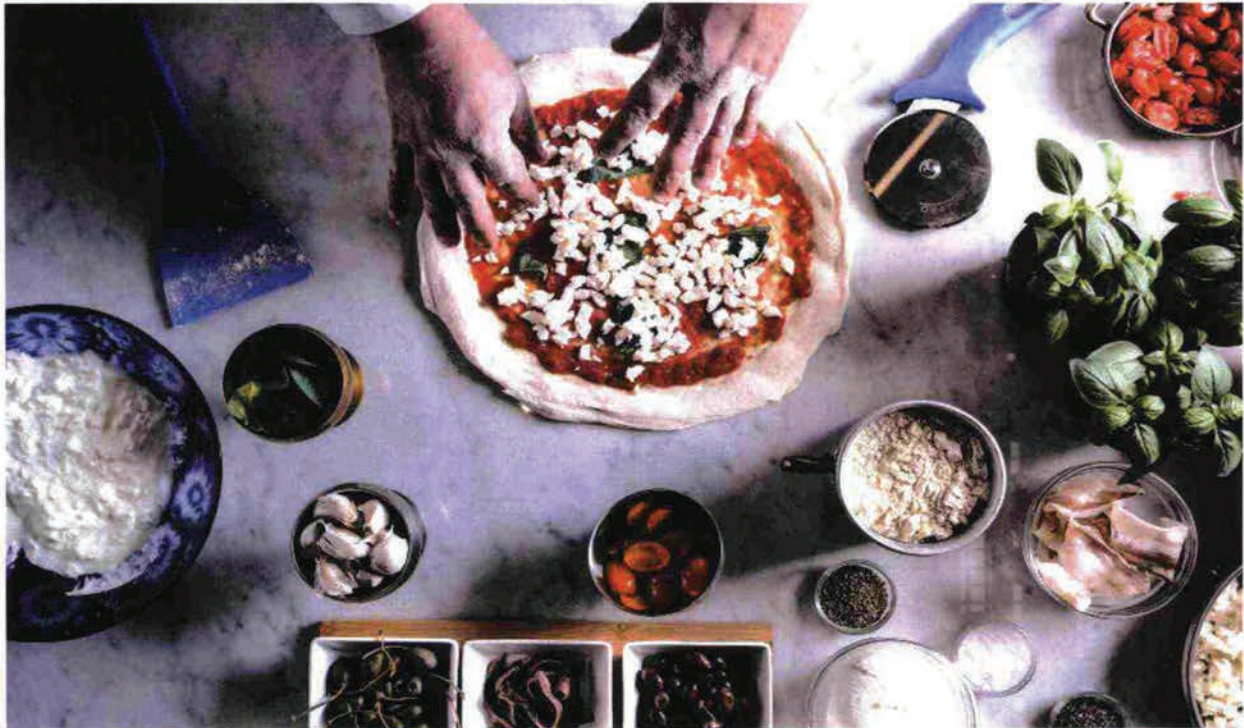
Da allora la pizza pomodoro e mozzarella si sarebbe chiamata Margherita, fine della storia. O forse no.

IL DOCUMENTO UFFICIALE

Se leggiamo attentamente il documento, vediamo che non esiste alcun riferimento alla Pizza Margherita e non viene nemmeno fatto cenno agli ingredienti delle altre preparazioni. L'unica indicazione è sulla quantità delle pizze, che erano tre, e furono giudicate "buonissime".

A parte questo, il foglio presenta alcune incongruenze relative alla forma con cui è redatto, tanto da sollevare più di un sospetto relativo alla sua autenticità. L'analisi testuale e formale della lettera è stata compiuta da **Zachary Nowak**, docente di storia ad

LA LEGGENDA DELLA PIZZA MARGHERITA



Harvard e attuale direttore dell'Umbra Institute di Perugia, che lo ha confrontato con altri documenti emessi dalla Casa Reale negli stessi anni. Le discrepanze iniziano dal timbro apposto sul lato inferiore del foglio, sia perché in questo genere di corrispondenza di solito viene utilizzata una carta intestata, sia per la posizione della stampiglia che risulta decentrata e inclinata di diversi gradi in senso antiorario. Inoltre la tipologia dello stemma riprodotto non sembra combaciare con nessuno degli altri timbri utilizzati nei documenti ufficiali tra il 1870 e il 1944. E anche la grafia non convince. Il documento conservato nella pizzeria Brandi sembra infatti vergato da una mano diversa rispetto a quella di Camillo Galli di cui si conservano diverse carte autografe, inclusa la firma che non appare per nulla conforme alle altre.

Infine l'elenco dei protocolli con cui vengono registrate tutte le comunicazioni in entrata e in uscita dalla corte non riporta alcun documento indirizzato a Raffaele Esposito: il che, in un ambiente altamente formale e burocratico come quello di casa Savoia, non è una mancanza da poco.

Il documento che determina la nascita della pizza Margherita - dunque - è un falso? Difficile dirlo, ma una cosa è certa: questa è solo una piccola parte della storia perché qualcosa di simile era già successo ben nove anni prima.

UN INCREDIBILE PRECEDENTE

Il 19 giugno 1880, il quotidiano *Il Bersagliere* pubblica un articolo in cui viene descritta esattamente la stessa vicenda. La notizia viene ripresa da diverse testate in tutto il mondo, a riprova dell'eccezionalità dell'avvenimento.

Secondo l'articolo, il Segretario di Palazzo si era presentato in pizzeria comunicando che Sua Maestà la Regina avrebbe volentieri assaggiato una pizza. Questa volta il protagonista non è però Raffaele Esposito, ma il suocero Giovanni Brandi (Esposito ne aveva sposato la figlia tre anni prima). L'indomani i due pizzaioli si presentano a Capodimonte, dove stava soggiornando la regina, scrive *Il Bersagliere* e "consegnò l'elenco di 35 qualità di pizze, tra le quali pregò S.M. di scegliere. La Regina lesse e, punta dalla curiosità di sapere che cosa fossero i cicinielli e i gammarielli, gli ordinò che fra le altre facesse quelle due qualità di pizze per il giorno seguente. Brandi rimase un po' interdetto; sudava freddo per l'emozione. Disse alla Regina: 'Come si fa, per Sua Maestà che è avvezza alla cucina col burro e non ►

LE STORIE

mangia roba fatta colla nzogna, a farle pizze alla napoletana? 'Non vi preoccupate di questo - rispose la Regina - io voglio che voi mi facciate le pizze 'come siete solito di farle pel popolo di Napoli' (sono parole testuali)'. Questo il racconto della testata. Anche qui, però, nessuna pizza con pomodoro e mozzarella perché la scelta della regina era caduta sui gammarielli, ovvero i gamberetti, e i cicinielli, due qualità di pesce che si incontrano spesso nelle farciture più antiche. L'unica preoccupazione del pizzaiolo è la presenza della *nzogna*, ovvero dello strutto, utilizzato tradizionalmente su tutte le pizze.

La storia, ovviamente, finisce nel migliore dei modi: la regina assaggia le otto pizze che le vengono presentate e si complimenta con i pizzaioli. Nessuna dedica, nessun riferimento

al bianco-rosso-verde della bandiera con mozzarella, pomodoro e basilico, niente di niente. Al di là di tutto abbiamo solo una certezza: ovvero che all'epoca della Regina Margherita tutte le pizze napoletane contenevano o erano condite con lo strutto, un ingrediente che è completamente scomparso al giorno d'oggi.

IL TESTIMONE OCULARE

Diceva Agatha Christie: «Un indizio è un indizio, due indizi sono una coincidenza, ma tre indizi fanno una prova». Nella nostra storia abbiamo due fonti - il documento e l'articolo - che convergono su una versione simile dei fatti, anche se a nove anni di distanza.

Esiste però almeno un testimone che avrebbe assistito alla vicenda e la riporta ben 50 anni più tardi. Si tratta

di **Amedeo Pettini**: se ai più questo nome non dirà nulla, sappiate però che è stato una delle prime celebrità italiane del mondo dei fornelli. Entrato giovanissimo nelle cucine reali, arrivò infatti a ricoprire il ruolo di capocuoco di Casa Savoia, il gradino più alto al quale si potesse ambire a quei tempi tra i fornelli reali.

Nel 1889 Amedeo Pettini era in servizio presso le cucine della Reggia di Capodimonte, come attestano i registri di corte, ma non fa cenno di questo episodio. Ne riferisce però uno precedente, quando lui aveva appena diciassette o diciotto anni: un aneddoto che viene riportato nell'incipit di una ricetta pubblicata nel 1933: "S. M. (la Regina Margherita di Savoia, ndr) *passava alcune settimane della primavera nella magnifica Villa di Capodimonte, villeggiatura amena e salu-*



LA LEGGENDA DELLA PIZZA MARGHERITA

berrima; e fu appunto in uno di quegli anni, 1822 [refuso per 1882 n.d.r.] o 1883, che vi fece introdurre per la prima volta il famoso pizzaiolo di Sant'Anna di Palazzo per confezionare nelle cucine di detta villa le pizze che dovevano essere servite alla mensa reale. Due e fino tre volte durante la villeggiatura si rinnovava il fatto che mandava in sollucchero il popolino di Sant'Anna".

Ormai non ci sono dubbi: la Regina Margherita chiese e ottenne di assaggiare le pizze, probabilmente non una, ma più volte durante i suoi soggiorni napoletani. Di nuovo, però, nessun accenno alla "Pizza Margherita".

LA FORTUNA DELLA MARGHERITA

Il fatto non è stabilire chi abbia inventato la Pizza Margherita, una

farcitura già più o meno esistente a metà Ottocento, anche se non troppo comune, ma capire chi l'abbia codificata e portata al successo.

Purtroppo i riferimenti sono estremamente rari e appaiono solo a partire dagli anni '30 del secolo scorso: se la denominazione risale alla fine dell'Ottocento, infatti, non deve avere avuto grande fortuna perché, da ciò che risulta, è rimasta circoscritta alla pizzeria di Esposito per almeno mezzo secolo. Questo lungo periodo di latenza può essere giustificato dal fatto che la farcitura con pomodoro e mozzarella non fosse particolarmente diffusa rispetto alle pizze più tradizionali.

La fortuna della Margherita non nasce infatti a Napoli, ma dall'altra parte dell'oceano, dove stava succedendo qualcosa di straordinario.

LA PIZZA PREFERITA DAGLI AMERICANI

A cavallo tra il XIX e il XX secolo la pizza sbarca sulle coste del Nuovo Mondo insieme agli emigranti napoletani in cerca di una nuova vita. La prima notizia di una pizzeria negli Stati Uniti risale al 1894 e si limita a un nome e a un indirizzo: John Albani, 59½ di Mulberry Street, Manhattan. Da quel momento l'ascesa della pizza napoletana è inarrestabile, arrivando fino alla diffusione globale attuale.

I pizzaioli d'Oltreoceano dovevano però risolvere un problema: come farcire la pizza? Molti degli stili più tradizionali richiedevano infatti i pesciolini freschi di cui era abbondante il Golfo di Napoli e condimenti grassi come lo strutto, ingredienti non semplici da procurarsi negli Usa e forse nemmeno tanto graditi in questa nuova terra. ►



LE STORIE



Luca Cesari
Storia della pizza

Da Napoli a Hollywood



ilSaggiatore

❖ STORIA DELLA PIZZA, DA NAPOLI A HOLLYWOOD - LUCA CESARI
 IL SAGGIATORE - PP. 350 - EURO 19

**PIZZA SUPERSTAR,
 DA NAPOLI A HOLLYWOOD**

Storia della pizza, da Napoli a Hollywood è il nuovo libro di Luca Cesari (il Saggiatore, 350 pagine, 19 euro).

Dopo il fortunato *Storia della pasta in dieci piatti* tradotto in otto paesi (il Saggiatore 2021), vincitore del Premio Bancarella della cucina e del Prix de la littérature gastronomique, Luca Cesari si accosta alla pizza per raccontarne la storia, spiegare le circostanze della sua nascita e sfatare molte delle leggende che la riguardano.

La comunità italiana insediata da tempo negli States non aveva mai rinunciato ai piatti tradizionali della propria patria, importando dall'Italia i prodotti di più largo consumo come - appunto - il pomodoro in scatola, il formaggio e l'olio. Si trattava di ingredienti che costituivano già la base di molte specialità, tra cui i celebri "maccheroni", ampiamente diffusi tra gli emigrati.

La conserva in barattolo sostituì il pomodoro fresco e per i primi tempi la mozzarella passò il testimone a formaggi più stagionati. Vista la grande richiesta, anche negli Stati Uniti iniziò una produzione di pomodoro in scatola e soprattutto di formaggi freschi che non potevano essere importati via mare. Da quel momento la Margherita si avviò a diventare un vero e proprio simbolo della pizza italo-americana.



È qui infatti che si salda il binomio pomodoro-mozzarella essendo gli ingredienti più facilmente identificabili come identitari e reperibili perché prodotti ormai su larga scala.

IL SUCCESSO MONDIALE

Durante il suo primo mezzo secolo di permanenza sul suolo statunitense la pizza si è ritagliata uno spazio considerevole all'interno del panorama culinario, almeno quanto gli hamburger e gli hot dog, rimanendo però saldamente ancorata alla sua matrice italiana. A partire dal Secondo Dopoguerra, quando è stato ridefinito lo scacchiere geopolitico mondiale, l'intera Europa è entrata nella sfera di influenza americana sotto molti punti di vista, incluso quello gastronomico. Uno degli effetti è stata la grande spinta all'apertura di pizzerie in tutto il Vecchio

Continente, alcune esplicitamente a servizio delle truppe statunitensi di stanza all'estero.

Che la combinazione tra pomodoro e mozzarella esistesse a Napoli fin dagli anni '60 dell'Ottocento è un fatto ed è anche possibile che il suo nome sia frutto della dedica alla Regina Margherita, ma è un fatto anche che il suo successo si sia comunque deciso Oltreoceano. D'altronde, se la pizza non avesse conosciuto una cassa di risonanza così potente, probabilmente oggi sarebbe ancora una specialità locale come lo è stata fino a metà Novecento. E oggi sarebbe diffusa al pari della piadina o delle sfogliatelle.

In fondo tutti gli emigrati sbarcati sulle coste americane si auguravano di trovare la fortuna che non avevano conosciuto in patria. La Margherita ha coronato questo sogno. ❖