

*Intervista a Luca Cesari*

# La storia della pizza

## “La prima di Bologna fu alla Bella Napoli”

di Sabrina Camonchia

Fra Altero e la Bella Napoli, alle origini della storia della pizza. Luca Cesari, bolognese, è uno storico della gastronomia. Studia, spulcia documenti d'archivio alla ricerca delle nostre più antiche tradizioni culinarie, per smentire identità e luoghi comuni. Dopo aver raccontato la “Storia della pasta in dieci piatti. Dai tortellini alla carbonara”, Cesari torna in libreria, sempre per **Il Saggiatore**, con “Storia della pizza. Da Napoli a Hollywood”, un viaggio serissimo per scoprire la paternità di uno dei piatti più iconici della cucina made in Italy. Lo presenterà lunedì 19 giugno al Convento di Suore Francescane dell'Immacolata Concezione (via Santa Margherita 12) per la rassegna estiva di Librerie.coop Ambasciatori.

**Dopo gli spaghetti, la pizza. Perché?**

«Pasta e pizza sono sempre associate nell'immaginario collettivo come piatti italiani per eccellenza. Sebbene il nostro paese possa contare su migliaia di specialità eccellenti, questi due cibi sono indissolubilmente legati alla nostra identità, soprattutto all'estero. Se andiamo ad analizzarli hanno anche molti punti in comune: sia la pasta (quella di grano duro) che la pizza nascono in Meridione e da lì, con

storie diverse, arrivano a farsi conoscere in ogni angolo del mondo. Inoltre, sono entrambe specialità che si adattano facilmente a ogni latitudine e danno grande spazio alla creatività personale».

**Quando nasce la pizza?**

«È una domanda insidiosa che ha almeno tre risposte, tutte valide. “Pizza” è un termine generico che indica una focaccia: in questo senso si potrebbe dire che è una delle prime forme di pane diffuse in tutto il globo. Grazie alla sua forma bassa e schiacciata aveva il vantaggio di cuocere su una semplice piastra, con poco o nulla lievito e inoltre era semplice da seccare e conservare nel tempo. Se invece parliamo di “Pizza napoletana”, la prima menzione che troviamo risale al Rinascimento, ma non è proprio la pizza che ci aspetteremmo. Nel ricettario di Bartolomeo Scappi, un'autorità della cucina del Cinquecento, troviamo la “Torta di diverse materie, da Napoletani detta Pizza”, ma siamo di fronte a una torta dolce di pasta brisée ricoperta da frutta secca, zucchero, burro e tuorli d'uovo. La forma, larga, rotonda ed estremamente bassa ricorda l'attuale pizza anche perché viene circondata da un bordo rialzato di pasta sfoglia.

Infine, le origini dell'attuale pizza napoletana possono essere individuate nel secondo Seicento, ma le prime descrizioni sono ottocentesche».

**Qual è la vera storia della pizza Margherita?**

«La storia della Margherita è molto più complessa di quanto si possa immaginare e, in buona parte, ancora oggi coperta da mistero. Basti pensare che forse la regina Margherita non ha mai assaggiato la pizza con pomodoro e mozzarella, mentre è molto più probabile che abbia provato le pizze più in voga all'epoca, ovvero quelle con i cecenielli, il novellame delle sardine, con i gamberetti e lo strutto. La dedica alla regina dovrebbe essere successiva, tanto che le prime menzioni della pizza Margherita risalgono agli anni '40 del Novecento».

**Bologna, lei cita la pizzeria Bella Napoli.**

«Come in tutta l'Italia del nord e nel resto d'Europa, la pizza si diffonde a Bologna dal secondo dopoguerra. La prima pizzeria ad aprire nel 1950 è proprio La Bella Napoli. Viene seguita quattro anni più tardi da un bar in piazza San Francesco che serve pizza al taglio, poi da una seconda pizzeria nel 1955 in via Montegrappa e infine dalla storica pizzeria Altero nel 1957».

**L'autore**



**Storico**

Il bolognese  
Luca Cesari  
oggi presenta  
il suo libro oggi  
pomeriggio alle  
18 in via Santa  
Margherita 12



**Il libro**



**La copertina**

"Storia della  
pizza. Da  
Napoli a  
Hollywood"  
(Saggiatore)