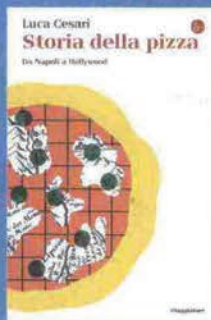


## È LA PIZZA IL **SIMBOLO** DELL'**ITALIA** PIÙ CONOSCIUTO AL MONDO

Altro che Colosseo o Torre di Pisa!  
Tutto il mondo conosce e mangia  
il nostro piatto più famoso. La pizza  
ha origini antichissime, ma nella sua  
forma più nota, quella con il pomodoro,  
risale a circa duecentocinquanta anni fa.  
La sua patria è la città di Napoli, dove  
inizialmente era destinata ai poveri  
che la consumavano per strada

*di Fabio Dalmaso*





## TUTTO SULLA PIZZA

Il saggio di Luca Cesari, storico della gastronomia, sul nostro piatto più famoso s'intitola *Storia della pizza* (Il Saggiatore, 2023). Comprende anche le ricette che si sono susseguite nei secoli.

**Q**ual è il simbolo dell'Italia più conosciuto al mondo? La pizza. Nelle sue forme più svariate e innovative o nella classica e intramontabile versione "margherita", è nota e apprezzata in ogni angolo della Terra. Il suo successo è davvero planetario ed è per questo che è stata dichiarata Patrimonio dell'UNESCO. Non è solo un alimento: come scrive Luca Cesari nel suo libro *Storia della pizza* (Il Saggiatore, 2023), "incarna valori sociali, politici e narrativi che la connotano a tal punto da far passare in secondo piano la sua funzione primaria di cibo".

### LA PIZZA PIÙ ANTICA? QUELLA DEGLI ETRUSCHI

La pizza ha origini antichissime e risale probabilmente agli Etruschi (IX-I sec. a.C.). Il nome *pizza* deriverebbe da *pinsa*, participio passato del verbo latino *pinsare*, pestare, schiacciare, in riferimento alla forma schiacciata di questo alimento.

### La storia inizia a Napoli

Per scoprire le origini della pizza dobbiamo inoltrarci nelle viuzze di Napoli tra il XVIII e il XIX secolo.

La popolazione cresce a ritmo vertiginoso: se nel censimento del 1742 sotto Carlo III si contavano infatti 294.241 abitanti, diciassette anni dopo la quota raggiunge la cifra di 350mila e nel 1797 quella di 438.269. "Alla fine del Settecento Napoli era la più grande città

europea, superata solamente da Londra e Parigi e rimase l'agglomerato più popoloso d'Italia fino al 1901 con 632mila residenti", scrive Cesari nel suo saggio. Una massa di persone sempre più imponente



**NAPOLI** La targa sul muro dell'antica Pizzeria Brandi ricorda il luogo dove nel 1889 si dice sia nata la pizza "margherita" in onore dell'omonima regina sabauda.

che deve fare i conti con le problematiche legate al sovraffollamento e alla generale povertà. La gente non può permettersi che un'alimentazione povera, basata su pochi prodotti a buon mercato (pane, farinacei, olio e vegetali), "magari cucinati in modo da poter essere consumati anche per strada, dove le persone passano la maggior parte del tempo", aggiunge Cesari. È così che fanno la loro comparsa due cibi destinati a rivoluzionare la cucina internazionale: i maccheroni e la pizza, venduti in piccole botteghe affacciate sulle stradine e sui vicoli.

### Poveri e ricchi

Inizialmente la pizza è quindi un cibo destinato alla popolazione più povera. Sarà solo con il successivo interesse delle classi più agiate e il conseguente aumento della domanda che a Napoli nasceranno nuove botteghe dotate

di forno a legna e pronte a soddisfare qualsiasi tipo di cliente: nel 1807 ci sono 55 pizzaioli a Napoli, nel 1871 salgono a 120. Attenzione, però: le pizzerie di allora sono ben diverse da quelle che conosciamo oggi, in quanto sono adibite essenzialmente alla vendita della pizza a fette, da asporto. Con il passare degli anni la pizza oltrepassa definitivamente ogni barriera sociale e anche i ceti più agiati iniziano ad apprezzarla. L'aumento di clienti fa sì che le pizzerie diventino "locali dotati di stanze interne, sobriamente arredate con tavoli e sedie, avviando il servizio al tavolo in parallelo al commercio in strada", dice Cesari.

### Margherita di Savoia

Ed è proprio in questo fermento gastronomico che nasce la pizza più fa-



Margherita di Savoia

mosa al mondo: la margherita. Qual è l'origine del nome? Come tutti i miti tramandati nei secoli, anche in questo caso è difficile distinguere realtà e fantasia, ma secondo la versione più accreditata tutto nasce nel 1889 durante un soggiorno a Napoli della regina Margherita di Savoia (1851-1926), consorte di re Umberto I e madre del futuro re Vittorio Emanuele III. La regina, molto legata Napoli, soggiorna spesso presso la reggia di Capodimonte, anche se il centro nevralgico del potere rimane il Palazzo

Reale che si affaccia su piazza del Plebiscito, a due passi da una delle pizzerie più note della città. È tanto famosa che la strada dove si trova è stata ribattezzata "via di Pietro il pizzaiolo". Nel 1889 la pizzeria è gestita da Raffaele Esposito ed è a lui che la regina si rivolge curiosa di assaggiare la sua famosa pizza. Il pizzaiolo cucina quindi una pizza base di pomodoro, mozzarella e basilico, i cui colori sono un omaggio alla bandiera italiana. La sovrana mostra di gradire. Esposito non perde l'occasione e battezza quella prelibatezza proprio Margherita, in onore della regina. Nel corso degli anni la vicenda si è arricchita di particolari più o meno reali e difficili da verificare: l'unica certezza è che la pizza margherita è diventata il simbolo stesso di questo cibo, nonostante in seguito si siano affermate delle

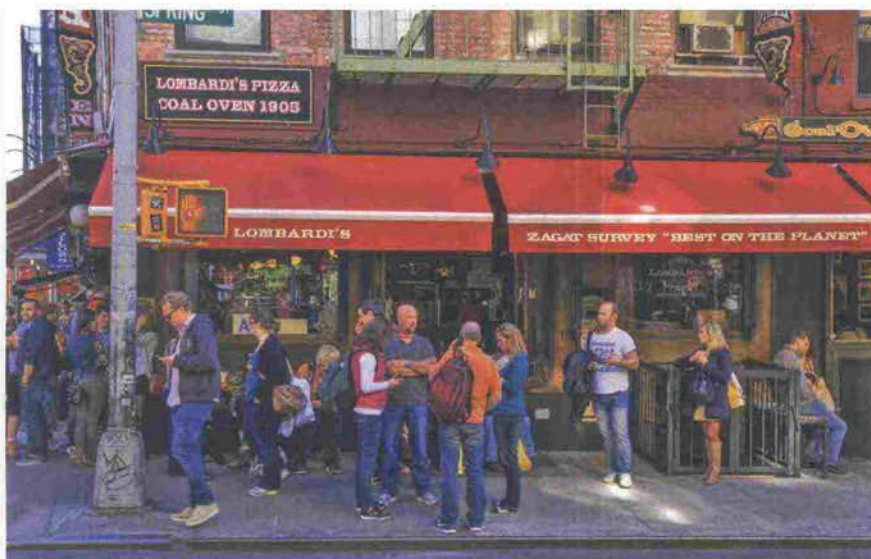
## Chi mangia più pizze al mondo? Gli americani

✓ I maggiori consumatori al mondo di pizza sono gli americani che ne mangiano ben 13 kg a testa all'anno. Noi italiani siamo primi in Europa, con 7,6 kg a testa, seguiti da spagnoli, francesi, tedeschi. Il nostro mercato è tra i più floridi: il suo valore economico si aggira intorno ai 15 miliardi all'anno, per un totale di circa 8 milioni di pizze sfornate. Le previsioni del mercato mondiale della pizza per il 2023 stimano un valore di 233,26 miliardi di dollari e un tasso di crescita del 10,17 per cento rispetto al 2019.

## I PIZZAIOLI HANNO UN SANTO PROTETTORE: È SANT'ANTONIO ABATE

✓ Il 17 gennaio si celebra la Giornata mondiale della pizza e la data non è stata scelta a caso. Il 17 gennaio, infatti, si ricorda Sant'Antonio Abate, protettore dei fornai e dei pizzaioli. L'antica tradizione, infatti, voleva che le famiglie dei pizzaioli di Napoli si recassero a Capodimonte per celebrare il santo con un falò benaugurante. L'idea di dedicare una giornata alla pizza risale al 1984 ed è stata un'iniziativa di alcuni pizzaioli napoletani.





**NEW YORK** Lombardi's è un locale storico che serve pizza napoletana con crosta sottile cotta in forno a legna dal 1905. È la più antica pizzeria della Grande Mela.

gustose varianti, come la pizza con acciughe e quella con cacio (anzi, come specificato "cacio svizzero giovane").

## Oltreoceano

Dopo aver conquistato i napoletani, la pizza sbarca in altre città d'Italia: ben presto il suo fragrante aroma si diffonde a Roma per poi risalire la penisola e giungere a Milano e Torino, prima di fare il grande salto e raggiungere gli Stati Uniti d'America all'alba del XX secolo. Nel 1905, infatti, al 53 di Spring Street, in piena Little Italy a New York, apre il locale di Gennaro Lombardi, probabilmente la più antica pizzeria sul suolo

americano. Dal Nordamerica la pizza viaggia spedita e raggiunge in pochi anni anche il Sudamerica: nel 1917 a San Paolo (Brasile) comprare infatti sui giornali locali "un'insertione che consiglia di andare al 67 di Rua Ypiranga e chiedere di don Gennaro Menzione per una bella pizza con mozzarella e pummarola". Non è però il Brasile il trampolino sudamericano della pizza. "Il luogo in cui la pizza è diventata un vero e proprio piatto nazionale è Buenos Aires, grazie alla massiccia presenza di emigrati italiani che costituiscono una componente culturale essenziale di molti aspetti della vita argentina, incluso il cibo", commenta Cesari.

## La pizza, Patrimonio dell'umanità dal 2017

Il 7 dicembre 2017 l'UNESCO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura) ha inserito la pizza, o meglio l'Arte tradizionale del pizzaiolo napoletano, nel Patrimonio mondiale immateriale dell'umanità. Il riconoscimento è arrivato quattro anni dopo che è stato assegnato alla dieta mediterranea.



## Arriva quella surgelata

Intorno alla metà del 1900 il mondo della pizza viene rivoluzionato da due innovazioni che i puristi non apprezzano, ma che si diffondono molto rapidamente: la prima è la diffusione del forno a gas, che favorisce la nascita di un gran numero di pizzerie impossibilitate ad avere un forno a legna. La seconda è invece la creazione della pizza surgelata. Sembra che gli esperimenti iniziali risalgano alla fine degli anni Quaranta e che i primi passi sul mercato siano stati mossi allo scoccare della metà del secolo, forse grazie alla ditta fondata da due fratelli di origine italiana, la Celentano Bro-

## La vera pizza napoletana è tutelata

Visto il dilagare di grandi catene di fast food nonché l'enorme diffusione e utilizzo, talvolta improprio, della denominazione "vera pizza napoletana", i maestri pizzaioli della città partenopea hanno deciso di costituire un'associazione, con tanto di disciplinare e regolamento attuativo, per la difesa e la valorizzazione del loro piatto, prodotto e lavorato secondo le antiche tradizioni ed usanze napoletane.

Dal 1984 è attiva l'Associazione Verace Pizza Napoletana ([www.pizzanapoletana.org/it/](http://www.pizzanapoletana.org/it/)), nata con il patrocinio della Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Napoli. Tra le molte iniziative dell'associazione ci sono corsi di formazione nonché l'iter che porta al riconoscimento del marchio DOC (Denominazione di Origine Controllata) nel 1997 e a quello SGT (Specialità Tradizionale Garantita), nel 2010, da parte dell'Unione Europea che vieta di scrivere nel menù "pizza napoletana" se non sono rispettate le regole previste dal disciplinare di produzione su ingredienti, metodi di preparazione e cottura.

thers Inc. (cioè i fratelli Celentano), che alcuni indicano come gli inventori della pizza surgelata nel 1957.

## Variazioni improbabili

Oggi la pizza è un piatto che tutto il mondo conosce e apprezza nelle sue decine e decine di varianti (alcune di dubbio gusto, come quella all'ananas!). Come conclude Cesari, "quanto è cambiata quindi la pizza? Abbastanza, se guardiamo gli esordi napoletani, ma non così tanto da non essere più riconoscibile. Si tratta di una grande fortuna per questa pietanza: si può farcire più o meno con qualsiasi cosa, ma rimane sempre una pizza".