

Il pomodoro e la leggenda della pizza Margherita

di **Giovanni Ballarini**

Un'antica leggenda narra che nei musei, sotto il patronato di Apollo, la notte del solstizio d'estate le Muse richiamano in vita le immagini e danno voce agli oggetti che si fanno intervistare. In una di queste occasioni la copia del lunario parmigiano per il 1837 dedicato alla cucina napoletana conservata al Museo del Pomodoro ci ricorda la storia della pizza e il ruolo del pomodoro nella preparazione gastronomica partenopea.

Illustre Signor Pomodoro, quando lei arriva nel Vecchio Mondo ha una vita difficile e come molti emigrati trova ospitalità sulla tavola soprattutto dei poveri, ma un certo momento arriva anche sulle mense dei potenti e dei ricchi per poi invadere e mantenersi presente in tutte le cucine partecipando alla loro gastronomia. Questo passaggio di *status* da cibo povero a cibo della cucina ricca gastronomica in Italia sembra coincidere con un evento particolare, quando la Regina Margherita di Savoia (1851-1926) a Napoli mangia una pizza con la sua presenza unitamente a mozzarella e basilico, un tricolore che ricorda la bandiera del neonato Regno d'Italia. Un fatto che indubbiamente ha diverse versioni storiche e che è stato messo in discussione se non completamente negato, da Zachary Nowak direttore associato per il *Food Studies Program* dell'Umbra Institu-

ti di Perugia (Zachary Nowak - *Folklore, Fakelore, History. Invented tradition and the origins of the pizza margherita* - Food, Culture Society. volume 17 1 march 2014). Su questa discussa interpretazione vorrei intervistarla e le domando se era al corrente dello studio di Zachary Nowak.

Rispondo subito alla sua domanda. Pur nella quiete di questo bel Museo, mi tengo sempre informato, anche grazie ai numerosi visitatori, e sono al corrente di quanto avviene vicino e lontano e quindi anche di quanto Zachary Nowak ha scritto quasi dieci anni fa, senza suscitare clamori, peraltro ingiustificati, dicendo in sostanza che non vi è una prova storica della origine della pizza Margherita della quale io, pomodoro, sono ingrediente essenziale e che con il mio colore sono la novità da propagandare a tutta l'Italia con la leggenda della Regina del nuovo Regno che mangia una pizza alla quale viene dato il suo nome. Aggiungo però che tutte le leggende - pur con le loro diversità, ed è questa una loro specifica caratteristica - conservano sempre una loro verità antropologica indipendentemente dalla verità storica. La verità storica si basa su documenti precisi e sicuri, la verità antropologica invece sulla memoria e sul sentimento popolare, che nessuno può negare, anche se non sempre è di facile individuazione e interpretazione. Elementi questi ultimi dei quali si occupa l'antropologia, non per niente definita "la più arduissima delle scienze". Nella nostra esistenza, non solo di persone ma anche di oggetti, cibi e quant'altro, le due dimensioni storiche e antropologiche e non solo, coesistono e se anche diverse non si con-

traddicono, ma si completano sempre.

Grazie per la sua risposta, forse un poco difficile. Ma sono portato a chiederle come lei interviene a cambiare il nome a una ricetta di un altro piatto molto popolare a Napoli, i maccheroni rossi denominati O Doje 'e Garibarde.

Non dimentichiamo che la leggenda alla quale lei ha accennato, come gran parte delle leggende, nasce dal popolo e in questo caso ha un antefatto. Io pomodoro arrivo in Europa dalle Nuove Indie, poi denominate America, sono di colore giallo come l'oro e sono usato come pianta decorativa. Divenuto di colore rosso in Italia, solo a metà del XIX secolo inizio a essere usato in cucina come nel 1839 scrive Ippolito Cavalcanti, duca di Bonvicino (1787-1859) nella sua *Cucina teorico pratica*, per la prima volta e in dialetto napoletano citando "i vermicelli co' le pommodore".

Quando il 7 settembre 1860 Giuseppe Garibaldi è ad una festa che il popolo vuole festeggiare anche con un suo cibo e cioè con i suoi bianchi maccheroni mangiati con le mani, come li fa? La leggenda dice che in onore delle Camicie Rosse sono condite con un poco di pomodoro e si inventano i maccheroni *O Doje 'e Garibarde* del costo di due soldi, ma rossi per l'aggiunta del pomodoro. Un uso che non ha un impatto mediatico, si direbbe oggi, perché Garibaldi non è certamente un buongustaio e poco tempo dopo, il 26 ottobre 1860, dopo aver salutato il primo Re d'Italia, si dice che sugli scalini di una chiesetta mangia pane e formaggio, quasi certamente un pecorino, e anche alcuni fichi offerti da un contadino.

Va bene per i maccheroni, ma cosa c'entra la pizza?

In una Napoli non più capitale

anche il popolo gradirebbe avere una nobilitazione di un suo cibo comune come la pizza e non è certamente un caso che io, pomodoro rosso, entro in una leggenda che così riassume. La regina Margherita con il marito Umberto I (1844-1900) secondo re dell'Italia unita, sono in visita a Napoli nel 1889 e sono stanchi della cucina francese della loro reggia. Secondo la leggenda più accreditata, il pizzaiolo Raffaele Esposito della Pizzeria Brandi è allora convocato per preparare una varietà di pizze per la regina e ne prepara tre: una con strutto, caciocavallo e basilico, un'altra con pesciolini e la terza con pomodori, mozzarella e basilico, quest'ultima già nota come pizza alla mozzarella e diviene Pizza Margherita, una volta che la regina la dichiara la sua preferita. La Pizzeria Brandi espone il biglietto di ringraziamento, firmato da Camillo Galli, Capo della Tavola della Casa Reale, datato giugno 1889 e fuori dal ristorante mette una targa nella quale si dice che questa è la casa della Pizza Margherita. Il biglietto è stato dimostrato falso e la targa non dice il vero storico, perché la pizza con pomodoro, mozzarella e basilico era da tempo nota e già nel 1858, il filologo Emmanuele Rocco, nell'opera *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti* coordinato da Francesco de Bourcard (1821-1886) documenta l'esistenza di una pizza a base di mozzarella e basilico contenente come ingrediente opzionale il pomodoro. "Le pizze più ordinarie, dette coll'aglio e l'oglio [sic], han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge 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 spes-

so si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di mozzarella. Talora si fa uso di prosciutto affettato, di pomodoro, di arselle, ecc.". Concludendo la leggenda, che tale è, dà un sigillo di nobiltà reale a un cibo povero napoletano che piace al popolo, e uno stampo d'italianità a un cibo locale. Ma, alla fine, ciò che conta, è che io, pomodoro, dimenticato per secoli, entro nella leggenda...

Ma, alla fine, ciò che conta, è

che io, pomodoro, dimenticato per secoli, entro nella leggenda...

Ma, alla fine, ciò che conta, è

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Interviste impossibili

Il libro

Venerdì 27 ottobre alle 18 al Complesso di San Paolo verrà presentato l'ultimo libro di Luca Cesari, «Storia della Pizza», (Milano, **Il Saggiatore**, 2023). Dialogheranno con l'autore Giovanni Ballarini, Presidente onorario dell'Accademia Italiana della Cucina e Giancarlo Gonizzi, Coordinatore dei Musei del Cibo. Ingresso libero fino a esaurimento posti.



• **Dall'alto a sinistra** *La cuseina napoletana, lunari per l'an 1837*, litografia acquerellata su carta. La vignetta del raro lunario parmigiano raffigura una tipica cucina di Napoli che offre spaghetti all'aperto (Parma, Collezione privata); **Al centro** Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorica pratica*, Napoli, Luigi Marotta editore, 1837 (Biblioteca gastronomica Accademia Barilla); **A destra** Francesco de Bourcard, *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, Napoli, G. Nobile, 1866; **Sotto** Gaetano Dura, *Pizzajuolo*, incisione acquerellata, XIX secolo (Parma, Collezione privata); **A sinistra** A. Valle, *Pizzaiuolo ambulante*, cromolitografia a colori, 1900 ca. (Parma, Collezione privata); **Qui sopra a sinistra** La più antica raffigurazione nota di una pizzeria napoletana, pubblicata dal giornale inglese "The Graphic", del 12 novembre 1881 (Milano, Biblioteca Ambrosiana); **A destra** La targa ricordo apposta all'ingresso della Pizzeria Brandi a Napoli in occasione del presunto centenario della Pizza Margherita.



Inquadra

Il Qr Code e guarda il video dello Abbecedario dei Musei del Cibo.