

Ah, la pizza!
 Per noi oggi è un cibo
 da tutti i giorni, che si può
 trovare sempre e dovunque,
 in pizzerie, in ristoranti e in bar
 o sui banchi dei supermercati,
 fresca o surgelata.
 È una parte stabile e
 importante della nostra vita
 quotidiana.
 Ma è sempre stato così?

LA PIZZA NEL TEMPO

PRIMA PARTE

di Attilio A. M. Del Re



Gli anziani ricordano che no, non è sempre stato così, almeno nell'Italia del nord e del centro. È solo da più o meno centocinquanta anni che la pizza è cresciuta,

verrebbe da dire lievitata: da cibo d'emergenza, popolare in diverse regioni del Sud, ad alimento diffuso in tutta Italia, in Europa e fuori d'Europa. Anzi, prima negli

USA che nell'Italia del Nord e in Europa, grazie all'emigrazione di massa dell'ottocento. E prima?

La parola "pizza" è molto antica: ma non era il nome di quella che noi, oggi, chiamiamo pizza. Nell'immaginario collettivo attuale, la pizza deve essere

a base di pasta, mozzarella e pomodoro. La "pizza-pizza" è la Margherita: accettiamo tante varianti di questa ricetta base, ma appunto come varianti. Non me ne vogliono i napoletani che giustamente esaltano la loro Marinara senza formaggio.

La pizza non può essere più antica dei suoi ingredienti. Vediamoli a uno a uno.

La pasta di acqua e farina di grano è nota da tanto tempo che qui non val la pena di chiederci da quanto.

La mozzarella, che in Campania si fa col latte di bufala, richiede caseifici e allevamenti di bufali. Da quando il bufalo vive in Italia? Se è vero che è stato introdotto dai Longobardi, da ben più di 1000 anni.

Il pomodoro è di origine sudamericana: niente pizza



prima del 1492, dunque. Anzi, l'uso alimentare del pomodoro si è diffuso secoli dopo, non si sa di preciso quando: è cominciato nelle campagne povere di cui, allora, nessuno scriveva nei

da circa 150, da quando fu creata la pizza Margherita (1889) o da poco prima (la mozzarella sulla pizza si trova in uno scritto del 1866).

E prima? Prima si facevano focacce condite, che magari si

stiamo parlando dei ricchi e dei nobili), le ossa si buttavano ai cani che banchettavano tra le gambe dei signori, il pane più o meno condito dal sugo di carne si dava in elemosina. Prima ancora, nell'antichità

archeologici. In sostanza queste fonti ci dicono che si cuocevano pani piatti e che a volte si condividevano. Non dicono che erano pizze.

Teniamo per buona l'idea che le pizze hanno meno di

LA PAROLA "PIZZA" È MOLTO ANTICA: MA NON ERA IL NOME DI QUELLA CHE NOI, OGGI, CHIAMIAMO PIZZA. NELL'IMMAGINARIO COLLETTIVO ATTUALE, LA PIZZA DEVE ESSERE A BASE DI PASTA, MOZZARELLA E POMODORO. LA PIZZA NON PUÒ ESSERE PIÙ ANTICA DEI SUOI INGREDIENTI.

libri. Sembra che gli spagnoli coltivassero pomodoro già nel 1600 (è rimasta qualche ricetta in un libro napoletano alla fine del 1600); è possibile che nel Regno delle Due Sicilie si sia diffuso poco dopo, circa 300 anni fa.

La pizza moderna potrebbe dunque avere più o meno 300 anni. La pizza colla mozzarella

chiamavano pizze anche loro, ma oggi le chiameremmo appunto focacce o schiacciate o altro, ma non pizze: erano pani rotondi e sottili ed erano conditi prima o dopo la cottura. Niente di più.

Pani che nel medioevo si adoperavano al posto dei piatti: sopra si metteva la carne (selvaggina, per lo più:

mediterranea, i pani schiacciati si cuocevano di sicuro. Ma somigliavano sempre meno a pizze, andando indietro nel tempo. In ogni caso non abbiamo ricette e le poche informazioni le ricaviamo da dialoghi di commedie o da poemi come l'Eneide; oppure studiando reperti

300 anni, perché prima il pomodoro non si usava, e che quelle con la mozzarella ne hanno meno di 150. È sbalorditivo che la pizza sia diventata tanto popolare in così poco tempo. Ci dev'essere una spiegazione. Quale?

(continua nel prossimo numero)