

# Pizza

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

**Nota disambigua** - *In cinematografia una singola bobina chiusa nella propria scatola circolare è comunemente detta **pizza** per via della somiglianza nella forma alla pizza vera e propria.*

La **pizza** è una specialità gastronomica tipica della tradizionale cucina napoletana, probabilmente la più conosciuta e consumata nel mondo.

## Indice

- Storia
- La pizza napoletana
- Altri tipi di pizza
- Dove si mangia la pizza
- Lista delle pizze più diffuse
- Voci correlate
- Collegamenti esterni
- Altri progetti



Pizza Margherita

## Storia

Sebbene la pizza derivi da pietanze analoghe diffuse sin dall'antichità come la focaccia, una delle prime pizze moderne in assoluto fu preparata a Genova: La "Pissa d'Andrea" apparve nel 1490, così chiamata in onore dell'ammiraglio genovese Andrea D'Oria che ne era particolarmente ghiotto. Questa focaccia detta 'pissa' (ovvero 'pezza' in Genovese), era differente da quella odierna napoletana poiché veniva cotta in un tegame; è tuttora diffusissima in tutto il Ponente ligure anche oltre gli attuali confini nazionali. La ritroviamo infatti nel sud della Francia, antica ultima propaggine della Repubblica di Genova, con il nome di *Pissaladière* o *Pizzalandeira*, leggermente più bassa e croccante. La ricetta originale si è nei secoli arricchita di nuovi ingredienti a cominciare dal pomodoro (dopo la scoperta dell'America) che si aggiungeva alle olive rivierasche, cipolle, ad un formaggio molle ligure quasi liquefatto anche noto come *squaquarone*, in uso anche nella ricetta della Focaccia al formaggio genovese ed alle acciughe, uno dei pesci tipici della tradizione ligure. Una antica variante era la 'Sardenaira', cioè pizza con sardine, altra versione dello stesso piatto genovese, dove le acciughe sono sostituite appunto dalle sardine. Non sempre, oggi, la tradizione viene rispettata e le due varianti tendono spesso ad omogeneizzarsi ottenendo un unico piatto dai nomi diversi più o meno derivanti e storpiati dalla dizione originaria: *pisciadela*, *piscirà*, *sardenaira*, *machetaera*, *machetusa*, *pasta cu a pumata*. La preparazione originaria della Pizza prevedeva: focaccia di farina alla Genovese, acqua, sale, olio e lievito, ricoperta di un battuto di cipolla, salsa di pomodoro e di acciughe (Macchettu). In epoca più recente nacque la pizza napoletana che fu ideata e preparata, così come la conosciamo, attorno al 1730 nella variante *Marinara* e, nel primo decennio del XIX secolo, nella variante Margherita, che peraltro ha preso tale nome alla fine dell'Ottocento in occasione di una visita a Napoli della regina d'Italia Margherita di Savoia.

Dall'inizio del Settecento a Napoli iniziano a diffondersi i locali specializzati nella preparazione di tale pietanza e in queste trattorie, poi chiamate pizzerie, la pizza, piatto di origine popolare, divenne una specialità consumata da tutte le classi sociali. Sino al principio del Novecento la pizza e le pizzerie rimangono un *fenomeno* prettamente napoletano poi, sull'onda dell'emigrazione, iniziano a diffondersi all'estero, ma è soltanto dopo la Seconda guerra mondiale che diventano un fenomeno mondiale.

I napoletani emigrati hanno fatto conoscere e apprezzare la pizza nel mondo e ormai anche molti cuochi di tante nazionalità differenti sono diventati esperti pizzaioli: esiste difatti un campionato mondiale per pizzaioli

specializzati. Alcuni abili imprenditori, nordamericani ed europei, con il servizio della *pizza a domicilio* sono diventati talmente ricchi che la rivista statunitense Forbes, specializzata in studi finanziari e imprenditoriali, li ha inseriti nella classifica dei 100 imprenditori più ricchi del mondo: e ciò dimostra quanto questo prodotto sia diffuso e consumato.

## La pizza napoletana



Un forno a legna

La pizza napoletana, divenuta grazie alla sua diffusione nel resto del Paese e all'estero l'emblema della cucina italiana nel mondo, è apprezzata per le sue caratteristiche culinarie e nutrizionali e consigliata dai nutrizionisti, i quali la considerano parte della dieta mediterranea.

La Pizza Margherita contiene vari tipi di sostanze nutrienti: l'amido della farina, i lipidi vegetali dell'olio extravergine d'oliva, quelli animali della mozzarella di bufala o fior di latte e le proteine vegetali date dal pomodoro e dal basilico. La cottura avviene tradizionalmente in forno a legna. La pizza tradizionale, dando un adeguato quantitativo di energia e un equilibrato apporto di carboidrati, grassi e fibre, costituisce un ottimo piatto unico inseribile anche in diete ipocaloriche.

### La *pizza marinara*

preparata a Napoli non contiene frutti di mare, ma solo pomodoro passato, aglio e origano. Il nome deriva dal fatto che gli ingredienti, facilmente conservabili, potevano essere portati dai marinai per preparare pizze nel corso dei loro lunghi viaggi.

La pizza napoletana ha ottenuto, nel 2004, il marchio di qualità "Specialità Tradizionale Garantita" (STG). Per potersi fregiare di tale marchio, la pizza deve essere preparata con ingredienti e metodiche codificate. In particolare, l'unica operazione che può essere effettuata a macchina è la preparazione dell'impasto. Il taglio in panetti e la manipolazione della pasta per ottenere il disco devono essere fatti a mano.

Sono previste solo tre varianti per quanto riguarda il condimento:

- *Pizza marinara*: con pomodoro, aglio, origano e olio.
- *Pizza Margherita*: con pomodoro, mozzarella STG a listelli, basilico e olio.
- *Pizza Margherita extra*: con pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP a listelli o fior di latte, basilico e olio.

La pizza deve essere cotta in forno a legna a circa 485 °C, la cottura deve durare al massimo 90 secondi. La pasta e gli ingredienti non devono presentare bruciature. La pizza deve essere morbida, facilmente piegabile a *portafoglio*. Deve essere consumata appena sfornata.

La lavorazione e gli ingredienti della *verace pizza napoletana artigianale* sono definiti nella norma UNI 10791:98.

## Altri tipi di pizza



Calzone fritto pugliese

Oltre la pizza napoletana, vi sono innumerevoli varianti in grado di accontentare ogni tipo di palato: dalla *pizza al taglio* (diffusa soprattutto nell'Italia centrale e cotta in teglie nel forno elettrico) alla *pizza alla romana* (particolarmente sottile e croccante) fino alla *pizza all'americana* (contraddistinta dalla morbidezza e dal notevole condimento). A Napoli la cosiddetta *pizza chiusa*, ossia pizza ben condita e coperta dalla stessa pasta, si chiamava anche calzone, ma in seguito altre varietà di calzone con un tipo di pasta differente son state ideate e preparate nella vicina Puglia, ragion per cui il calzone è divenuto di fatto un altro prodotto culinario. Una piccola *pizza chiusa* è il panzerotto, il quale può essere cotto al forno o fritto in padella. Nel palermitano è diffuso lo sfincione, pizza morbida con cipolla. Negli ultimi anni del XX secolo si è andata affermando anche la pizza senza glutine, preparata con farine non a base di frumento, adatte a chi soffre di celiachia.

## Dove si mangia la pizza

I luoghi dove si cucina e si consuma la pizza si chiamano pizzerie. Le



Pizza brasiliana

pizzerie sono in genere autonome le une dalle altre, spesso gestite da napoletani emigrati e costituiscono nelle terre più lontane vere e proprie ambasciate della cucina napoletana nel mondo.

A causa della forte immigrazione ed influenza italiana, la città con il più alto consumo di pizza nel mondo è la città di San Paolo in Brasile: ogni ora vengono sfornate 12 mila pizze, quasi 8 milioni al mese. Quasi tutte le pizzerie della città conservano la ricetta italiana originale e le pizze sono fatte principalmente in forni a legna. Spesso le pizze hanno guarnizioni derivanti dalla gastronomia locale, come il palmito e il 'catupiry', un formaggio cremoso.

Per molti nordamericani la pizza è sinonimo di una grande catena in franchising: Pizza Hut, la quale ha aperto propri ristoranti in 86 Paesi del mondo, senza tuttavia osare metter piede in Italia. Negli Stati Uniti e in varie parti del mondo esistono peraltro numerose catene di pizzerie. Dal 1989 è attiva in Italia la catena Spizzico, ora collegata al marchio Autogrill del gruppo Benetton, che propone un concetto di pizza a metà strada tra la *pizza napoletana*



Pizza nordamericana

e il fast-food tipico del Nordamerica. Inoltre Autogrill, attraverso una società americana acquisita nel 1999, controlla (indirettamente) Pizza Hut. In Spagna è popolare Telepizza, la quale effettua anche consegne a domicilio.

## Lista delle pizze più diffuse

- Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio)
- Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico, olio)
- Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio)
- Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante, origano, olio)
- Siciliana (pomodoro, mozzarella, basilico, melanzane, olio)
- Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)
- Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive, olio)
- Quattro stagioni (normalmente gli stessi ingredienti della capricciosa, ma con una disposizione diversa, in cui ogni ingrediente assume il significato di una stagione; ad es. la mozzarella indica la neve e dunque l'inverno, i funghi l'autunno e così via)
- Quattro formaggi (mozzarella, altri formaggi a discrezione)
- Bianca (mozzarella)
- Pugliese (pomodoro e cipolla)
- Calzone (ripieno di mozzarella, prosciutto, funghi e/o altri ingredienti con aggiunta di pomodoro versato sopra dopo la cottura). Il calzone non è tuttavia un'autentica pizza, anche se è preparato in quasi tutte le pizzerie utilizzando la medesima pasta. A Napoli è detto semplicemente "ripieno" e contiene sempre, oltre agli ingredienti tradizionali, della ricotta.

I puristi partenopei citano solo due tipi di pizza tradizionale: la Margherita e la "Salsiccia e friarielli", preparata con mozzarella, salsiccia e cime di rapa, servita d'inverno, quando mancano i pomodori.

Dal momento che ogni pizzeria agisce a propria discrezione è comunque molto difficile individuare standard universalmente validi.

## Voci correlate

- Calzone
- Canascione
- Panzerotto
- Sfincione

## Collegamenti esterni

- Ricette di pizza ([http://www.pizza.it/lnk\\_ricette.asp](http://www.pizza.it/lnk_ricette.asp))

## Altri progetti

- Commons** contiene file multimediali su **Pizza**
- Il Libro di cucina di **Wikibooks** contiene ricette relative a questo argomento

~~ **Voci su Napoli e Provincia di Napoli** | **Commons** | **Il Portale di Napoli** | **Napoli** | **Provincia di Napoli** ▼ **Espandi**

Categoria: Cucina napoletana

- Ultima modifica per la pagina: 18:40, 7 mar 2007.
- Tutti i testi sono disponibili nel rispetto dei termini della GNU Free Documentation License.