

*Gli editoriali.*

## La storia della pizza dalle origini a oggi

Scopri la storia della pizza: ecco come è nata e come è diventata un simbolo italiano nel mondo.

La **pizza** è uno degli alimenti più amati di sempre: simbolo italiano nel mondo, nel **2010** è stata riconosciuta dalla Commissione Europea come **Specialità Tradizionale Garantita (STG)**, mentre nel **2017** l'**arte dei pizzaioli napoletani** è stata riconosciuta dall'**Unesco** come **Patrimonio immateriale dell'umanità**. La pizza come la conosciamo oggi, infatti, è nata a **Napoli** qualche secolo fa, diventando l'icona di questa città per poi diffondersi nel resto dell'Italia e in seguito anche all'estero. La storia della pizza, però, è iniziata molto tempo prima. Ripercorriamola insieme in occasione della **Giornata Internazionale della Pizza**, in programma il **17 gennaio**, data in cui, secondo la tradizione, i **pizzaioli napoletani** chiudevano le loro attività per la festa di **Sant'Antonio Abate**, Santo protettore proprio dei pizzaioli e dei fornai.



### L'origine della pizza

Le origini della pizza sono strettamente legate a quelle del **pane** e del **lievito**. Il pane è uno dei cibi più antichi e veniva preparato già nel **Neolitico**. In **Sardegna** sono state ritrovate tracce di un **tipo di pane risalente a circa 3000 anni fa**, in un periodo in cui la popolazione di quel territorio già conosceva probabilmente il lievito; quest'ultimo, però, secondo altre testimonianze, fu scoperto dagli **Antichi Egizi**. La **farina**, invece, fu inventata dagli **Antichi Romani**: il nome deriva da "far" che voleva dire **farro**, perché la prima farina nacque dalla lavorazione dei diversi tipi di farro allora conosciuti.

Sempre ai romani si deve la **prima forma di focaccia**, anche se alcune testimonianze di un prodotto simile risalgono agli **Etruschi**. La focaccia romana era **tonda**, veniva preparata con **farina di frumento**, condita con **erbe aromatiche** e **sale** e poi **cotta utilizzando dei dischi di rame**. Anche nell'**Antica Grecia** veniva preparato un tipo di pane dalla forma appiattita, la **pita**,

condito in vari modi, ad esempio con aglio o cipolla. I **Persiani**, invece, preparavano un pane piatto condito con formaggio. Diverse testimonianze antiche, dunque, dimostrano l'esistenza di varie tipologie di **pane dalla forma piatta** in tutta l'area del **Mediterraneo**.

### L'etimologia della parola "pizza"

La prima testimonianza dell'utilizzo della parola "**pizza**" risale a un **testo latino** del **997** proveniente dalla città di **Gaeta**. Esistono diverse teorie sull'origine di questo termine. La più accreditata è quella secondo la quale deriverebbe dall'antico germanico "**bizzo**" o "**pizzo**" ("bit" o "bite" in inglese), un termine che significava "**morso**" e che sarebbe arrivato nel territorio italiano nella metà del **VI secolo** con l'invasione dei **Longobardi**. Secondo un'altra teoria, invece, "pizza" deriverebbe da "**pinsa**", dal verbo latino "pinsere" che voleva dire "pestare, schiacciare". Ancora oggi un altro tipo di pizza, preparata in modo diverso, a Roma si chiama, infatti, pinsa. Infine, secondo altre teorie pizza deriverebbe dal termine greco "**pita**", che significa "informato" e che è anche il nome del tipico pane greco, oppure dai termini **ebraici** o **arabi** utilizzati per chiamare un tipo di pane simile alla **focaccia**.

### La prima pizza

Dove è nata la pizza? Quella che conosciamo noi oggi, com'è noto, è nata a **Napoli**. La prima vera pizza, simile a quella odierna, risalirebbe a un periodo compreso **tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600**, quando si consumava un tipo di pane morbido chiamato "**mastunicola**", che veniva preparato con strutto, formaggio, basilico e pepe. Sull'origine di questo nome ci sono due ipotesi: potrebbe derivare da "mastro Nicola", il pizzaiolo che sembra l'abbia inventata, oppure da "**vasinicola**", che nella lingua napoletana significava **basilico**, uno degli ingredienti.

La nascita della **pizza con il pomodoro**, invece, risale alla **metà del 1700**, quando nel **Regno di Napoli** nacque l'usanza di condire questo tipo di pane con la salsa al pomodoro: questo alimento divenne popolare e veniva consumato sia dai poveri che dai nobili. Secondo alcune teorie, l'utilizzo del pomodoro contribuì al grande successo della pizza: questo prodotto arrivò dall'America nel XVI secolo e inizialmente gli Europei non lo accolsero con entusiasmo, credendo fosse velenoso. Iniziarono ad apprezzarlo solo nel **Settecento**, quando si diffuse la sua **coltivazione** in molti territori, tra i quali anche il Regno di Napoli.

I napoletani iniziarono così a utilizzarlo per condire la pizza, che divenne in poco tempo un'**icona della città partenopea**, apprezzata anche dai **turisti** e dai **giovani europei** che visitavano l'Italia per compiere il **Grand Tour** e conoscere, tra le altre cose, anche le **specialità gastronomiche locali**. Una delle prime testimonianze della pizza napoletana, non a caso, ci è arrivata dallo scrittore francese **Alexandre Dumas**, che ne parla nella sua opera "**Il Corricolo**" del **1843**. Tra gli ingredienti della pizza, oltre al pomodoro, comparve poi anche l'**olio d'oliva**, che andò progressivamente a sostituire lo strutto.

## La storia della pizza Margherita

La pizza con il pomodoro divenne così una vera e propria specialità della città di Napoli e la sua storia si legò poi a quella dei **Savoia**. La leggenda narra, infatti, che nel **1889** la **Regina Margherita di Savoia** visitò Napoli: per l'occasione, un pizzaiolo napoletano di nome **Raffaele Esposito** creò una pizza a lei dedicata, chiamandola, appunto, "**pizza Margherita**" e condendola con **mozzarella, pomodoro e basilico**, i cui colori **bianco, rosso e verde** richiamavano quelli del **vessillo italiano**.

In realtà, ci sono delle testimonianze che dimostrano che questo tipo di pizza veniva già preparata prima di questo episodio. Nel suo "**Usi e costumi di Napoli**" del **1858** il letterato **Francesco De Bourcard** ha descritto i principali tipi di pizza di quel periodo e i rispettivi condimenti, citando quelle che oggi sono la **pizza marinara** con aglio e olio, la **pizza margherita** con pomodoro, mozzarella e basilico, e il **calzone**, una pizza con la pasta "ripiegata su sé stessa" contenente anche altri ingredienti, come ad esempio il **prosciutto cotto**.

Nell'**Ottocento** a Napoli nacquero anche le **prime pizzerie**, dei locali dove mangiare la pizza seduti al tavolo, come testimonia, ad esempio, il critico letterario e politico **Francesco De Sanctis** nella sua biografia.

## La diffusione della pizza nel mondo

Da Napoli, la pizza si diffuse ben presto in tutta **Italia**, anche grazie alle **migrazioni interne** dal Meridione verso le città del Nord; in seguito, si diffuse progressivamente anche all'estero. Negli **Stati Uniti** arrivò verso la fine del **XIX secolo** grazie agli **emigranti italiani**. Tuttavia, fu solo nel **secondo dopoguerra** che si ebbe una diffusione più ampia, grazie ai **grandi flussi migratori** che portarono tanti altri italiani oltreoceano.

Nelle grandi città americane, come **San Francisco, Chicago e New York**, la pizza inizialmente fu un **cibo da strada** che veniva venduto nei quartieri abitati da italiani. Anche in America la pizza ebbe subito un **grande successo** e iniziò ben presto a essere venduta anche nelle drogherie e in seguito in locali e ristoranti. Successivamente, sono stati inventati **nuovi tipi di pizza** ben distanti da quelli della tradizione napoletana, come la **pizza arrotolata di Filadelfia**, la **pizza dai bordi alti di Chicago**, o la tanto discussa **pizza hawaiana** con l'ananas.

Oggi la pizza viene mangiata in tutto il mondo e, sebbene ne esistano ormai tantissimi tipi diversi, quella napoletana continua a essere un simbolo e un vanto della **tradizione gastronomica italiana**.