
La pizza piace a tutti

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

La pizza ha origini antichissime. Un impasto di acqua e farina schiacciata era conosciuto, si può dire, da tutte le civiltà. In Egitto, nella Grecia e nell'antica Roma si allestivano pietanze che hanno una certa somiglianza con la composizione e la cottura della pizza. Solamente nel 1700 appare l'attuale pizza, quella che poi ha fatto il giro del mondo, cioè la pizza con il pomodoro, in diverse versioni, ma sempre con questa sua rosseggiante immagine. Il pomodoro in Europa non esisteva fino a quando non venne introdotto dall'America ed i napoletani, in particolare, ne fecero una loro tradizionale bandiera culinaria. Fu soprattutto nel 1800 che la pizza si affermò come uno dei piatti tipici della cucina napoletana e si definirono le caratteristiche delle pizzerie con il forno a legna, lo scaffale dove fanno bella mostra di sé gli ingredienti che serviranno a comporre le pizze, i tavoli dove gli acquirenti le consumeranno e l'esposizione di quelle che saranno vendute ai passanti. L'estate del 1889 segnò, poi, una data importante della storia della pizza: il re Umberto I di Savoia con la regina Margherita si trovavano a Napoli, nella reggia di Capodimonte, e la regina, incuriosita dalla fama della pizza napoletana, fece chiamare il più rinomato pizzaiolo del tempo che confezionò, in suo onore, una pizza con pomodoro, mozzarella e basilico, cioè con i colori della bandiera italiana, pizza che fu parecchio gradita dalla regina, tanto che da allora si cominciò a chiamare Margherita questo tipo di pizza diventata classica. La pizza fu portata dai nostri emigranti in America e in varie parti del mondo, sicché oggi le pizzerie sono diffuse in tutti i continenti. Sono circa 23 mila quelle italiane per un giro economico di ben 2 miliardi di euro l'anno. Dal punto di vista nutrizionale la pizza Margherita è un saporito alimento dai principi nutritivi abbastanza equilibrati (fornisce circa 270 calorie per 100 grammi). Per i suoi pregi, in un recente convegno, la pizza è stata giudicata al primo posto tra tutti i cibi del fast food. Alcuni mesi fa è stata presentata nella sezione design cibo da passeggio in occasione di una mostra svoltasi a Milano, una curiosa pizza che si può agevolmente consumare, in piedi, come il cono gelato. È stata inventata da un pizzaiolo veneto che l'ha denominata konopizza. Secondo una recente ricerca effettuata dall'Istituto di ricerche farmacologiche Mario Negri di Milano, il consumo della pizza al pomodoro sarebbe addirittura associato ad un rischio ridotto dei tumori dell'apparato digerente. Infine quest'anno la pizza avrà un riconoscimento, a livello europeo, come prodotto doc. Dopo un iter burocratico, durato alcuni anni, essa sta infatti per ottenere la prestigiosa sigla Stg, ovvero Specialità tradizionale garantita. La ricetta definitiva della sua composizione prevede un preciso equilibrio di elementi e di condimenti. Tra gli ingredienti d'obbligo ci sono il pomodoro San Marzano e la mozzarella di bufala. ,