



SCURTA ISTORIE A PIZZEI NAPOLITANE

Conform Ghidului de producere a pizzei napoletane introdus în Monitorul Oficial al Republicii Italiene în anul 2010, cu seria nr.56, pizza napoletană a apărut oficial în perioada 1715-1725. Cele mai populare pizza din anii 1700 erau Marinara (creată în anul 1734) și Margherita (creată între anii 1796 și 1810) care au fost oferite Reginei Italiei, mai târziu, în anul 1889, cu ocazia vizitei sale la Napoli.

În majoritatea documentelor istorice, pizza este menționată drept o specialitate culinară a orașului Napoli.

Faimosul scriitor Franco SALERNO descrie pizza napoletană ca fiind cea mai mare invenție gastronomică napoletană.



Perioada Romei antice

Primele pizze (un fel de turte) au apărut în Mesopotamia Egiptului Antic unde femeile obțineau o făina brută prin zdrobirea boabelor de cereale sălbatice într-un vas improvizat din piatră, o frământau și o coceau pe piatră încinsă. Aceste focaccii erau folosite de locuitori atât pentru hrană cât și ca monedă de schimb.

În Roma antică, încă din anii 50 d.H, locuitorii ridicau gratuit, pe baza unei cartele de piatră, de la așa numite centre de panificație, un preparat numit Picea, probabil strămoșul pizzei de azi.

Dovezile descoperite în orașele Pompei și Neapolis (pe atunci, colonie grecească care a devenit orașul Napoli), indică că în perioada anilor 74 d.H se consuma de către populație la scară largă o pâine rotundă din făină.

Perioada anilor 1000

Termenul de pizza a fost menționat pentru prima dată într-un text datând din anul 997, descoperit undeva la sud de Napoli. Conform textului, un lucrător de la o fermă trebuia să îi dea episcopului orașului „duodecim pizze” (douăzeci de pizze) cu ocazia Crăciunului și Paștelui.

Acest termen, probabil, ar proveni; fie din cuvântul grec „pikte”, ce însemna coca frământată, și care s-a transformat în latină în „Picta” și ulterior în „pitta”; fie din cuvântul latinesc „pinsa” care înseamnă „a bate” aluatul; fie din cuvântul latinesc „picea” care se referă la negreala din cuptor; fie din italianul „pizzicare” care se referă la a trage pizza afară din cuptor.

În Napoli, acest fel de mâncare a devenit foarte popular în rândul săracilor în special, fiind ieftin, gustos și sățios. Acest fel de mâncare avea marginea mai groasă decât centrul pentru că, probabil, oamenii săraci chiar dacă aveau mâinile murdare puteau să țintă o felie de pizza în mâini și să mănânce, fără să murdărească partea pe care o consumau, după care aruncau marginea acesteia.



Perioada anilor 1600-1800

Adevărata pizza napolitana s-a născut în jurul anului 1600 din indiscutabilul geniu culinar napolitan, trebuind să facă pâinea tradițională mai plăcută și mai gustoasă. La început a fost pastă pentru pâine gătită în cuptoare cu lemne, aseasonată cu usturoi, untură și sare grosieră sau, în varianta mai bogată, cucaciocavallo și busuioc. Chiar dacă uleiul a înlocuit untura, istoria pizzei moderne a început odată cu aducerea roșiilor în Europa din America, și anume din Peru, de către coloniștii spanioli.

Conform Ghidului procedural de producere a pizzei napoletane introdus în Monitorul Oficial al Republicii Italiene în anul 2010, cu nr.56, pizza napoletană a apărut oficial în perioada 1715-1725.

La începutul anilor 1700, Napoli a început să se umple cu **magazine mici, numite „pizzerias”, specializate în prepararea pizzei napoletane.** Succesul pizzei a ajuns și la Fernando di Borbone, rege al orașului Napoli din acea vreme, care chiar a „rupt” eticheta curții și s-a dus să mănânce acest preparat în una din cele mai faimoase pizzerias din oraș, unde mâncau oamenii de rând. Astfel, din acel moment pizzerias au devenit locuri trendy în acea vreme.

Cele mai populare pizze din acea vreme erau **pizza Marinara (roșii, usturoi și oregano, creată în anul 1734)** și **pizza Margherita** (roșii, mozzarella și busuioc, creată între anii 1796 și 1810) care au fost oferite Reginei Italiei, mai târziu, în anul 1889, cu ocazia vizitei sale la Napoli. Cam așa s-a născut pizza napoletană.

Perioada după anii 1800

Cu timpul a câștigat popularitate și oameni bogați sau cei care se aflau în tranzit se duceau special în zonele sărace din Napoli pentru a gusta diverse rețete de pizza, preparate de pizzaioli. Faima și gustul unic al pizzei a început să fie cunoscute și recomandate de



oamenii care au trecut prin Napoli. Cel mai bun pizzaiollo al acelor vremuri, era considerat Raffaele Esposito, care lucra la pizzeria „Pietro..e basta”, deschisă în anul 1889, și care mai există și astăzi sub numele de „Pizzeria Brandi”.

Legenda spune că, în anul 1889, prin zona Napoli a ajuns și suveranii Italiei de atunci, aflați într-un tur prin țară, regele Umberto I al Italiei și soția sa, regina Margherita. Regina a devenit fascinată de pâinea plată și de ingredientele de deasupra pe care o savurau italienii de rând. Astfel, și-a rugat gărzile să-i aducă o felie din acest produs. Cum i-a plăcut foarte mult, regina i-a ordonat lui Rafael Esposito să îi pregătească mai multe sortimente de pizza, deși oamenii de la curtea regală nu au salutat faptul că regina mănâncă aceeași mâncare ca a oamenilor de rând.

Astfel, Rafael Esposito a făcut trei pizze pentru suveranii italieni: pizza Mastunicòla (untură, brânză și busuioc), pizza Marinara (roșii, usturoi, ulei și oregano) și pizza „Tomate și Mozzarella” (roșii, mozzarella și busuioc -ale cărei culori reprezentau tricolorul italian).

Suverana a apreciat-o pe aceasta din urmă atât de mult încât a dorit să-i mulțumească și să-l laude pe acel pizzaiollo în scris. Din acest motiv, Rafael Esposito a dat numele reginei creației sale culinare, care de atunci a fost numită „Pizza Margherita”. De atunci a devenit unul dintre cele mai importante simboluri ale gastronomiei italiene în lume.

Descrierile acestei rețete de pizza, pot fi identificate până în anul 1866 în cartea lui Francesco DeBouchard „Obiceiuri și tradiții din Napoli (vol.2 pag. 124), unde descrie cele mai populare toppinguri ale vremii, care includeau unul cu roșii și busuioc, adesea acoperit cu felii de mozzarella. Tot în aceeași perioadă, se pare că pizzaiolii au început să folosească cuptorul cu cărămizi pentru coacerea pizzei.

Altă pizzerie faimoasă de la Napoli, unde se consideră și în ziua de azi că ar prepara adevăratele pizze „Marinara” și „Margherita”, este Pizzeria „Da Michele” care a fost deschisă în anii 1870.



Perioada după anii 1900

Pizza a rămas o atracție tipică napolitană și turistică pentru orașul Napoli până la începutul anilor 1900, când încet a început să se răspândească și în restul Italiei. După boomul din Napoli, adevărata pizza napolitană „expatria” pentru a cuceri mai întâi toată Italia și apoi restul lumii.

Nu a ajuns însă în nordul țării decât abia după al doilea război mondial. La fel și pentru restul lumii, datorită fluxului puternic migrator ce a împins populația din zona Campana să își caute averi și în alte țări sau continente. Pe la începutul anilor 1900, pizza si-a făcut loc și prin orașele din America, datorită imigranților italieni, mai ales în New York și în Chicago. Astfel, micuțele cafenele din SUA au început să servească mâncarea favorită a italienilor. Și soldații americani au contribuit la creșterea popularității pizzei la sfârșitul celui de-al Doilea Război Mondial, servind pe frontul italian acest fel de mâncare.

Dacă vorbim și de pizza a portafoglio (pizza portofel/la felie), care se împachetează ca un portofel, contrar credinței populare, această pizza nu este foarte veche, cu siguranță nu la fel de veche ca pizza clasică. Se pare că această pizza a apărut la Pizzeria Port'Alba, fondată în 1738, dar este evident imposibil de urmărit originea sa reală.

Cel mai probabil datează de la mijlocul secolului trecut și o identificăm în „Pânțelele Napoliului” a lui Matilde Serao. Matilde Serao a fost o jurnalistă și romancieră italiană. A fost prima femeie chemată să editeze un ziar italian, Il Corriere di Roma și mai târziu Il Giorno. Serao a fost, de asemenea, co-fondatorul și redactorul ziarului Il Mattino și autorul mai multor romane. Astfel, fondatorul Il Mattino a amintit de mâncarea stradală din Napoli la începutul anilor 1900, într-o carte concepută pentru oamenii săraci. Marele absent de la aceasta carte este pizza portofel pentru ca pe vremea aceea pizele erau mari și se vindeau la felie, ca în America. Citând din cartea acesteia, „pizzarul care are magazinul lui, noaptea, face un număr mare din aceste turte rotunde, dintr-o pastă densă, care sunt coapte, încărcate cu roșii



aproape crude, usturoi, ardei, oregano. Aceste pizza sunt încredințate unui băiat care se duce să le vândă la un colț de stradă, deasupra unei tarabe și stă acolo aproape toată ziua”.

În acest scurt fragment sunt evidențiate două lucruri: Napoli la începutul secolului XX este un oraș foarte plin de viață. Sărac poate, dar foarte viu: pizza la felie cu felii a existat deja, inventată în Italia și nu în Statele Unite, așa cum pretind mulți americani. Băiatul ducea pizza pe străzi, la case și la locuri de muncă, de fapt vorbim de livrare. Mai există și un alt pasaj semnificativ în cartea lui Serao în acest sens: feliile de pizza livrate la domiciliu erau îndrăgite de femei, nu doar de cele din clasele inferioare. Băiatul se plimba pe străzi și aceste felii au ajuns mai presus de toate pe ghișeele croitoreșelor din Via Duomo, din punct de vedere istoric strada înaltei clase napolitane. Serao ne vorbește despre femei de la începutul anilor 1900 care lucrau și nu găteau, ci comandau felii de pizza.

În zilele noastre

În scurt timp, faima pizzei a ieșit din zona Napoli, și ulterior, s-a răspândit în toată din Italia. Pizzeriile au apărut peste tot, iar în mai 1984, bătrânii pizzerii napoletani au întocmit o certificare de producție înregistrată ca act oficial de către notarul Antonio Carannante din Napoli, reprezentând un prim pas pentru a proteja un produs care a făcut celebru Napoli și istoria sa. Apoi, în anul 2017, arta de a fi pizzaiuolo neapoletan a fost recunoscută de UNESCO ca patrimoniu al umanității.

Faptul că pizza este atât de comună, există un mare risc, și anume, acela de a pierde **simplitatea și autenticitatea** unui produs atât de utilizat pe scară largă. Acesta este, totuși, **secretul pizzei napoletane**, la care se adaugă **calitatea materialelor folosite împreună cu îndemânarea** celui care o prepară (pizzaiollo), ceea ce îl face un preparat excepțional, gustos și extrem de digerabil.

În acest scop, Asociația Adevăratei Pizze Napolitane (**Associazione Verace Pizza Napoletana -AVPN**), fondată în anul 1984, prin **Codexul pizzaiollo napoletano**, a stabilit reguli foarte specifice care trebuie respectate pentru pizza napoletană autentică, protejând



pizza originală, regulile sale străvechi și autenticitatea ei. Prin acest **Codex**, AVPN recunoaște doar pizza Margherita și pizza Marinara ca fiind pizele autentice napoletane.

De aceste reguli pot beneficia atât consumatorii, care pot mânca un produs autentic și certificat, cât și producătorii de pizza care pot beneficia de serviciile și profesionalismul AVPN, această asociație operând în întreaga lume pentru a proteja cel mai consumat și cunoscut produs italian, pizza napoletană. Printre regulile **Codexului**, se numără faptul că pizza trebuie gătită în cuptorul cu lemne, la o temperatură de 485 grade C, timp de cel mult 60-90 secunde; baza trebuie să fie realizată manual, iar pizza nu trebuie să depășească 35 cm diametru sau să aibă mai mult de o treime de cm grosime în centru, să se folosească doar roșii din soiul „San Marzano”, cultivate pe versanții Vezuviului, mozzarella fiore di latte (din lapte de vacă) sau mozzarella di Bufala (din lapte de bivoliță).

Din anul 2009, pizza Margherita e una dintre cele trei pize napoletane cu eticheta UE STG (Specialita Tradizionale Garantita – Specialitate Tradițională Garantată) împreună cu pizza Marinara (usturoi și oregano) și Margherita Extra (cu mozzarella di Bufala Campana DOP, busuioc proaspăt și roșii) .

În zilele noastre, a apărut pizza napoletană contemporană, în mod cert cea mai de succes inovație. Aceasta este caracterizată prin bordură mai înaltă, foarte hidratată, și cu un timp de maturare lung, însă metodele de bază sunt aceleași pizei napoletane. O altă pizza contemporană este pizza la tavă: groasă, moale și umedă în interior și crocantă la exterior. Există multe și foarte diferite rețete de pizza și focaccia. De asemenea, topping-ul este foarte diferit, existând topping-uri tradiționale napoletane, în care predomină roșiile San Marzano, ingrediente din zona napoletană, și terminând cu toppinguri creative, pline de savoare și culoare, sezoniere și din diferite zone. Toppingul întotdeauna evoluează în savoare, culori și creativitate și va purta semnătura pizzaiollo care dorește să se dezvolte în cariera sa pentru a crea noi delicioase pizza.

Mr. Pizzerota