

La vera storia della pizza Margherita

La pizza Margherita è stata inventata a Napoli ed è diventata famosa in tutto il mondo. Ecco la vera storia.

Siamo nell'estate del 1889. Il re Umberto I di Savoia e la sua sposa, la regina Margherita, trascorrono le vacanze a Napoli, nella bellissima reggia di Capodimonte. La regina è incuriosita dalla pizza che non ha mai assaggiato e di cui però ha sentito parlare. Ma, non potendo andare in pizzeria perché non si conviene¹ a una regina, succede una cosa insolita: è la pizzeria ad andare da lei. Viene infatti chiamato a corte il più famoso pizzaiolo del tempo, Raffaele Esposito.

Raffaele si presenta a palazzo dopo aver caricato tutto l'occorrente su un carretto trainato da un asino e, aiutato dalla moglie Maria Giovanna Brandi, cuoce nei forni delle cucine reali tre diversi tipi di pizza che offre alla regina. La sovrana apprezza soprattutto quella con il pomodoro, la mozzarella e il basilico sia per il sapore sia per i colori che richiamano la bandiera tricolore italiana e domanda a Raffaele il nome di quel cibo delizioso. In realtà la pizza di Raffaele non ha ancora un nome preciso ma il pizzaiolo, spinto dall'amore per la regina e da una certa dose di furbizia, senza esitazione² esclama: "Margherita!". Nasce così la più famosa tra le pizze napoletane.

La pizzeria di Raffaele Esposito e di sua moglie Maria Giovanna esiste ancora a Napoli ed è la pizzeria Brandi. Ma non solo, la pizza Margherita e la pizza napoletana in generale diventano il piatto più famoso nel mondo.

Nel 2017 la pizza napoletana viene ufficialmente dichiarata Patrimonio culturale dell'Umanità dall'UNESCO perché rappresenta l'Italia in tutto il mondo. La pizza napoletana infatti è molto più di un semplice piatto, è un'arte. Quest'arte si tramanda da secoli, di generazione in generazione, e consiste nel lavorare due sostanze basilari: l'acqua e la farina. La pizza ha un'importanza sociale e culturale, è l'arte di stare insieme ed è anche un piatto economico, che sfama in modo sano e completo a poco prezzo.

Nel corso degli anni, la pizza napoletana si è diffusa ovunque³, anche fuori dall'Europa, fino ad arrivare in America e in Asia, dove ancora adesso è riconosciuta come "pizza napoletana" e non, invece, come semplice pizza italiana.

La pizza napoletana ha queste caratteristiche: è tondeggiante, con diametro variabile che non deve superare i 35 cm, con il bordo rialzato, detto cornicione, e con la parte centrale coperta dalla farcitura dove spiccano il rosso del pomodoro, il bianco della mozzarella e il verde del basilico. La pizza deve risultare morbida, elastica, facilmente piegabile a «libretto» perché non si taglia con coltello e forchetta ma si mangia con le mani.

Gli attrezzi che il pizzaiolo napoletano utilizza per fare la pizza sono:

- il forno a legna per cuocere la pizza
- la pala, un attrezzo con il manico lungo che serve per infornare e sfornare le pizze e può essere in legno o in acciaio
- l'oliera in rame, utilizzata per aggiungere l'olio di oliva alla pizza appena sfornata.

¹ non si conviene: non è appropriato, adatto a una regina

² esitazione: incertezza

³ ovunque: dappertutto

Dopo aver letto bene il testo, rispondi alle seguenti domande:

1. Dove viene inventata la pizza Margherita?

.....

2. Chi ha inventato la pizza Margherita?

.....

3. Perché la pizza Margherita viene chiamata in questo modo?

.....

4. Quali sono i tre ingredienti fondamentali della pizza Margherita?

.....

5. Perché la pizza napoletana è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco?

.....

6. Quali caratteristiche deve avere la pizza napoletana?

.....

7. Per quale motivo la pizza deve essere piegabile a «libretto»?

.....

8. Che cos'è il cornicione della pizza?

.....

9. Qual è l'attrezzo che si usa per infornare e sfornare la pizza?

.....

10. Che tipo di forno si usa per cuocere la pizza?

.....