**PIZZA**

****

Sapete che la pizza si mangiava già nel periodo davanti Cristo? Oggi è uno dei piatti più popolari in assoluto in tutto il mondo.

Andiamo a vedere un pò la storia della pizza.

In una di tante forme la pizza fin dall´età della pietra fa parte dell´allimentazione sulla penisola italiana. La prima forma della pizza era praticamente un tipo di pane rusticale che veniva cotto sotto i pezzetti di carbonio e dopo la cottura veniva condito con diversi ingredienti e invece di piatti veniva usata proprio la pizza.

Comunque in realtà la pizza poteva essere inventata dai Fenici, Greci, Romani… praticamente da tutti che hanno scoperto il segreto di mescolare la farina con l´acqua e della cottura sulla pietra.

Nelle ceneri dopo l´esplosione del vulcano a Pompei sono stati trovati i resti di una torta piata farinosa che veniva consumata molto anche ne lvicino Neapolis. Sono stati trovati anche i resti dei negozi (pizzerie) con forni di marmo e attrezzatura per cucinare la pizza. Proprio a Napoli, alla fine dell´Ottocento è nata la pizza come la conosciamo oggi. Durante il regno dei Bourboni Napoli è diventata una delle città più grandi in Europa. Nel 1700 c´erano circa 200 000 abitanti e 50 anni dopo il numero di abitanti si è quasi radoppiato. C´era grande povertà e quindi bisogno di cibo economico e contemporaneamente facilmente mangiabile per i poveri e la pizza incontrava proprio queste richieste. Non era possibile comprarla nei negozi ma solamente dai venditori per strada che si portavano una scatola con più pizze sotto braccio. Secondo le possibilità dei clienti la pizza veniva anche tagliata a spicchietti. La pizza più economica era composta della base (pane), aglio, strutto e sale, eventualmente cacciocavallo (formaggio prodotto di latte di muca), cecenielli (tipo di pesce) e basilico. Era quindi il prezzo a far diventare la pizza così popolare. Era cibo dei poveri e la gente di „alto livello“ la chiamava „una schifezza“.

Addiritura alla fine dell´Ottocento quando sono venuti al mondo i primi libri della cucina italiana la pizza venive ignorata, nonostante in Italia esistevano già le prime pizzerie. Tutto è cambiato dopo la riunione d´Italia. Durante la visita del re Umberto I e della regina Margherita a Napoli nel 1889, essendo annoiata della cucina francese servita a collazione, pranzo e cena, ha desiderato la regina di assaggiare qualche specialità locale e così fu chiamato il pizzaiolo Raffaelle Esposito il quale preparò per la regina tre pizze diverse: una con lo strutto, cacciocavallo e basilico,una con i cecenielli e una con i pomodori, mozzarella e basilico. La regina è rimasta stupita dell´ultima delle tre pizze e nel suo onore questa pizza è stata chiamata Margherita. Questo è stato momento molto importante nella storia della pizza. La pizza è presto diventata un piatto preferito di tutta la famiglia reale e dopodichè anche di tutta l´Italia.

Nonostante questo la pizza si spostava da Napoli molto lentamente. Dagli anni trenta spostandosi i Napolitani in cerca di lavoro verso Nord, hanno portato noc sé anche la loro cucina compresa la pizza. Più avanti come i turisti erano sempre più curiosi di assaggiare la cucina italiana, la pizza veniva offerta sempre in più ristoranti e ormai anche pizzerie vere e proprie in tutta Italia.

La pizza ha trovato la sua seconda casa in America dove è stata portata dai emigranti italiani alla fine dell´Ottocento. Nel 1905 è stata aperta la prima pizzeria a New York chiamata „Lombardi´s pizza“.

Oggi ci sono le pizzerie quasi in ogni città del mondo. Le pizze di oggi sono ben diverse rispetto quelle destinate per i poveri ma la loro forma e principio di cottura sono rimasti gli stessi.

***Curiosità:***

* La parola „pizza“ è la più cliccata su Google.
* La pizza è diventata il simbolo dell´Italia in tutto il mondo
* Il tipo di pizza più antico è la *marinara* (olio, aglio, origano e pomodoro) – si chiama così perché la mangiavano sopratutto i pescatori napoletani che tornavano dal porto
* Oggi gli Americani mangiano il doppio di pizza rispetto gli Italiani…. solo perché sono tanti 😊
* La pizza più lunga del mondo è stata preparata per Expo 2015 a Milano (quasi 16.000 metri di lunghezza)
* In italiano „pizza“ si usa anche per indicare una persona, una cosa o una situazione molto noiosa: *che pizza!*

***La pizza – ricetta della mia suocera:***

Mezza tazza d´acqua calda + mezzo dado di lievito + 1 cucchiaiono di zucchero.

0,75 kg di farina 0/00 (macinata fine)

1,5 di cucchiaino di sale

2 dl d´acqua tiepida

0,5 dl di olio d´oliva

0,5 dl di olio di girasole

*Fare impasto, lasciare lievitare, stendere l´impasto e sopra versare il sugo di pomodoro, mozzarella, …*

*Si cuoce nel forno preriscaldato a 180 gradi.*

***Buon appetito!!!***



Zdroje: https://online-pizza.cz/pizza-historie-vznik-a-jeji-pribeh/
 **IVETA KNÍŽETOVÁ**