

La storia della pizza non è una pizza: un libro la racconta

La storia della pizza non è una pizza: un libro la racconta
di Tommaso Melilli

Dall'Eneide di Virgilio a Hollywood passando per la Napoli dell'Ottocento, la "biografia" di un piatto che ha conquistato il mondo

21 Maggio 2023 alle 09:52

2 minuti di lettura

C'è un'espressione piuttosto comune in tutte le regioni italiane che, con qualche variante, recita più o meno così: "Ho talmente fame che mangerei anche il tavolo!". Può sembrare di origine dialettale e popolare, ma è in realtà illustrissima, e molto antica: nell'Eneide di Virgilio, gli esuli in viaggio avevano ben in mente una profezia, secondo la quale a un certo punto si sarebbero ritrovati affamatissimi e disperati. Virgilio descrive questa fame con un esempio molto preciso: "ehi, mangiamo perfino le mense?". Queste "mense", in realtà, non erano davvero il tavolo, ma dei grandi e sottili dischi di pane sopra ai quali si era soliti posare il cibo da mangiare con le mani. Quel pane era quindi una sorta di piatto, di vassoio, e di solito non si mangiava. Secondo una diffusa leggenda, quella "mensa" non sarebbe nient'altro che il più remoto antenato della pizza.

Il robot che fa la pizza inventato da un ingegnere spaziale
di Riccardo Staglianò

Questa è soltanto una delle molte vicende che si imparano in Storia della pizza. Da Napoli a Hollywood, firmato dallo storico della gastronomia Luca Cesari, che ne parlerà oggi, 21 maggio, al Salone del libro di Torino assieme a Fulvio Marino e Antonio Puzzi. Il saggio fa idealmente seguito alla Storia della pasta in dieci piatti, già tradotto in otto lingue.

La pizza, naturalmente, nasce e si sviluppa a Napoli all'inizio dell'Ottocento: di gran lunga la città più popolosa d'Italia per tutto il secolo (Milano aveva un quarto degli abitanti), è anche una città poverissima, ed è quindi logico che il cibo più accessibile di sempre nasca proprio lì. Samuel Morse, inventore del telegrafo e del linguaggio che porta il suo nome, aveva assaggiato la pizza a Napoli proprio in quegli anni, definendola "una specie di torta nauseabonda che somigliava a un pezzo di pane tirato fuori da una fognia". Alexandre Dumas, invece, notò che le minime oscillazioni di prezzo della pizza raccontavano le crisi alimentari di tutta la regione: la pizza era "il termometro gastronomico del mercato".

Cibo. Fino a un secolo fa la cucina italiana era considerata veleno
di Marino Niola

Pellegrino Artusi, alla fine dello stesso secolo, già inserisce una "Pizza alla Napoletana" nel suo ricettario, un titolo che entusiasmerebbe i più rigorosi puristi dei nostri giorni: "peccato che si tratti di una crostata di pastafrolla ripiena di crema alla ricotta profumata alle mandorle".

Cesari ama raccontare le storie, e lo fa unendo al gusto della narrazione il vero mestiere dello storico: raccoglie miti e leggende, come per esempio la dedica della pizza Margherita alla regina d'Italia, e traccia magistralmente le vere testimonianze nei testi dell'epoca. Ma soprattutto, mostra come i nostri miti e le nostre rigidità siano in realtà delle storie che abbiamo costruito e che ci raccontiamo per ricordarci chi siamo. Non a caso l'autore cita una battuta del comico Francesco de Carlo: "La pizza con l'ananas è una bestemmia perché noi pensiamo di essere pizza, ma se sei ananas, la pizza con l'ananas è una grande opportunità".

Tutte le sorprese dell'ananas

di Stefano Bartezzaghi



La storia della pizza non è una pizza: un libro la racconta



La storia della pizza non è una pizza: un libro la racconta

