



Un po' di storia della pizza napoletana...

La **Pizza Napoletana** è uno degli alimenti che rappresenta maggiormente l'Italia in tutto il mondo, è mangiata e apprezzata da qualunque popolo, ed il suo consumo ogni anno è in continua crescita.

Dal 4 febbraio 2010, è stata ufficialmente riconosciuta come *Specialità tradizionale garantita della Comunità Europea*. Nel 2011 è stata presentata dall'Italia come candidata al riconoscimento UNESCO come *Patrimonio immateriale dell'umanità*. Nel Settembre 2014 tale candidatura, è stata rafforzata da una petizione promossa sul sito change.org

L'espressione *Pizza Napoletana*, data la sua importanza nella storia o nel territorio, viene spesso usata come sinonimo della pizza *con il cornicione* ossia bassa al centro e ben più alta ai bordi.

La sua nascita è riconducibile alla metà del Settecento, infatti, in quel periodo Vincenzo Corrado, in un trattato sulle abitudini alimentari della città di Napoli, scrisse che il popolo napoletano usava condire la pizza ed i maccheroni con il pomodoro. Le prime pizzerie comparvero a Napoli nel corso del XIX secolo e fino alla metà del XX secolo esse furono un fenomeno esclusivo di quella città. Dalla seconda metà del Novecento le pizzerie si sono diffuse ovunque nel mondo.

la leggenda vuole che **il nome** derivi proprio dalla regina **Margherita di Savoia**, cui il cuoco Raffaele Esposito dedicò una pizza creata usando ingredienti del colore della bandiera italiana (il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro, il verde del basilico) e dandole il suo nome nel giugno del 1889. In realtà, alcuni approfonditi studi filologici dimostrano che la Pizza Margherita esisteva già dalla fine del '700 e si chiamava così perché le **fette di mozzarella** e il basilico venivano disposte sulla pizza formando proprio un **fiore di margherita**.

Pizza Margherita: ingredienti

Per ogni pizza servono:

100 g di farina 00

15 g di lievito di birra

olio extravergine di oliva

sale q. b.
pomodori pelati sgocciolati o passata di pomodoro densa
mozzarella fresca fior di latte
foglie di basilico fresco
origano q. b.

Pizza Margherita: preparazione

La Pizza Margherita è un **prodotto artigianale** per eccellenza e anche se ormai viene venduta anche surgelata al supermercato, il risultato non potrà mai essere lo stesso di quello che ottengono i veri pizzaioli napoletani. Tuttavia a casa si può provare a eguagliarli seguendo la ricetta e alcuni piccoli trucchi.

Prima di tutto occorre preparare l'impasto usando **acqua, farina, lievito di birra e sale**. Per ogni pizza servono 100 grammi di farina e 15 g di lievito. Quando l'impasto è bene amalgamato e ha una buona consistenza lo si deve lasciare a lievitare, coperto, al caldo, per almeno un'ora.

Quando l'impasto è ben lievitato si procede con la stesura su una spianatoia. È una fase molto importante perché il compito del pizzaiolo a questo punto non è solo spianare l'impasto e dargli la tipica forma circolare, ma anche fare in modo che l'aria vada tutta verso il **bordo**, che in questo modo sarà voluminoso e croccante dopo la cottura. La parte centrale della pizza deve essere sottile, al massimo di mezzo centimetro, mentre il bordo di 1-2 centimetri.

Quando si è soddisfatti della forma data alla pizza, si procede con il condimento: prima si mette la passata di pomodoro, poi la **mozzarella** tagliata a pezzettini non troppo piccoli. Infine si aggiunge il **basilico fresco** (tre-quattro foglie per pizza), un po' di origano e poi un [filo d'olio](#) sottile e continuo. A questo punto si può infornare nel forno caldissimo.

Considerate che per avere la pizza perfetta serve il forno a legna a una temperatura di ben 485° C e vi deve restare per un minuto e mezzo. A casa, con il forno elettrico, serve una temperatura di almeno 250 gradi e dovrà cuocere per 15 minuti. Durante la **cottura** la pizza va girata per farla cuocere in modo uniforme. Quando è ben cotta si può sfornare e servire calda.

