Le caratteristiche meno conosciute dell'origine napoletana della pizza

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Tra i tanti motivi per cui il nostro Paese è celebre in tutto il mondo spicca sicuramente anche la bontà della pizza. Anzi, come raccontato diverse volte dagli articoli di Ottopagine.it, questo piatto tradizionale è un vero vanto soprattutto per la città di Napoli, luogo in cui la pizza come la conosciamo noi è nata molti secoli fa. Se tutti sanno qual è la città che ha dato ai natali al cibo preferito di molti, per alcuni sono ancora un mistero le caratteristiche meno conosciute della storia di questo cibo.

La regina delle invenzioni napoletane

La pizza si inserisce prima di tutto in una ricca tradizione che vede Napoli nella veste di città ingegnosa in grado di inventare oggetti e tradizioni ancora oggi usati nel resto d'Italia e perfino del mondo. È ad esempio di origine napoletana la Fanta, la celebre bibita gasata, a cui proprio in uno stabilimento partenopeo venne aggiunta l'arancia donandole così il colore e il gusto che tutti conoscono e bevono in tutto il mondo. Se, come si può scoprire facendo un salto sulla pagina di Casinos.itdedicata ai principali giochi offerti dai casinò online, moltissimi dei giochi di carte, d'azzardo e giochi da tavola giocati ancora oggi sono stati inventati in Italia, uno in particolare ha un posto speciale nel cuore degli italiani ha proprio origini napoletane.

Stiamo parlando della tombola, nata nel XVIII come versione casalinga del lotto e basata sul libro de

La Smorfia, acquistabile ancora oggi su Ibs.it. Secondo la tradizione, infine, è tutta napoletana anche la forchetta con quattro denti, inventata per facilitare il consumo di pasta, mentre è una leggenda napoletana, come spiegato da un articolo pubblicato su Ventennipaperoni.com, l'origine partenopea di Topolino. Tra tutte queste invenzioni nate a Napoli, però, la pizza sembra essere la regina incontrastata.

Fonte: Pexels

Le origini meno note della pizza

Una cosa è certa, la pizza è nata a Napoli, ma come? Le prime tracce della pizza nei documenti ufficiali risalgono addirittura al X secolo d.C. e si pensa che fino al XVII secolo il termine pizza fosse usato per indicare il pane schiacciato condito con formaggio, strutto, pepe e basilico o anche per indicare torte dolci diffuse nella zona. Il termine pizza stesso pare rifarsi alla tradizione mediterranea del pane schiacciato non lievitato, che ha dato origine anche alla pita greca, alla piadina e al pane carasau. L'ingrediente che oggi è il re della pizza, cioè il pomodoro, ha fatto la sua comparsa nella ricetta solo dopo la scoperta dell'America e non si diffuse prima del XVIII secolo, dato che per molto tempo venne considerato velenoso e quindi poco usato in cucina.

Un po' come oggi, la pizza più semplice era condita da pomodoro, aglio, origano e acciughe, ma, come racconta Alexander Dumas padre dopo una visita a Napoli, questo piatto a prima vista semplice poteva essere farcito in modi molto fantasiosi. L'origine della pizza per antonomasia, la Margherita, si deve alla pizza inventata in onore di Margherita di Savoia nel 1889, che fu condita con i colori della bandiera italiana, pomodoro per il rosso, basilico per il verde e mozzarella per il bianco, con il formaggio disposto in modo da ricreare i petali di una margherita.

Fonte: Pexels

Quasi tutti sanno che la pizza è originaria di Napoli, ma non tutti conoscono i dettagli e l'evoluzione di questo piatto partenopeo che ora è gustato in tutto il mondo in una moltitudine di varianti.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/le-caratteristiche-meno-conosciute-dellorigine-napoletana-della-pizza/125615