

LA STORIA

## Napoletana o forse greca

Strano, ma vero: sull'origine del nome pizza, uno dei nostri piatti più popolari, non esistono certezze. C'è chi lo fa risalire al greco «*plax*», che si riferisce a una superficie schiacciata e chi dal latino «*pinsere*», da cui il sostantivo *pinsa*, legato al concetto di macinare, ridurre in poltiglia, mentre l'abate Galliani, nel suo fantasioso «Vocabolario delle parole del dialetto napoletano» (1789) deduce una derivazione dal greco «*peza*», la pianta del piede, confermando l'idea originaria di un qualcosa di schiacciato. In ogni caso già in un documento della città di Celano si parla di «*pizzas de pane*». Le prime pizzerie compaiono tra la fine del '600 e i primi anni del '700. Di certo, nei primi anni del '600 Dorotea di Capua, marchesa di Campolattaro, convince il viceré don Pietro Giron, duca di Ossuna, a farsi servire una pizza in un ballo a corte. Alexandre Dumas, nel suo viaggio a Napoli del 1835, ricorda gli ambulanti con la stufa in testa che vendevano pizze con la sugna, coi pesciolini, col pomodoro.

Sulla Margherita possiamo comunque vantare certezze. Il nome è una dedica alla regina Margherita, in visita a Napoli nel giugno 1889, del pizzaiolo Raffaele Esposito del celebre «Pietro e basta così» in salita Sant'Anna di Palazzo, oggi chiamata Brandi. Alla Reggia di Capodimonte furono preparate tre pizze diverse, una coi pesciolini, i «*cecinielles*», una col formaggio e una tricolore: pomodoro mozzarella e basilico. Omaggio alla bandiera dell'Italia unita e alla Regina: la Margherita nasce così.

Dai Marmi  
a Pasquino  
dove scoprire  
uno dei piatti  
più popolari

# Pizza Margherita



Scrocchiarella  
alta o bassa  
c'è anche  
chi sperimenta  
farine bio

a cura di  
GIACOMO A. DENTE

LA RICETTA

Ingredienti

(per quattro Margherite)  
600 g. di farina "00"  
2 bicchieri di acqua  
10 g. di lievito di birra  
1 cucchiaino di zucchero  
Olio extravergine di oliva  
Passata di pomodori  
San Marzano  
Mozzarella di bufala  
Sale  
Basilico

Preparazione

Fare una pizza doc nel forno di casa è un'impresa, manca il requisito fondamentale che un vero forno a legna da pizza produce: la temperatura sopra i 400 gradi. Risultati soddisfacenti si possono ottenere comunque con la seguente procedura. Si stempera il lievito in acqua tiepida con una punta di zucchero, si aggiunge qualche cucchiaino di farina che deve riposare una mezz'ora. In una ciotola si impastano acqua e farina, aggiungendo poco alla volta lievito e sale. A questo punto si mette l'olio. Quando la pasta comincia a tirare si rovescia su un piano infarinato, continuando a impastare. Si lascia riposare un poco l'impasto, si formano delle palle quante sono le vostre pizze e si coprono con un panno umido per altre ore. Ora si può stendere la pizza fino a ottenere dischi del giusto spessore. Si bagna con passata di San Marzano e si aggiunge la mozzarella a cubetti. E via tutto al forno preriscaldato a 220 gradi.

Vini e birra

Parola d'ordine: sgrassare e contenere l'acidità del pomodoro. Si va sul classico col Gragnano (da uve Aglianico, Piediroso e Sciascinoso), o con il Lambrusco Gasparossa. Bene una birra luppolata, ma anche un Greco di Tufo, le bollicine rosé sono una soluzione di grande piacere.



1 PANATTONI AI MARMÌ

Caotica, verace, «pop» nella sua accezione migliore, I Marmi (per i romani, «l'Obitorio», nome coniato, sembra, da Pier Paolo Pasolini per i tavoli di marmo) propone una vera pizza romana, bassa e scrocchiarella da premiare per fedeltà allo spartito più classico.

prezzo: € 5,50 - Viale Trastevere 53 - Tel. 06/5800919



2 SFORNO

Cura maniacale nella scelta di farine e lievitazioni. Qui l'arte della pizza è davvero encomiabile per sapore e digeribilità. Stile napoletano (cornicione alto e centro basso) e molte divagazioni creative, tra cui una imperdibile cacio e pepe.

prezzo: € 7,50 - Via Statilio Ottato 110-116 - Tel. 06/71546118



3 LA FUCINA

Un vero e proprio laboratorio di sapori, scelta delle materie prime per eccellenze di nicchia, comprese le farine bio. La tradizione del locale vuole che i clienti ordinino più pizze che, servite a spicchi, costituiscono un vero percorso di degustazione.

prezzo: € 12 - Via G. Lunati 25 - Tel. 06/5593368



4 LA GATTA MANGIONA

Sempre affollato, questo locale, dalla cucina vivace e piena di idee, è stato uno dei primi per miscele di farine, lievitazioni prolungate, grande materia prima, per una Margherita dallo spessore a metà strada tra Roma e Napoli.

prezzo: € 8,50 - Via Ozanam 30 - Tel. 06/5346702



5 LA BERNINETTA

I titolari di questo ristorante di cucina classica romana rivendicano aver proposto negli anni '30 la pizza di scuola romana. La tradizione continua con una Margherita croccante, equilibrata, appena profumata di buon extravergine.

prezzo: € 8 - Via Pietro Cavallini 14 - Tel. 06/3204405



6 NAVONA NOTTE

In posizione strategica nel cuore della Roma barocca, propone una cucina vivace e una pizza di scuola romana doc, equilibrata, gustosa e croccantissima. Si mangia anche all'aperto, in un contesto sempre affollato e allegro.

prezzo: € 5,50 - Via del Teatro Pace 44 - Tel. 06/6869278



7 BIR&FUD

Il regno della materia lievitata, vivacissimo locale di Trastevere, che propone anche straordinarie birre artigianali. La Margherita è di ispirazione napoletana e tende al soffice, buona anche la versione con la bufala appoggiata a crudo all'ultimo momento.

prezzo: € 8 - Via Benedetta 23 - Tel. 06/5894016



8 IL BUCHETTO

Fa onore alla tradizione romana questo locale con un vasto seguito di aficionados del quartiere Flaminio apprezzato per una pizza generosa, scrocchiarella, equilibrata per impasto, al punto da non rendere impensabile il bis.

prezzo: € 5 (al banco) - Via Flaminia 119 - Tel. 06/3201707



9 PASQUINO

La posizione turistica che più turistica non si può non influenza la buona scuola pizzaiola di questo locale. La Margherita esce ortodossa romana: croccantissima e con un condimento equilibrato. Valore aggiunto, qualche buon piatto classico romanesco

prezzo: € 6 - Piazza di Pasquino 1 - Tel. 06/6893043



10 E LODE

Nella miscela delle farine e nell'impiego delle materie prime fa il suo punto di forza questo locale: pizze di forma ovale come le antiche «*pinse*» romane. Alta digeribilità, buon profumo di pane, felice equilibrio tra crosta croccante e impasto morbido e omogeneo.

prezzo: € 6 - Via Silicella 26a - Tel. 06/31050169