Paradossi nutrizionali : dalla pizza a'tavùto al racconto di antichi sapori italici

giorgio maggi

Una decina d'anni fa il web, amante delle fake news o delle verità manipolabili, riassumeva le allarmanti notizie riportate dai giornali: **Il pane della camorra cotto col legno delle bare** (Repubblica.it 2013**). Rubano le bare per cuocere le pizze** (Il Giornale.it 2010). Notizia vecchia si dirà ma pur sempre attuale perchè esemplificativa di un mondo fatto di paradossi diversamente interpretabili e verità mal interpretate.

Dopo il dramma della emergenza rifiuti, su Napoli si era abbattuta una mazzata su uno dei più importanti simboli che resistono nella città di Franceschiello, la pizza «Olio e pomodoro» o la «Margherita» o il mitico «Calzone». C'era il sospetto concreto che il gustoso amidaceo impreziosito da rossi frutti mediterranei e lattescenti caci potesse essere cotto con la legna delle bare. Non solo la pizza, ma anche il pane, poteva essere stato cotto con il legno delle casse da morto. Su questa macabra vicenda la Procura delegò i carabinieri del Comando provinciale di Napoli per le indagini. Grazie ai militari il goloso consumatore di sapori mediterranei ora può mangiare serenamente anche sapendo che la miglior filosofia dell'alimentazione è soprattutto il controllo del buon uso del … riuso.

Paradossalmente l'arte del riuso può avere avuto matrice filologico escatologica proprio dal filosofo partenopeo colto e parimenti vorace di pizza "cotta a'tavùto" , ma anche da motivi di economicità, più affine a becere sensibilità moderne, che indusse Olimpia Maidalchini detta la Pimpaccia (1591-1657)) economa del Vaticano, a rifiutare, forse per oculato risparmio, forse per assennata ignoranza, le spese per una decente cassa o tavùto per Papa Innocenzo X, suo segreto amante, che aveva raggiunto il cielo ("amante?…meio nà pizza!" pare avesse esclamato l'esigente matrona, sostenitrice di escatologie culinarie!).

Pizza deriva dalla storpiatura della parola greca πιττα (pitta), che significa focaccia, nota agli antichi etruschi, "piadina" in romagnolo ha cugini illustri nel "carasau" sardo e nelle ricette europee come i pani spagnoli a forma piatta sino alla "flammkuchen" alsaziana e la "rieska" finlandese.

Pizza o focaccia che fosse, la tradizione romana voleva l'alimento offerto alle serpi, reincarnazione divina e come tali ammesse all'altare dove potevano cibarsi della "poiana" una sorta di torta schiacciata offerta in sacrificio ad Asclepio, dio della medicina. Nella tradizione ebraica sia la pizza sia il pane simboleggiano la purezza se preparati senza lievito (AZYMI). L'uso del lievito, associato al mistero della forza di accrescimento della farina così trattata, si collega all'idea di peccato, ovvero di corruzione morale dell'uomo causata da atteggiamenti trasgressivi e vietati

Cibo noto al poeta latino Virgilio nel I secolo a.C. cremonese per genitori ed educazione che lo indica nel suo poema per la sua forma tonda e sottile anche come piatto commestibile o tagliere per altri cibi. Bartolomeo Scappi (1500-1577) famosissimo gastronomo rinascimentale propone la ricetta delle sue varietà di " pizza sfogliata …torta del volgo detta nosetto …torta con diverse materie, da Napoletani detta pizza" soffermandosi sui diversi ingredienti dolci o salati in pasta sfoglia. Vincenzo Corrado,nel suo "Il Cuoco Galante" del 1773 descrive "torta alla napoletana" o "pizza rustica" con una farcitura composta da mozzarella, ricotta, provola, prosciutto, salsiccia, pancetta, uova, pepe e cannella. Nel 1837 Ippolito Cavalcanti,riporta la ricetta della "Pizza rusteca" e di una "Pizza doce" (dolce).Francesco Palma nel 1881, Il Cuoco Sapiente del 1871 e Belloni nel 1890 citano la pizza napoletana come una semplice schiacciata di pasta di pane con olio mentre Pellegrino Artusi nel 1891 propone una pizza dolce a base di ricotta. Sopravvive nella tradizione popolare partenopea la pizza da strada che Alexander Dumas nel 1835, così descrive: "La pizza è una specie di schiacciata come se ne fanno a Saint Denise: è di forma rotonda e si lavora come la

pasta del pane. Varia nel diametro secondo il prezzo [...] La pizza è: all'olio, la pizza è al lardo, la pizza è allo strutto, la pizza è al formaggio, la pizza è al pomodoro, la pizza è ai pesciolini".

C'è chi innamorato della flaky pizza insiste per l'aggiunta golosa di burro o chi tenta di recuperare la misteriosa "pizza sfogliata" di Cristoforo da Messisbugo che la vuole dolce e fritta nel burro. La pizza fritta è stata immortalata da Sophia Loren nel celebre "L'oro di Napoli" di De Sica mentre cuoce in padella pizze semplici o farcite.

Nella La grande abbuffata, film diretto da Marco Ferreri nel 1973 e ricco di simbologie, Ugo si appassiona alla pizza e ne propone la classica ricetta: Farina, salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto, cipolla, Olive nere, Olio,acciughe, sale, zucchero, aggiunge erbe di Provenza ricche di origano ma legate a mediterranei aromi di basilico, alloro, maggiorana, rosmarino, santoreggia e timo. Il film attraverso la simbologia del cibo affronta una feroce critica alla società condannata, secondo l'autore, all'inevitabile autodistruzione: la pizza in particolare è ossimoro di povertà e ricchezza, di vita e morte, di convenienze politiche e necessità umane.

La pizza, allegoria di umanità, diventa dunque formula politica: a Napoli nel 1889, il cuoco Raffaele Esposito prepara per Re Umberto I e la Regina Margherita di Savoia**,** una pizza condita con pomodoro, mozzarella e basilico che, non a caso, sfoggia i colori della bandiera italiana. A partire dal Febbraio 2010 l'Unione Europea ha riconosciuto l'originalità della pizza napoletana attribuendole il marchio STG (Specialità Tradizionale Garantita).

La classica ricetta può partire da 150 g di farina; 15 g di zucchero;1 uovo;3 cucchiai di acqua;15 g di strutto ; Sale; Per il ripieno1 uovo; 300 g di primo sale; 50 g di provola; 50 g di mozzarella; 70 g di salsiccia passita o salame; pepe. La ricetta base con ingredienti migliori e selezionati non basta … serve amore per il cibo, tanta manualità e competenza. A Cremona sono stati attivati corsi per pizzaioli con un programma specifico: Gli ingredienti di base: la farina,l'acqua, l'olio. il sale. il lievito. Preparazione dell'impasto impasto diretto e indiretto. Fermentazione, Lievitazione e Maturazione dell'impasto. Preparazione del Topping o condimento, Cottura della pizza, infornare, sfornare, HACCP e sicurezza alimentare.

La Cremona del '900 che accolse sorniona l'arrivo della pizza dal sud risvegliò, merito suo, serate diverse passate tra amici, tra profumi intensi d'origano e vedute del golfo di Napoli affrescate a forti colori. Al mio ingresso al ristorante, Gennaro, mio allievo di chimica mi salutò con divertita voce cantilenante ed aria spavalda: s'era trasformato, merito di pizza, da il timido scugnizzo in provetto pizzaiolo. L'alchimia vuole il forno strumento di trasformazione e da giocoso cultore del paradosso pensai alla scuola, alla politica, alle mie deboli certezze racchiuse a'tavuto …sorrisi… fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa / vedrai che il mondo poi ti sorriderà.