

## La Storia della Pizza

La pizza è uno dei cibi più amati e conosciuti al mondo, ma la sua storia ha origini antiche che risalgono a migliaia di anni fa. Tutto è iniziato quando gli antichi Egizi, circa 5000 anni fa, scoprirono come fare il pane lievitato. L'idea di cuocere un impasto di farina e acqua sul fuoco venne poi ripresa dai Greci e dai Romani. Ma la pizza, come la conosciamo oggi, ha origini più recenti e proviene dall'Italia, precisamente dalla città di Napoli.

Nel 1700, a Napoli, si iniziò a preparare una sorta di "focaccia" condita con ingredienti semplici come olio d'oliva, aglio, pomodori e formaggio. Questa focaccia era economica e facile da preparare, quindi divenne molto popolare tra la popolazione. Fu così che nacque la prima forma di pizza.

La vera svolta per la pizza arrivò nel 1889, quando il cuoco napoletano Raffaele Esposito preparò una pizza speciale in onore della visita della regina Margherita di Savoia (in foto).



Questa pizza era condita con pomodoro, mozzarella e basilico, ingredienti che rappresentavano i colori della bandiera italiana: rosso, bianco e verde. La regina apprezzò tanto questa pizza che fu chiamata "Pizza Margherita" in suo onore.

Da allora, la pizza ha iniziato a diffondersi in tutto il mondo. Con l'emigrazione italiana verso altri paesi, specialmente negli Stati Uniti, la pizza è diventata popolare anche al di fuori dell'Italia. Oggi, ci sono molte varianti di pizza, che possono variare molto a seconda del paese e delle preferenze locali.

## Caratteristiche Attuali della Pizza

Oggi, la pizza viene preparata in moltissimi modi diversi, ma ci sono alcuni elementi che rimangono sempre uguali. La base della pizza è un impasto di farina, acqua, lievito e sale, che viene steso in una forma circolare o rettangolare. L'impasto può essere sottile o spesso, croccante o soffice, a seconda delle preferenze.

Sulla base si aggiungono poi vari condimenti. I più comuni sono il pomodoro e la mozzarella, ma esistono infinite combinazioni di ingredienti. Alcuni esempi popolari

*Scaricato da [www.risorsedidattiche.net](http://www.risorsedidattiche.net)*

sono la pizza ai funghi, la pizza con prosciutto e funghi, la pizza ai quattro formaggi (con quattro tipi diversi di formaggio), e la pizza vegetariana, che contiene solo verdure.

Negli ultimi anni, sono nate anche molte varianti creative della pizza. Ad esempio, c'è la "pizza gourmet" (nella foto un esempio), che utilizza ingredienti di alta qualità



come tartufo, salmone affumicato o formaggi particolari. In alcuni paesi, come negli Stati Uniti, è diventata famosa la "pizza con l'ananas", una combinazione che può sembrare strana, ma che molti trovano deliziosa!

Oltre a cambiare i condimenti, la pizza può essere cotta in modi diversi. La pizza napoletana tradizionale viene cotta in un forno a legna, che le dà un sapore unico e una crosta croccante. Tuttavia, molte pizzerie usano forni elettrici o a gas.

La pizza non è solo un cibo, ma è diventata un simbolo di convivialità e condivisione. È spesso consumata in compagnia, durante feste o cene informali, ed è amata da persone di tutte le età. Inoltre, è un piatto molto versatile, che si adatta a molte diete: esistono infatti versioni senza glutine, vegetariane, vegane e anche pizze con impasti particolari, come quelli a base di farina integrale o di legumi.

In conclusione, la pizza è un piatto antico che ha saputo evolversi nel tempo, rimanendo sempre attuale e apprezzato in tutto il mondo. La sua semplicità, unita alla possibilità di personalizzare gli ingredienti, la rende un alimento unico e amato da tutti.

## VERIFICA DELLE CONOSCENZE

### 1. \*\*Da dove proviene la pizza come la conosciamo oggi?\*

- a) Grecia
- b) Roma
- c) Napoli
- d) Parigi

### 2. \*\*In onore di chi fu creata la Pizza Margherita?\*

- a) Papa Francesco
- b) Regina Margherita di Savoia
- c) Re Luigi XIV
- d) Leonardo da Vinci

### 3. \*\*Quali sono i colori della Pizza Margherita e cosa rappresentano?\*

- a) Rosso, giallo e blu: i colori della natura
- b) Rosso, bianco e verde: i colori della bandiera italiana
- c) Bianco, nero e rosso: i colori del vino
- d) Verde, giallo e rosso: i colori delle spezie

### 4. \*\*Quale ingrediente è controverso quando viene messo sulla pizza?\*

- a) Pomodoro
- b) Ananas
- c) Mozzarella
- d) Prosciutto

### 5. \*\*Qual è il metodo tradizionale per cuocere la pizza napoletana?\*

- a) Forno a legna
- b) Forno elettrico
- c) Microonde
- d) Friggitrice

