

## La Storia della Pizza

1) Da dove derivano? Scrivi da dove derivano questi ingredienti, e confronta le tue risposte con quelle degli altri studenti:



Il lievito



Il pomodoro (sugo o passata)



La mozzarella



La farina



L'olio

2) In un panificio italiano. In gruppi di due, collegate le immagini di questi prodotti al nome per cui sono noti:

a) Pane Carasau sardo b) Grissini torinesi c) Rosetta romana d) Focaccia genovese e) Mafalda siciliana



= \_\_\_\_\_



= \_\_\_\_\_



3) \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_



4) \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_



5) \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_

**3) Trova nella tradizione culturale a cui appartieni un tipo di pane tradizionale. Poi descrivi al tuo compagno il suo sapore e l'occasione sociale in cui si produce e mangia. Come si chiama, e qual è la sua storia?**



4) Lettura: *La storia della pizza*. In gruppi di due, leggete il testo e completate l'esercizio vero/falso.

## LA STORIA DELLA PIZZA



La pizza ha una storia lunga, complessa e incerta. Le prime attestazioni scritte della parola “pizza” risalgono al latino volgare di Gaeta nel 997. In seguito, nel XVI secolo a Napoli ad un pane schiacciato venne dato il nome di pizza che deriva dalla storpiatura della parola “Pitta”, di origine araba.

All'epoca la pizza era piatto dei poveri. Era infatti venduta in strada e non fu considerata una ricetta di cucina per lungo tempo. Prima del XVII secolo la pizza era coperta con salsa bianca. Fu più tardi sostituita con olio d'oliva, formaggio, pomodori (che solo verso la fine del XVI secolo cominciarono a diffondersi in Europa ed in Italia, importati dall'America meridionale) o pesce.

La pizza a Napoli fu popolarissima sia presso i napoletani più poveri che presso i nobili, compresi i sovrani borbonici.

Il successo della pizza conquistò anche i sovrani di Casa Savoia, tanto che proprio alla regina Margherita di Savoia nel 1889 il pizzaiolo Raffaele Esposito dedicò la “pizza Margherita”, che rappresentava il nuovo vessillo tricolore con il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro ed il verde del basilico. Quella che oggi è chiamata pizza Margherita era tuttavia già stata preparata prima della dedica alla regina di Savoia. Francesco De Bourcard nel 1866 riporta la descrizione dei principali tipi di pizza, ossia quelli che oggi prendono nome di pizza marinara, pizza margherita e calzone.



Sino al principio del Novecento la pizza e le pizzerie rimangono un fenomeno prettamente napoletano, e gradualmente italiano (nell'Italia settentrionale iniziò a diffondersi solo nel secondo dopoguerra), poi, sull'onda dell'emigrazione, iniziano a diffondersi all'estero ma soltanto dopo la seconda guerra mondiale, adeguandosi ai gusti dei vari paesi, diventano un fenomeno mondiale.



Gli italiani emigrati hanno fatto conoscere, apprezzare e anche modificare la pizza nel mondo, i cui ingredienti base rimangono sempre farina, acqua, olio extravergine d'oliva, sale, e lievito di birra fresco. Oggi ormai anche molti cuochi di differenti nazionalità sono diventati esperti pizzaioli, e per loro esiste anche un campionato mondiale dove misurarsi. Nel nuovo millennio il giro di affari legato alla pizza (pizzerie, consegne a domicilio, surgelati, catene di fast food) è molto rilevante nel mondo, al punto che alcuni abili imprenditori (come ad esempio l'americano Tom Monaghan fondatore della Domino's Pizza) hanno costruito intorno alla pizza grandi fortune.”

Tratto da <http://www.angolodellapizza.net/storia-pizza/>

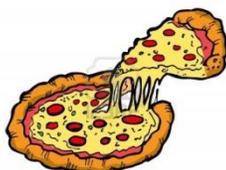
**Indicate se le seguenti frasi sono vere o false.**

- a) La pizza era un piatto che solo i ricchi potevano permettersi. **V / F**
- b) Inizialmente, il condimento della pizza era sugo di pomodoro e pesce. **V / F**
- c) Il pizzaiolo Raffaele Esposito ha inventato per primo la ricetta della pizza Margherita. **V / F**
- d) La pizza cominciò a diffondersi in Europa solo dopo la Seconda Guerra Mondiale. **V / F**
- e) Oggi la pizza rappresenta un business molto lucrativo. **V / F**



5) Componi la tua pizza ideale scegliendo 3 ingredienti tra quelli elencati, e aggiungendone uno non elencato. Poi compara la tua pizza speciale con un/a compagno/a, motivando le scelte dei tuoi ingredienti:

Passata di pomodoro / Mozzarella / Basilico / Prosciutto / Uova / Olive / Fiori di zucca / Gorgonzola / Salsiccia / Funghi / Peperoni / Cipolla / Prosciutto / Burrata / Alici / Broccoletti / Lardo / Pesto / Salmone / Stracchino / Ananas / \_\_?\_\_



6) Scrivi il volantino promozionale della tua pizzeria per invogliare i tuoi compagni ad entrare nel tuo ristorante. Nel volantino, descrivi la pizza che cucineresti. Poi leggi il tuo volantino a tutta la classe. Quando tutti gli studenti avranno letto il loro volantino, si voterà per alzata di mano la pizzeria che ha convinto più clienti. Ogni studente può votare una volta sola, e non per la propria pizzeria.

Per descrivere la tua pizza e i tuoi ingredienti puoi utilizzare questi aggettivi:

succulento, saporito, nutriente, appetitoso, insipido, cotto, crudo, calorico, dolce, salato, tenero, mangiabile, asciutto, proteico, pesante, leggero, delicato, scotto, bruciato, grigliato, ottimo, salutare, energetico, saporito, isipido, amaro, aspro, delizioso

