



---

## IN PRINCIPIO ERA LA PIZZA

—  
*Marino Niola*

**I**n principio la pizza era il pronto soccorso dello stomaco. Colazione, pranzo e cena in dose unica per saziare la fame atavica del popolo napoletano. Perché l'impasto d'antan richiedeva una lunga digestione e prolungava l'illusione della sazietà. Oggi è il comfort food più diffuso del pianeta e l'arte dei *pizzaiuoli* partenopei sfida la legge di gravità sfornando dischi sempre più lievi, aerei, impalpabili. Un'ora dopo si ha di nuovo fame.

In realtà, ieri come oggi, la pizza è l'immagine del suo tempo. Ne riflette sogni e bisogni, gusti e disgusti, passioni e aspirazioni. Ed è proprio la sua capacità di adattamento all'origine della fortuna del simbolo dell'italian food. A cominciare dal Settecento, quando questo capolavoro della gastronomia povera inizia la sua irresistibile ascesa che dai vicoli di Napoli l'ha portato ai quattro angoli del mondo. In realtà l'arte della *pizzaria* è antichissima. Deriverebbe addirittura dalla preparazione delle *mensae*, le schiacciate di grano cotte al forno che gli antichi popoli mediterranei usavano per poggiarvi sopra i cibi. Questi contenitori che la necessità trasforma in pietanza sono le antenate della margherita e della salsiccia e friarielli. Negli scavi di Pompei e in quelli di *Neapolis*, la Napoli del V secolo a.C., sono stati trovati forni che hanno la forma esatta di quelli costruiti ancora oggi dai maestri fornai partenopei, depositari di una tecnica insuperabile.

Col tempo, la pizza si è delocalizzata affermandosi come lo street food per eccellenza. E integrandosi ai mood alimentari di altri popoli e Paesi. Come una partitura musicale che può essere ese-

guita nei modi e negli arrangiamenti più diversi. A Ulan Bator, in Mongolia, la fanno con il montone, roba che per digerirla ci vuole lo sciamano. Mentre a Mumbai pollo, mandorle e curry piovono sulla Bollywood. Eppure, nonostante venga spesso nominata invano, sempre pizza rimane. Perché supporta gli ingredienti più fantasiosi. Dal cocodrillo, come a Sidney, a cicale, funghi e peperoni, come in Missouri, fino alla più recente avocado e mais. E alla mizza-pizza, con base di riso, che va alla grande a Taiwan e in Corea. Ma l'ex cibo povero è capace di metamorfosi inattese che lo trasformano in piatto esclusivo. Una Luxury pizza, come quella inventata dall'albanese Nino Selimaj, patron del Nino's Restaurant di New York. Si chiama Bellissima. Tre varietà di caviale – beluga, sevruga, osetra –, aragosta selvaggia e, per finire, erba cipollina e panna. Prezzo: 1200 dollari per quella intera, 95 per un trancio. Al confronto, quella di Briatore è a prezzo politico.

In realtà la pizza è un hardware gastronomico compatibile con qualsiasi software. Ma i maestri napoletani – Enzo Coccia, Ciro Oliva, Giuseppe Starita, Ciro, Salvatore e Francesco Salvo, Gino Sorbillo, Franco Pepe, il mitico Michele Condurro e tanti altri – la interpretano in maniera inconfondibile, con una tecnica che viene da lontano e ha dalla sua secoli di apprendistato.

Quando nel 1835 Alexandre Dumas visita per la prima volta Napoli rimane entusiasta della marinara. L'autore dei *Tre moschettieri* coglie, infatti, che dietro l'apparente semplicità questo cibo nasconde uno straordinario saper fare. Croccante fuori e morbidissima dentro, elastica e resistente, né troppo alta né troppo bassa, né umida né secca, né cruda né cotta. Una sorta di quadratura del cerchio culinario, una leccornia strutturalista degna di Lévi-Strauss, una coincidenza degli opposti che racchiude in pochi centimetri di pasta un intero capitolo della fisiologia del gusto. E adesso che Napoli sta conoscendo un boom turistico senza precedenti, i tour operator organizzano verticali di pizza. Un viaggio nel cuore della pizza lo ha fatto Stanley Tucci che nella serie Cnn *Searching for Italy*, vincitrice

dell'Emmy Award 2021, si aggira per i vicoli di Napoli guidato dall'antropologa Elisabetta Moro. E l'Unesco nel 2017 ha iscritto *The art of neapolitan pizzaiuolo* tra i patrimoni dell'umanità. Trasformando i maghi della margherita in artisti del gusto. Una bella rivincita per la cucina povera che sa trasformare l'indigenza in eccellenza.

Adesso questo cibo popolare diventa anche sospeso, come il caffè. L'antico uso napoletano di consumare un espresso e pagarne due, lasciando il secondo a disposizione di sconosciuti meno fortunati, fa il suo ingresso in pizzeria. Grazie a un think tank composto da Ciro Oliva, pizzaiolo del celebre rione Sanità, e di Antonio Puzzi di Slow Food. Una pizza non si nega a nessuno, soprattutto a chi ha bisogno. E così questo cibo di strada diventa il comfort food degli ultimi. Un simbolo universale di solidarietà. Margherita etica? No, semplicemente altruismo alla napoletana.