

62

PIZZA E PASTA ITALIANA

GENNAIO

2018

LA STORIA
DELLA PIZZA

di Giampiero Rorato

Tra Medioevo e Rinascimento



14

Con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente delle *mensae* romane, di cui abbiamo scritto nei due mesi precedenti, si perdono anche le tracce, almeno nei documenti scritti, come dire che per diversi secoli non si trova traccia nei ricettari di quei dischi di pane con sopra carne od altro. Come riporta Enrico Carnevale Scianca in *“La cucina medioevale”* (Leo S. Olschki, editore), il primo documento che cita la pizza è molto tardo e risale al periodo fra il 1430 e il 1439 ed è il *Liber Coquinarum Bonarum*, che riporta anche ricette di secoli precedenti.

In quella riportata nel trattato appena citato e che si riferisce ai tortelli assisiani, quindi tipici della città di Assisi, si afferma che con la stessa mistura (senza però la radice di enula) si può, se si vuole

facere *piccam*, tenendo il composto più morbido e spargendovi sopra mandorle intere spellate e uva passa.

È però vero che la parola “pizza” (ma non ricette) la si trova anche prima, per esempio, nel 997 a Gaeta, in un contratto d'affitto nel quale l'affittuario d'un mulino sul Garigliano deve dare a Natale e a Pasqua al proprietari, oltre ad altri generi, anche “*duodecim pizze*” (12 pizze). Probabilmente si trattava di pani particolari, come erano allora le “torte”.

La parola “pizza” compare poi molte altre volte in diversi documenti, contratti d'affitto o altro, ma per trovarla nei ricettari di cucina si deve attendere il XVI secolo, dove la ricetta di una “*picza*” descrive in verità una torta ripiena, sia scoperta che chiusa nella parte superiore, da una o più sfoglie di pasta.

64

PIZZA E PASTA ITALIANA

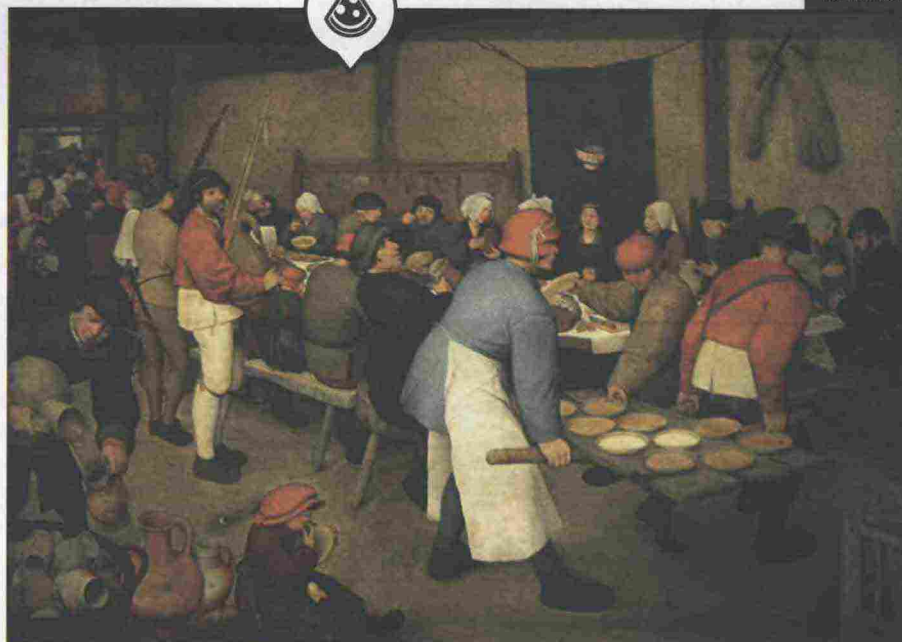
GENNAIO

2018

LA STORIA
DELLA PIZZA



PARTE 14



ACCANTO
Bruegel
banchetto
nuziale

Tra il XIV e il XVII secolo i ricettari che si sono conservato riguardano esclusivamente le cucine dei ricchi - principi, duchi, signorotti vari - non certo il popolo che non aveva a disposizione cuochi che scrivessero e realizzassero ricette importanti per le loro cucine. E così le pizze che si trovano in quei trattati di cucina, più precisamente *pizze sfogliate*, come si legge nel ricettario di Cristoforo da Messisbugo, pubblicato un anno dopo la sua morte, nel 1549, sono una specie di focaccine di pasta sfoglia, fritte nel burro e inzuccherate. Bartolomeo Scappi (1500-1577, cuoco celeberrimo al servizio dei papi a Roma, nella sua "Opera", un ricettario ricco e ponderoso, presenta numerose varianti delle *pizze sfogliate*, confezionate con pasta abbastanza grassa, stesa poi molto sottile, cosparsa di burro e ripiegata varie volte su se stessa in diverse maniere e ogni volta nuovamente spianata.

Dopo la metà di quel secolo, nel 1563, un altro celebre cuoco, al servizio di papa Leone X, Domenico Romoli, detto il Panunto, fa stampare a Venezia il suo ricettario intitolato "La singolare dottrina". Il titolo completo dell'opera è: "La singolare dottrina di M. Domenico Romoli, soprannominato, Panunto dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali... con la dichiarazione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le vivande circa la sanità; nel fine un breve trattato del reggimento della sanità". Si tratta di un ricettario molto importante che fa il punto sullo stato della cucina aristocratica italiana a metà del Cinquecento. Nell'indicare le portate per un banchetto importante, si trovano anche le *pizze sfogliate catelane*, che, sulla scia dei precedenti autori, non sono altro che delle torte ripiene.

66

PIZZA E PASTA ITALIANA

GENNAIO

2018



PARTE 14

LA STORIA
DELLA PIZZA

L'evoluzione della cucina

Abbiamo riportato questi testi antichi per confrontarli con quelli ricordati nei due mesi precedenti relativamente alla cucina dei Romani. Avevamo ricordato che quando Enea e suo figlio Iulo sono sbarcati vicino alla foce del Tevere preparavano dei dischi di pane a forma di pizza usati come piatti, le *mensae* e così hanno fatto da allora i discendenti di Enea e poi il popolo romano per molti secoli, fino alla sua decadenza. Nel frattempo, a partire all'incirca dal secondo secolo prima di Cristo, i patrizi, cioè la nobiltà romana e i ricchi commercianti della città andarono costantemente migliorando la loro cucina fino a realizzare piatti di grande eleganza e raffinatezza. Ma anche questi piatti scomparvero con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, avvenuta nel 476 d.C..

La storia ci dice che per molti anni dopo la caduta dell'impero romano, ma già da diversi decenni prima, soprattutto a causa delle numerose invasioni barbariche e per la mancanza di chi governasse l'Italia, l'agricoltura fu quasi totalmente abbandonata e nei campi non più coltivati si diffuse il bosco, aumentarono le acque stagnanti e ci fu un lungo periodo di povertà. Poi, pian piano, soprattutto grazie ai monaci benedettini, furono realizzati dei fossati per liberare la terra dalle acque stagnanti, riprese la coltivazione dei campi, anche se gran parte delle produzioni finivano nelle case dei proprietari, mentre il popolo continuò ancora per molto a soffrire la fame. Ma qualcosa si era mosso, anche per quanto riguarda la pizza, come vedremo il prossimo mese.

