

3g. Napoli e pizza: il valore della storia, della tradizione e della cultura...⁴¹

La pizza è diventata nel tempo un simbolo conosciuto e riconosciuto in tutto il mondo, una parola comune che non conosce lingue se non una, quella italiana, ma che di origine ne riconosce solo una: quella napoletana.

La pizza è di antica tradizione napoletana, ed evoca le bellezze di Posillipo, il Golfo di Napoli e il Vesuvio. La data simbolica della sua nascita risale al 1889, quando il famoso pizzaiolo Raffaele Esposito ha offerto alla regina Margherita di Savoia, moglie di Umberto I, in visita nella città, una pizza nuova, vestita di bianco, rosso e verde, che soppiantava le pizze allora tradizionali. Quella luna rotonda preparata con pomodoro, mozzarella e basilico, rappresentava la bandiera italiana ed era un modo di festeggiare con gusto la famiglia reale e l'unificazione dello Stivale. La Regina Margherita ha apprezzato la pizza tricolore e ha dato prestigio a quel semplice cibo popolare che da allora ha fatto molta strada, espandendosi in tutta Italia fino a diventare un alimento internazionale conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, quale simbolo della gastronomia italiana e partenopea.

La vera pizza napoletana, anche detta 'pizza napoletana verace', deve essere morbida, elastica, facilmente piegabile, dal sapore caratteristico che nasce dall'unione del sapore acido del pomodoro, dell'aroma dell'origano, dell'aglio o del basilico e del gusto pieno della mozzarella di bufala campana. Per gustare la pizza napoletana verace si consigliano le migliori pizzerie di Napoli e dintorni.



Una pizza napoletana

ESERCIZI

1. Scegli la conclusione corretta delle seguenti frasi:

- a) La pizza è conosciuta:
- i) a Napoli
 - ii) in Italia
 - iii) in tutto il mondo
- b) La pizza è nata (simbolicamente):
- i) quando la regina ne ha mangiata una
 - ii) quando Raffaele Esposito l'ha inventata
 - iii) con l'unificazione del Paese

⁴¹ Adattato da *La Repubblica*, 10/06/2017

<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2017/06/10/napoli-e-pizza-il-valore-della-storia-della-culturaNapoli12.html> (Visitato il 29/11/2019).

- c) Secondo l'articolo la pizza è diventata un simbolo
 - i) dell'Italia
 - ii) di Napoli
 - iii) della cucina italiana e napoletana

- d) Secondo l'articolo la vera pizza napoletana
 - i) si può facilmente piegare
 - ii) è molto dolce
 - iii) si può mangiare ovunque

➤ **Romana o Napoletana? L'eterno dilemma della pizza per gli italiani**⁴²

Pensavi di conoscere bene la pizza italiana? Lo sai che la pizza in Italia si divide in due tipi principali? E sai quali sono le differenze? La pizza napoletana, tipica della regione Campania (ma diffusa in tutta Italia), si caratterizza per essere morbida e con un inconfondibile bordo molto alto. La sua pasta è abbastanza spessa, il che la rende ideale per chi è davvero affamato!

La pizza romana, invece, tipica della regione Lazio (ma che si può trovare ormai in tutta la penisola e oltre), si caratterizza per essere molto sottile e croccante. Il suo bordo, inoltre, è basso, quindi è molto semplice distinguerla dalla pizza napoletana!



Una pizza romana

2. Rispondi alle seguenti domande in inglese:

- a) Explain the difference between a Roman and a Neapolitan pizza.
- b) How do the two texts differ in their view of the regional nature of pizza?
- c) Where can both types of pizza be found? (And what is your personal experience?)

⁴² Adattato da: <https://learnamo.com/pizza-napoletana-romana/> (Visitato il 12/12/2019).