



# Historia de la *Pizza*



► TEXTO JULIA DE LA MORENA

Para hallar el inicio de esta historia hay que remontarse a los albores de los tiempos, más allá de hasta donde llega la memoria de los pueblos, hasta la revolución que supuso el neolítico, en el 5000 a.C. Hasta ese gran paso del hombre paleolítico, cazador y recolector, hacia la agricultura y la ganadería, cuando el hombre comenzó a dominar la producción de los cereales y empezaron a moler los granos de trigo para alimentarse. Fue entonces cuando descubrió que podía amasarlos si conseguía molerlos muy finamente y lo mezclaba con

agua. Incluso que podía cocer esa masa, dándole forma de disco, sobre piedras al rojo vivo. Ese fue el origen de los primeros panes chatos. Un nuevo paso fue dado en esta historia. Ocurrió en Egipto, hacia el 4000 a.C. Se trata del descubrimiento y uso del leudado, y posteriormente del horno. En toda el área del Cercano Oriente, también llamada la Media Luna de las Tierras Fértiles, desde el Nilo al Éufrates, la historia transcurrió más rápida que en las demás tierras circundantes. Alguien se había dado cuenta de que la masa, genéricamente conocida



n de estos panes que recuerdan por su composición y cocción a la pizza. En Egipto, por ejemplo, era costumbre celebrar el cumpleaños del faraón con un pan chato condim



como pan, algunas veces estaba como "hechizada" y alguna fuerza misteriosa la hacía llenarse de aire para luego desinflarse. Algunos llegaron a considerar aquella masa como impura o embrujada y la desecharon rápidamente. Otros, en cambio, pensaron en aprovechar aquel fenómeno. Los egipcios aprendieron a utilizar esa mezcla y a cocerla, conservando un trocito para transmitir esa fuerza a una nueva masa. Por aquel entonces tenía un carácter religioso, existiendo panes con formas rituales que eran ofrecidos a los distintos dioses en variadas ocasiones. Entre estos panes se encontraban aquellos enriquecidos con aceitunas o grasa de cerdo, antepasados de los actuales bollos y tortas rústicas. Los había enriquecidos con miel, pasas, piñones y frutas confitadas, que se han acabado convirtiendo en los actuales panettoni, tartas frutales y bollos dulces. Estos mismos ingeniaron también un horno en forma de cono, donde el fuego ardía en el interior y los trozos de masa se pegaban por la parte ex-

terior. Cuando se despegaban significaba que ya estaban cocidos, y entonces se pegaban por la otra cara para terminar la cocción. Posteriormente alguien tuvo la idea de dividir el horno en dos partes, el fuego quedaba por debajo y por encima de los trozos de masa leudada. Desde Egipto hasta la Grecia clásica y la antigua Roma se suceden un sinfín de estos panes que recuerdan por su composición y cocción a la pizza. En

*Un vino es ideal  
cuando se lamenta  
haber acabado  
la botella*

Egipto, por ejemplo, era costumbre celebrar el cumpleaños del faraón con un pan chato condimentado con hierbas

aromáticas. También Erodoto transmite unas recetas babilónicas parecidas y Archiloco, el poeta-soldado, en el siglo VII a.C. relata en verso que tiene su "hogaza amasada", el alimento principal del soldado. Numerosos son los testimonios de escritores griegos que se refieren a diversos tipos de arcaicas formas de pizza, las denominadas "maza" en griego antiguo. En el mundo latino de la Roma antigua se encuentran diferentes versiones de hogaza fermentada y no fermentada, como la placenta o la hoffa, preparadas con agua y cebada, cereal fundamental en la alimentación de los pueblos latinos.

Durante la Edad Media existen numerosos indicios de esta comida, que con el curso de los siglos va acercándose más y más a la forma actual. Su consumo se debate entre el gusto aristocrático y la alimentación popular, entre los banquetes reales y la mesa pobre. La denominación pizza ya se atestigua en época alto-medieval, y en los siglos siguientes se

descubren distintas formas locales de este termino que denominan variaciones culinarias, desde el dulce al salado, así como diferentes métodos de cocción. Así mismo los longobardos, que aparecieron en el sur de Italia tras la caída del Imperio Romano, trajeron las búfalas que, encontrando su hábitat ideal entre el Lazio y la Campania, abastecieron de leche para la elaboración de uno de sus ingredientes fundamentales, la mozzarella.

Es entre el 700 y el 800 d.C. cuando la pizza se consolida como uno de los platos de la comida napolitana preferidos por el pueblo, empezándose a definir sus características actuales y de los lugares destinados a su elaboración, las pizzerías. En el 700 la pizza se cuece en hornos de leña para ser vendida en las calles y callejuelas de Nápoles. Los aprendices eran los encargados de comunicar a voces las diferentes hornadas de pizzas elaboradas con distintos ingredientes y condimentos. En las pizzerías ya se encuentran los hornos a leña, el banco de mármol de amase y elaboración, las estanterías para los ingredientes, las mesas para los clientes, así como los expositores donde se exhiben las pizzas a los transeúntes. Durante todo el 800 los pizzaioli, ambulantes o no, siguieron proveyendo a los napolitanos de las más diferentes variedades, para todos los bolsillos, convirtiendo la pizza en parte de su folklore y en su icono mundialmente más conocido. Cerca del año mil se habla del lagano, aunque la palabra "picea" empieza a sonar con fuerza, no se sabe si como alternativa a la primera o esta primera para denominar a la masa antes de ser introducida en el horno ya con sus ingredientes, y la segunda para la misma ya cocida. No de-

be olvidarse que incluso hoy en día la palabra "pizza" sirve para denominar

discos de masa rellenos y fritos, bollos también rellenos u otras preparaciones similares.

No fue hasta el año 1554 que llegó el tomate a Italia de la mano de los españoles. Era un pequeño fruto, del tamaño de una cereza y que los aztecas llamaban tomatí o tomahmac, y al que los italianos le sacaron tanto partido que le llegaron a convertir en base de casi toda su cocina, siendo la salsa de tomate el máximo exponente de su ingenio. Pero fue necesario que transcurriera más de un siglo y medio para que los europeos fueran capaces de darse cuenta de las posibilidades que atesoraba el tomate en la cocina. Así pues, no fue hasta el siglo XVIII que apareció la clásica pizza, elaborada con distintos ingredientes pero siempre con tomate. Contrariamente a la creencia popular, hasta la introducción del tomate la comida predominante en Nápoles no fue ni la pizza ni los spaghetti, sino una sopa de calabaza con trozos de carne.

A partir de entonces la pizza con tomate comienza a despertar un mayor interés, desplazando a aquellas primeras con ajo crudo o cocido y aceite, la de mozzarella y anchoas saladas o la cubierta con pescaditos llamados cicinielli, que parece ser una de las más antiguas. Se habla incluso de pizzas dobladas como un librito y rellenas, algo parecido a un primitivo calzone.

No obstante, no es hasta el año 1830 que se tienen noticias ciertas de la existencia de una pizzería. Hasta aquel momento los maestros pizzeros sólo gozaban de puestos al aire libre. Port'Alba se considera la primera nacida en Nápoles,



*No hay nada como  
el moscato para  
hacer sublime il des-  
sert*



situada junto al arco que desde la plaza Dante se introducía en la via Constantinopoli. Era una pizzería con un buen horno de ladrillos refractarios y fuego alimentado a leña. Posteriormente, el horno fue revestido interiormente con lapilli del Vesubio, considerándose ideales al poder obtener las altas temperaturas que requerían las mejores pizzas. La pizzería Port'Alba, mucho tiempo después, se convertiría en un lugar de encuentro para artistas y escritores famosos. Quizás fue allí donde D'Annunzio, sobre la marmolada superficie de una de sus mesas, escribió los versos de una de sus más maravillosas canciones napolitanas, A vucchella. Entre sus eminentes clientes habituales se encontraba Salvatore di Giacomo, quien en repetidas ocasiones dedicó a la pizza sus propios versos.

Muchos son los poetas, escritores y músicos que dedicaron algún momento de inspiración a la pizza. Hasta Alejandro Dumas, autor de Los tres mosqueteros, El hombre de la máscara de hierro o El conde de Montecristo, entre sus notas de viaje, en una especie de servicio de corresponsal itinerante para una publicación llamada Corricolo, decía: "La pizza es una especie de pan chato como el que hacen en St. Denis. Es redondo y se elabora con la misma masa que el pan. A primera vista se trata de una comida sencilla, pero si lo examinamos detenidamente resulta una comida compleja". La referencia a los panes chatos de St. Denis confirma la existencia de una forma ancestral de elaboración de origen común. El mismo Dumas menciona diversos tipos de pizza, la más común en la primera mitad del siglo XVIII, aquella con aceite, grasa, queso, tomate y los pescaditos anteriormente mencionados, los cicinelli. Menciona otra llamada "a otto" que, según él, se cocinaba una semana antes de comerla, ocho días antes para ser más exactos. Posteriormente,

se ha podido averiguar que dicha pizza se comía al instante, pero que "a otto" significaba el plazo de pago que el pizzaiolo pactaba con el cliente, aunque esto significase un coste adicional sobre el precio.

Finalmente, nos remitiremos a un texto de mediados del siglo XIX, una célebre obra conocida como Usos y costumbres napolitanos de un tal Boucard, en la que cita a otro tal Cavalier Emanuele Rocco que dice: "La pizza no se encuentra en el vocabulario de Crusca, porque se hace con la flor (de la harina) y porque es una especialidad de los napolitanos, o

más bien de la ciudad de Nápoles [note-se el justo orgullo patriótico y el sutil tono polémico]. Tome un pedazo de masa de pan, extiéndalo y alárguelo con el palo de amasar, o golpéelo con la palma de las manos. Cúbralo con lo que más plazca a su fantasía, arréglole con grasa o aceite, cocínelo en el horno y comprenderá lo que es realmente la pizza. Bollos y focaccias son similares, pero son sólo el embrión del arte".

Bibliografía:

Il libro della Pizza de Vincenzo Buonassisi, Editorial Fabbri Editori.

Osterie d'Italia 1997, Editorial Slow Food.

