

L'origine de la pizza

le terme « **pizza** » est très ancien, et son étymologie est incertaine. Il pourrait venir du latin « pinsa » du verbe « pinsere » signifiant « étaler ». Autre possibilité, il pourrait être de façon plus surprenante de l'allemand « bisso », morceau de pain, ou bien du grec « pitta », fouace ... en d'autres termes, une sorte de galette aplatie.

Quelle époque ?

Au tout départ, la pizza se présentait sous un nombre élevé et très diversifié de formes. Elle pouvait par exemple être **sucrée** aussi bien que **salée**, et sans parler de la diversité de garniture, même la cuisson n'était pas fixée entre le four et la poêle.



A la base, on pouvait acheter et consommer ce plat populaire sur le bord des chemins dans les villages : une sorte de pâte à pain, à la limite agrémentée d'un peu de graisse de saindoux ou d'huile sur le dessus.

Bien évidemment **le plat désigné par le terme pizza a largement évolué** jusqu'à arriver au produit que nous connaissons actuellement.

Notre pizza actuelle découle très largement de l'introduction de son **ingrédient principal en Europe au XVIIe siècle**, j'ai l'honneur de nommer ... **la tomate**.

La pizza actuelle pourrait être **originaire de Naples**, où elle a rapidement connu semble t-il un grand succès. Elle a constitué une des **bases de l'alimentation du peuple**. Sa consommation a encore augmenté lorsque la Reine Margherita (cela ne vous rappelle rien ? Nous y reviendrons plus tard ...) elle-même montra publiquement son intérêt pour ce plat.



Histoire de la Pizza Margherita



Si le nom de cette reine d'Italie **Marguerite de Savoie** (Margherita en italien) et celui de l'**une des pizzas les plus connues** dans le monde sont les mêmes, ce n'est par hasard.

En effet, en **1889**, lors d'une série de voyage au cœur du royaume italien, elle est surprise de voir que le peuple entier consomme de la pizza. Elle demanda donc à l'un de ses gardes de lui en amener une pour goûter elle-même ce plat populaire.

Appréciant énormément la pizza, elle n'hésite pas à **s'afficher parmi le peuple en en mangeant**, acte surprenant pour ce dernier, car ne respectant pas la convenance propre au statut royal.

Par la suite, elle demandera au chef Rafaele Esposito de lui préparer au palais même **plusieurs de ces pizzas**. Rafaele s'exécuta et proposa à la reine plusieurs recettes, dont la « **Pomodoro y Mozzarella** » .

Celle-ci devint la préférée de la reine, qui tint à remercier son chef cuisinier par écrit. Celui-ci en retour **donna le nom de Margherita à cette pizza**, qui composée de tomates, fromage et basilic était également aux couleurs du drapeau italien.

Cette lettre de remerciement est encore de nos jours précieusement conservée à l'Antica Pizzeria Brandi, une pizzeria de Naples se situant près du palais royal.