

Internet, non è la solita pizza

CRISTIANO TARSIA

Pizza, in tutto il mondo si scrive e si pronuncia (più o meno) così. Ma quello che era un patrimonio napoletano è divenuto su Internet un simbolo global. Storia e ricette si trovano anche in giapponese (pizza-la.co.jp). Per non parlare di Stati Uniti, Inghilterra, Danimarca e Israele (su pizzaidf.org si ordinano pizza e soda per sovvenzionare l'esercito israeliano).

In Italia naturalmente fioriscono portali e siti di ogni genere. Difficile fare classifiche, molti sono commerciali, ovvero servono come punto di riferimento per gli operatori del settore.

Volendo fare una carrellata delle curiosità non si può non incominciare da videopizza.it. Se è vero che da un lato propone un corso in videocassetta a pagamento, dall'altro c'è un test di autovalutazione. Dieci domande per valutare la conoscenza del settore: il questionario va dal tipo di acqua usata per l'impasto (limpida, demineralizzata o potabile e moderatamente acida) alla temperatura del forno.

«Diventa anche tu pizzaiolo acrobatico». Ti svela come pizza-acrobatica.it, sito di un pizzaiolo di un pizzaiolo di Agrigento che «svela le tecniche e i segreti per diventare giocolieri della pizza, ovvero l'altra faccia del pizzaiolo». Si può telefonare o compilare il modulo on-line. Primo consiglio: procurarsi una pizza di gomma per evitare sprechi di farina durante gli allenamenti. Altro consiglio: farsi seguire da un istruttore. Sono comunque elencati i passaggi base, tipo esterno destro: «consiste nel dare forza centrifuga al disco di pasta verso l'esterno con la mano destra». Arrivando a Napoli verapizzanapoletana.org è il portale dell'omonima associazione di Antonio Pace: unica curiosità, è il sito della divisione americana per pizzaioli Usa e scritto interamente in inglese.

Sempre negli Stati Uniti esiste un magazine dedicato alla pizza, su pizzatoday.com. Sito ben fornito, a patto che si conosca l'inglese (comunque ben illustrato per cui si può capire anche a senso).

Visto che siamo in periodo di halloween, su web.krafffoods.com si può imparare a decorare le pizze. Si scaricano dal sito gli stencil per poi disegnare sull'impastocosi come sono date idee per preparare i posti a tavolo in modo divertente (secondo il gusto americano).

Che la pizza sia un alimento riscoperto anche dal punto di vista dietetico non è una novità. Su fitness.ahoo.it/dieta_pizza.htm c'è una settimana a base di pizze: lunedì insalata a pranzo e pizza alle zucchine a cena. E si va avanti così per tutti i giorni tra pizze con i funghi abbinata a frittate di patate e focaccine bianche con fettine di manzo.

Le ricette più sfiziose (quelle classiche ma anche cicciolate e uvetta e pizza sarda) sono su <http://groups.msn.com/ricetteappetitose1/lapizza.msnw?pgmark+et=it-it>. Passo passo, in cinque fasi, con foto, è spiegato come si prepara la pizza in casa.

Una storia della pizza si trova su accademiadellapizzanapoletana.it. A cominciare proprio dalla regina, la margherita. «Nata ufficialmente nel 1889, in occasione della visita a Napoli degli allora sovrani d'Italia Re Umberto I e la Regina Margherita. Raffaele Esposito, il miglior pizzaiolo dell'epoca, realizzò per i sovrani tre pizze: la pizza alla Mastunicola (strutto, formaggio e basilico), la pizza alla Marinara (pomodoro, aglio, olio e origano) e la pizza pomodoro e mozzarella i cui colori richiamavano volutamente il tricolore italiano (rosso, bianco e verde). La sovrana apprezzò così tanto quest'ultima da voler ringraziare ed elogiare il pizzaiolo per iscritto. Per tale motivo e per contraccambiare Esposito diede il nome della Regina alla sua creazione culinaria, che da allora si chiama: "Pizza Margherita".