



## A Penne nel 1195 già si scriveva "pizza"

Nella "Italia Sacra" di Ferdinando Ughelli, Abate dell'Ordine Cistercense, uscita a Venezia nel 1717, tomo I, c'è un curioso e lunghissimo documento in latino del 1195 relativo al Vescovo Oddone di Penne ed alle proprietà della Diocesi (*Pennenses & Hadrianenses Episcopi*), obblighi, persone, luoghi e simili. Fra gli oneri dovuti c'erano le cibarie, il vino, il lino, il grano, l'olio, spalle di maiale ecc.; a Natale due spalle e sei pizze = "sex pizzas"; a Carnevale una gallina e tre pizze; nell'Assunta una gallina, un pollo e sei pizze - ci sono soggetti obbligati a fare regalie; uno a Natale doveva 4 pizze, a Carnevale (tra le varie cose) due pizze, alla festa dell'Assunta 4 pizze, con 1 gallina e 1 pollo; un altro a Natale 6 pizze, a Carnevale tre pizze, all'Assunta 6 pizze.

Il privilegio per Oddone d'è conti di Loreto e Conversano,

vescovo di Penne dal 1190, venne accordato da Celestino III, Papa dal 1191 al 1198, presso San Pietro, il 13 delle calende di Maggio 1195.

Ciò dimostra che allora a Penne già si parlava abitualmente di pizza: naturalmente non conosciamo se si intendeva della nostra pizza o più realisticamente di una focaccia. Infatti, l'usanza di cuocere una "pettela" di pasta ottenuta dalla miscela di acqua e farina ha origini remote individuate nel Medio Oriente.

Più tardi, grazie alla scoperta del lievito da parte degli antichi Egizi, fu possibile realizzare impasti lievitati più morbidi e leggeri.

Per quello che ci riguarda è impensabile conoscere quando i "Vestini" cominciarono a mangiare la pizza (che ovviamente non poteva essere la *margherita* o la *quattro stagioni*).

Abbiamo però la certezza che il termine PIZZA (**PIZZAS** per esattezza) è comparso per la prima volta in un documento redatto a Penne nel 1195.

Sicuramente allora per pizza si intendeva quella "ammassata" con acqua e farina di farro, prevalente su quella di grano, o quella "scima" (azzima). La farina gialla di "grandinije" (granoturco, granone o mais), arriverà successivamente dalle Americhe.

In seguito, nei documenti redatti dalla Curia Romana nel XIV secolo, si fa riferimento a tipici prodotti da forno chiamati "pizis" e "pissas".

La notizia del documento pennese è riportata, senza dettagli però, anche in una pagina del sito internet della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per il comune di Napoli.

## Il termine compare in un documento storico

### breve storia della pizza

dal Neolitico ai giorni nostri\*

Dai dischi di pane cotti sulla pietra alle bettelle di Napoli, fino alla conquista di tutto il mondo (dopo il riso, la pizza è l'alimento più mangiato, seguito dalla pasta): l'affascinante percorso di un piatto nato povero e sempre più ricco di storia, di ingredienti, di gusti e di gloria.

#### Il neolitico

Nasce l'agricoltura. Nel Vicino Oriente gli uomini cominciano a coltivare specie vegetali selezionate, farro e piccolo farro, orzo, legumi e lino. La cottura su pietra di polente di cereali tostati e macinati o di pane azzimo risale al Neolitico inferiore.

#### L'Antico Egitto

Il ruolo degli Egizi in questa vicenda è quello degli scopritori del lievito. Con la lievitazione gli impasti di cereali schiacciati o macinati diventano, dopo la cottura,

morbidi, leggeri, più gustosi e digeribili. Si diffonde il pane.

#### L'Antica Roma

L'attuale frumento deriva da quello romano attraverso selezioni e incroci fra i diversi tipi di farro allora conosciuti. La parola "farina" deriva da "far", nome latino del farro. I contadini impastano la farina di chicchi di frumento macinati con acqua, erbe aromatiche e sale, e poi pongono questa focaccia rotonda a cuocere sul focolare, al calore della cenere. I romani a volte usano dischi di pane a mo' di piatti per contenere pietanze sugose.

#### VII secolo

Arriva in Italia con i Longobardi un vocabolo del germanico d'Italia (gotico, longobardo): "bizzo-pizzo", dal tedesco "bizen". Significa morso. Da morso a boccone, a pezzo di pane, fino a focaccia, è un percorso logico che i linguisti chiamano un comune processo di traslato metonimico, una sinecdoche a catena.

#### 1195

Per la prima volta chia-

mata "pizzas" una focaccia in un documento di Penne in Abruzzo.

#### 1307

Nel latino medievale della Curia romana si legge "in panetteria, scilicet guindalis, pizis, caseo, lignis" e in un testo dell'Aquila del secolo XIV "pissas quatuor et fladonem unum" (il fladone è un tipico prodotto da forno abruzzese e molisano). Una "pizzas casey, pizzas de pane" compare in un documento di Celano del 1387-88. Fioccano attestazioni da mezza Italia, fino alla "piza panis" nel cancelleresco di Pesaro del 1531.

#### 1535

Nella sua "Descrizione dei luoghi antichi di Napoli", il poeta e saggista Benedetto Di Falco dice che la "focaccia, in napoletano è detta pizza".

#### 1600

La tradizionale schiacciata di farina di frumento impastata e condita con aglio, strutto e sale grosso continua a incontrare il favore delle popolazioni del Meridione, l'olio d'oliva prende il posto dello

strutto, si aggiunge il formaggio, si ritrovano le erbe aromatiche. Agli albori del XVII secolo fa la sua apparizione una ricetta dal maestoso profumo di basilico, la pizza "alla Mastunicola" (in dialetto, del maestro Nicola). Da qui in poi il basilico assume a ingrediente basilare e privilegiato della pizza.

#### 1750

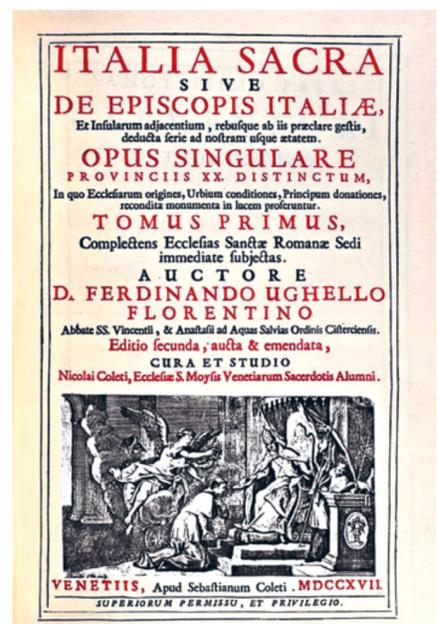
È solo nella seconda metà del '700 che si sparge infine in Italia l'uso di una bacca esotica, importata dalle Americhe: il pomodoro.

#### 1815

La pizza è popolarissima presso il popolino, ma non la disdegnano baroni, principi e regnanti: la si offre ai ricevimenti dei Borboni, e Ferdinando IV la fa cuocere nei forni di Capodimonte, gli stessi dai quali escono le preziosissime ceramiche.

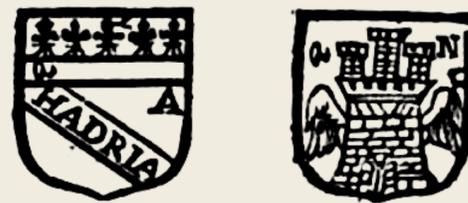
#### 1858

La prima ricetta della pizza come la conosciamo oggi è probabilmente riportata in un trattato dato alle stampe a Napoli nel 1858, che descrive



Frontespizio di Italia Sacra di Ferdinando Ughello - 1717

## PENNENSES, & HADRIANENSES Episcopi.



Italia Sacra - Stemma all'inizio del capitolo 1111

Item tradimus, donamus, ac perpetuo concedimus Pennensi Ecclesie feudum. Et octo salmas vini, Et sex mannas lini, Et unum modium grani, Et unum modium hordei, Et duas cuppas olei; Et in Nativitate Domini duas spallas porcorum, Et sex pizzas; Et in Assumptione S. Marie unam gallinam, Et unum pullum, Et sex pizzas. Et sex mannas lini, Et missatica, operas s. tres ex bis in persona, Et duas in alia cum bobus. In Nativitate Domini duas spallas, Et sex pizzas; Et in Assumptione S. Marie unam gallinam, Et unum pullum, Et sex pizzas.

Riproduzione parziale del testo latino del 1195

il modo in cui in quegli anni si prepara la "vera pizza napoletana". Quando la città era ancora la capitale del regno delle Due Sicilie, Francesco De Bourcard in "Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti" arriva perfino a citare una sorta di pizza Margherita ante litteram, con mozzarella e basilico: "Altre (pizze) sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo strutto, e vi si pone di sopra qualche foglia di basilico. Si aggiunge

del pomodoro quasi crudo, di aglio, di pepe, di origano". Sempre qui, la Serao racconta del primo tentativo della pizza di espatriare. Fallito. "Un giorno, un industriale napoletano ebbe un'idea. Sapendo che la pizza è una delle adorazioni cucinarie napoletane, sapendo che la colonia napoletana in Roma è larghissima, pensò di aprire una pizzeria in Roma... Sulle prime la folla vi accorse; poi andò scemando. La pizza, tolta al suo ambiente napoletano, pareva una stonatura e rappresentava una indigestione; il suo astro impallidì e tramontò, in

svizzera. Tra l'altro, per il condimento si può usare "quella che vi viene in testa".

#### 1884

Ecco il pizzaiolo, "chi fa e vende pizze, a Napoli" precisa il dizionario Zingaretti del 1922. Ce lo presenta Matilde Serao, la prima donna fondatrice di un giornale in Italia, tra le testimonianze raccolte in Napoli d'allora scritte con il marito Edoardo Scarfoglio (di origine Aquilana): "Il pizzaiuolo che ha bottega, nella notte, fa un gran numero di queste schiacciate rotonde, di una pasta densa, che si brucia, ma non si cuoce, cari-

che di pomodoro quasi crudo, di aglio, di pepe, di origano". Sempre qui, la Serao racconta del primo tentativo della pizza di espatriare. Fallito. "Un giorno, un industriale napoletano ebbe un'idea. Sapendo che la pizza è una delle adorazioni cucinarie napoletane, sapendo che la colonia napoletana in Roma è larghissima, pensò di aprire una pizzeria in Roma... Sulle prime la folla vi accorse; poi andò scemando. La pizza, tolta al suo ambiente napoletano, pareva una stonatura e rappresentava una indigestione; il suo astro impallidì e tramontò, in

Roma; pianta esotica, morì in questa solennità romana".

#### 1900-1905

"A Federico II, napoletano in tutto, piacevano quei cibi grossolani, dei quali i napoletani son ghiotti: il baccalà, il soffritto, la caponata, la mozzarella, le pizze" scrive Raffaele De Cesare nel saggio storico "La fine di un regno". Nel Dizionario Moderno edito da Hoepli nel 1905, nota guida alla selva dei neologismi di allora, Alfredo Panzini così si esprime: "Pizza: nome volgare di una vivanda napoletana popolarissima. Consiste in una specie di sfoglia o schiac-

ciata di farina lievitata moltissimo. Cosparsa di pomodoro, formaggio fresco, alici ecc., a piacimento del cliente, mettesi al forno dove gonfia e cuoce lì per lì". Ciò che ha portato un piatto di così basso lignaggio a divenire un simbolo italiano famoso in tutto il mondo, un pianeta in cui si mangiano 5 miliardi di pizze all'anno, è una magia. Fatta di pane, pomodoro, mozzarella e basilico. (\*Fonte: Expo 2015)

A parte quella tradizionale che i fornai cuociano in una pagnotta e l'altra, bianca

o con pomodoro e peperoni, direttamente "alla pala", la vera "pizzetta" al taglio in un contesto professionale, apparse più di mezzo secolo fa (tra il 1967/68), per iniziativa dei coniugi Anna Delle Monache e Mario Di Nicola che da panificatori trasferirono la loro esperienza nella pizzeria aperta all'inizio del corso dei Vestini, tra la piazza e la piazzetta.

È lì che sono cresciuto mangiando quella che per me è stata la migliore pizza al taglio del mondo!

● Luciano Gelumino

## B&B

### il Rione

C.da San Pellegrino  
strada statale 81  
tra Loreto Aprutino e Penne

4 Posti letto in appartamento  
ampia cucina abitabile  
TV e WIFI  
parcheggio fronte casa  
piccolo giardino  
T 329 9898294  
www.il-rione.it

