

Atlante della pizza in Italia

ilpost.it/2021/09/16/atlante-pizze-italia-mondo/

Ricostruire l'origine esatta del termine "pizza" è complicato. Alcune fonti, tra cui l'autorevole giornalista gastronomico Luciano Pignataro nel suo libro *La Pizza – Una storia contemporanea*, lo fanno risalire addirittura al longobardo *bizzo-pizzo*, a sua volta derivato dal tedesco *bizzen* che significa "morso". La cosa certa è che il termine oggi si è diffuso in tutto il mondo rappresentando un raro caso di uniformità linguistica: la pizza viene chiamata così dal Sud America al Sud-Est asiatico, passando per l'Europa.

Naturalmente questa diffusione dipende dall'enorme successo della pietanza a cui la parola si riferisce, arrivata in così tanti posti da produrre una gran quantità di varianti locali, non solo nelle varie parti d'Italia – il paese che la pizza l'ha inventata e che ha contribuito di più al suo successo nel mondo – ma anche in altri stati dove gli italiani storicamente sono emigrati. Di seguito abbiamo messo insieme un atlante con alcune varianti di pizze e focacce, incompleto per semplici ragioni di spazio: aggiungete altre varianti nei commenti.

Pizza napoletana, pizza fritta, calzoni

La più diffusa di tutte e per certi versi la pizza per antonomasia. La pizza è probabilmente la cosa di cui i napoletani vanno più orgogliosi, complici anche i riconoscimenti internazionali, il fatto che è stata riconosciuta come patrimonio tutelato dall'UNESCO e il disciplinare "[Verace Pizza Napoletana](#)". Le sue caratteristiche principali sono il bordo (anche detto cornicione) ben cresciuto, che deve essere spesso 1-2 centimetri; la parte condita più sottile, intorno ai 4 millimetri; e la cottura molto breve (60-90 secondi) a temperature molto alte, rigorosamente in forno a legna con la caratteristica bocca a semicerchio.

A parte la normale pizza napoletana tonda, in città si trovano una miriade di varianti: quella a portafoglio, cioè chiusa in quattro e venduta e mangiata per strada, i calzoni e le pizze fritte, che sono delle pizze chiuse e ripiene, fritte o cotte al forno. Ma anche la "montanara", che è sempre fritta ma invece di essere ripiena viene condita dopo la cottura mettendoci sopra pomodoro, basilico e formaggio.

Visualizza questo post su Instagram

[Un post condiviso da Pizzeria Starita \(@pizzeriastarita\)](#)

Pizza romana, pizza al taglio, pizza alla pala

La pizza a Roma «non è una ma è trina», come si sente dire spesso. Si possono distinguere infatti tre tipi principali, molto popolari e diffusi anche nelle zone limitrofe: quella tonda cotta in forno a legna, ma più bassa e a volte croccante rispetto a quella napoletana, quella alla pala (la pizza "del fornaro"), e quella in teglia, comunemente detta pizza al taglio, che di solito viene cotta in ampie teglie rettangolari e poi tagliata in pezzi quadrati.

La pizza alla pala è quella con la tradizione più antica, diffusa fin dall'Ottocento. Viene cotta nei forni dove si fa anche il pane, a temperature più basse rispetto a quella napoletana, motivo per cui rimane in cottura più tempo e perde umidità diventando "scrocchiarella", come si dice, cioè croccante. Anche quella tonda viene cotta a temperature più basse, ma nel forno a legna: nonostante l'estesa diffusione della pizza napoletana anche a Roma, resistono diverse pizzerie storiche come "I Marmi" a Trastevere e "Remo" a Testaccio che ancora servono la pizza bassa e senza cornicione.



Dalla pagina Facebook della pizzeria "I Marmi"

La pizza al taglio nacque invece come accompagnamento delle pietanze servite nelle rosticcerie. In passato veniva lievitata poco e risultava poco digeribile, mentre oggi alcuni pizzaioli anche celebri, come Gabriele Bonci, hanno rinnovato il processo di produzione e l'hanno resa più digeribile e ricercata nel gusto.

Focacce pugliesi

Secondo Luciano Pignataro, la diffusione di varianti di pizze e focacce nel Sud Italia deriva dall'influenza napoletana. Di sicuro soprattutto nell'area del barese e nel tarantino si sono affermate alcune ricette originali, nate originariamente per sfruttare il calore del forno per cuocere il pane prima che arrivasse a temperatura. A Taranto la focaccia più diffusa è con la cipolla e le olive nere che colorano l'impasto, più basso e compatto rispetto alla focaccia barese che invece è alta e morbida e di solito include i pomodorini nella ricetta, messi direttamente nell'impasto prima della cottura.

Oltre alle normali focacce, in Puglia ci sono [molte altre varianti](#) di pizza e focacce, a seconda delle città: la puddica di Brindisi, la paposcia del Gargano e il rucolo di Gravina, per esempio.

Focacce liguri

Generalmente in Liguria si possono distinguere tre varianti principali di focaccia: quella di Genova, quella di Recco e quella di Voltri. I liguri ci tengono molto che la loro focaccia (*fugassa*, in dialetto) non venga chiamata pizza. Quella genovese è alta circa mezzo centimetro, spennellata d'olio e con i caratteristici buchi; quella di Recco è invece sottilissima e ripiena di formaggio fresco; la focaccia di Voltri è più simile a quella genovese, ma cambia nelle tecniche di lavorazione e di cottura: ha un'idratazione più alta dell'impasto (cioè contiene più acqua in proporzione alla farina), prima di essere infornata viene cosparsa di farina di mais e in forno viene "stirata" per renderla più sottile. Fuori da Voltri, comunque, non è molto diffusa.

Visualizza questo post su Instagram

[Un post condiviso da Consorzio Focaccia di Recco \(@focacciadirecco_igp\)](#)

Sfincione palermitano e varianti siciliane

Nel suo libro, Pignataro scrive che «fare un compendio esaustivo delle focacce siciliane è quasi impossibile». Noi ci limiteremo a citare lo sfincione tipico di Palermo, anche detto *spinciuni*, una focaccia alta, fatta con pasta molto cresciuta e morbida, ricoperta con pomodoro, caciocavallo, cipolla, acciughe e a volte pangrattato. Tra le altre varianti regionali ci sono la "rianata" trapanese (chiamata così per la massiccia presenza di origano e diffusa in molte parti del meridione), la schiacciata di Catania e la cosiddetta "scaccia", una focaccia tirata molto sottile, avvolta su se stessa fino a formare un fagotto e ripiena di pomodoro, cipolla e caciocavallo, o anche con melanzane fritte, ricotta o salsiccia. La paternità della scaccia viene contesa tra le città di Modica e Ragusa.

Visualizza questo post su Instagram

[Un post condiviso da Antico Forno Valenti dal 1887 \(@anticofornovalenti1887\)](#)

Schiacciate

Soprattutto in Umbria e in Toscana è diffusa una variante della focaccia chiamata schiacciata (anche schiaccia o ciaccia), che è sostanzialmente una focaccia bassa fatta con l'impasto del pane, cotta in forno a legna e di solito condita con olio, sale, strutto o con i ciccioli di maiale. Ne esistono un gran quantità di varianti diverse a seconda delle città: intorno a Gubbio è molto diffusa quella con le cipolle di Cannara, a Orvieto c'è "la pizza gialla" fatta con farina di mais e a Grosseto ci mettono cipolle e acciughe. Ne esistono anche varianti dolci.

Pizza al tegamino torinese

Sulle origini di questa pizza si sa molto poco. Sembra sia una specialità autoctona di Torino, forse portata da pizzaioli toscani, e si differenzia dalla pizza normale per la sua cottura in forno a legna (ma anche elettrico) in un piccolo tegame, o padellino, reso antiaderente da un filo d'olio, e non direttamente su mattone come avviene di solito. L'impasto è simile a quello della pizza napoletana, ma gli viene fatta fare una seconda lievitazione direttamente in teglia prima di essere infornata. Alcune varianti di questa cottura esistono anche al Centro e al Sud: in Campania c'è per esempio "pizza nel ruoto".

Pizza al trancio di Milano

Nel 1953 in via [Spontini](#) 4 una rosticceria cominciò a vedere le prime pizze al trancio di Milano, un qualcosa di simile allo sfincione palermitano: molto alta, spugnosa, ricoperta di formaggio o di acciughe. Da allora le pizzerie [Spontini](#) si sono diffuse in città, così come le successive imitazioni, facendola diventare in qualche modo un prodotto tipico milanese, molto diffuso e apprezzato. In sostanza è come la pizza al tegamino, ma più grande e venduta in grossi tranci; si distingue anche dal fatto che prima di infornarla i pizzaioli versano una consistente quantità di olio sul fondo del tegame, rendendola di fatto una pizza frita.

Visualizza questo post su Instagram

[Un post condiviso da Spontini \(@spontini_pizza\)](#)

Pizze americane: Chicago, New York e Old Forge

Data la massiccia presenza di emigrati italiani, negli Stati Uniti la pizza viene mangiata e apprezzata da più di un secolo e nel tempo si sono affermate alcune varietà locali: quella newyorkese, per esempio, si riconosce perché ha un diametro di oltre un metro, e viene venduta a spicchi (di solito condita con pomodoro, formaggio e origano); a Chicago invece c'è quella che viene definita *deep-dish pizza*, una pizza con molto formaggio, cotta in teglia a lungo e con una crosta alta e burrosa, che assomiglia di più a una torta o a una crostata.

Tra gli stili che negli Stati Uniti si sono abbastanza diffusi c'è la pizza di Old Forge, una piccolissima città in Pennsylvania che i giornali americani chiamano non ironicamente "[la capitale della pizza](#)". Per una persona italiana, la pizza Old Forge non ha nulla di particolare: è cotta in teglia ed è triangolare, leggermente alta e compatta, e ne esistono due versioni, una rossa con il formaggio, una sorta di margherita, e una bianca ripiena con verdure e formaggio. Su quest'ultima sopra ci va un po' di cipolla e una spolverata di spezie, di solito aglio in polvere.

La pizza in Brasile

Il Brasile è uno dei paesi con il maggior numero di pizzerie al mondo, e la sola San Paolo ne conta 6mila. Come racconta Pignataro nel suo libro, una delle prime pizzerie brasiliane fu aperta a San Paolo nel 1924. Le varianti e i gusti che si sono affermati in Brasile sono moltissimi e impossibili da riassumere, ma soprattutto a San Paolo la pizza più diffusa è a metà strada tra una napoletana e una romana; il condimento più famoso, considerato tradizionale nel paese, è quella con pollo e catupiry, un formaggio spalmabile.

TAG: [focaccia](#), [pizza](#), [pizza napoletana](#), [pizza romana](#)