



Lo Specchio

CLUB DI CONVERSAZIONE ITALIANA DI TOURNAI



*La pizza è il simbolo incontrastato del **made in Italy**,
quante volte gli italiani sono tirati in ballo per la pizza?
Farina di grano, olio extravergine, pomodorini italiani, basilico
e mozzarella sono gli ingredienti naturali della tradizione contadina,
come li usavano i nostri nonni.
In tutte le case di campagna il forno a legna era
il centro della vita contadina.*

Aprile 2013 - N° 188

LA PIZZA

Una tradizione sin dal 1660 a.C.

La pizza, come molti immaginano, ha origini antichissime; alcuni storici, infatti, suppongono che questo alimento era presente già nella cucina

etrusca con forme e ingredienti molto diversi da oggi. La pizza nasce però come piatto povero che necessita per la sua preparazione di cibi semplici e facilmente reperibili sia oggi che in antichità: farina, olio, sale, lievito e di un forno da cottura alimentato a



legna. Benchè si tratti di un prodotto diffuso in tutto il mondo, la pizza è generalmente considerata un piatto originario della cucina italiana ed in particolar modo napoletana. Nel sentire comune, infatti, ci si riferisce con questo termine alla pizza tonda condita con pomodoro e mozzarella, ossia la variante più conosciuta della cosiddetta pizza napoletana, la famosissima pizza Margherita. Come d'abitudine, la vera e propria origine della pizza è tuttavia argomento controverso: oltre a Napoli altre città meridionali ne rivendicano la paternità. Proveremo ora a spiegare la storia della pizza come ci è stata tramandata dai racconti e dagli scritti dell'epoca. La vera pizza cotta nei primi forni a legna nasce intorno al 1600 a.C. dall'intramontabile estro e ingegno culinario meridionale, per l'appunto, bisognoso di rendere più appetibile e saporita la tradizionale schiacciata di pane; all'inizio si trattava di pasta per pane cotta in forni a legna, condita con aglio, strutto e sale grosso, oppure, nella versione più "ricca", con caciocavallo e basilico. Le prime attestazioni scritte della parola "pizza" risalgono al latino volgare di Gaeta nel 997, di Penne nel 1200 ed in seguito in quello di altre città italiane come Roma, L'Aquila, Pesaro, ecc. In seguito, nel XVI secolo a Napoli ad un pane schiacciato venne dato il nome di pizza che deriva dalla storpiatura della parola "Pitta".

L'arrivo sulle tavole della pizza moderna, avviene con la scoperta del pomodoro, dando così vita alla pizza Margherita. Importato dal Perù, dopo che venne scoperta l'America, il pomodoro fu dapprima usato in cucina come salsa cotta con un pò di sale e basilico e solo più tardi, a qualcuno venne l'idea di metterlo sulla pizza. Inventando così senza volerlo la pizza che conosciamo ancora oggi.

Incomincia così l'era della pizza moderna: come a Napoli, anche in America. Infatti nell'ottocento la pizza col pomodoro arriva fino in America grazie agli italiani che emigrano a New-York mantenendo la tradizione della vera pizza napoletana. In quello stesso periodo a Napoli avviene il matrimonio storico con la mozzarella. Un pizzaiolo napoletano, **Raffaele Esposito**, preparò la famosa pizza con pomodoro e mozzarella in onore della **regina Margherita di Savoia**, moglie di Umberto I re d'Italia. Il pizzaiolo su richiesta della regina Margherita le preparò tre pizze:

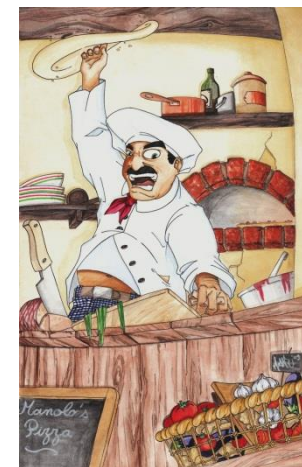
- una con la *mustincola*,
- una alla *marinara* e
- una pizza con il *pomodoro*, la *mozzarella* e il *basilico*, pensando al tricolore Italiano.

Alla regina piacque così tanto quest'ultima che il pizzaiolo la chiamò con il nome della regina. Fu d'allora che la **pizza Margherita** si impose ovunque nel mondo.



Nel dopoguerra ci fu un notevole incremento geografico attorno alla pizza anche grazie al fatto che gli italiani emigravano oltre oceano per trovare fortuna. A causa della forte immigrazione ed influenza italiana, la città con il più alto consumo di pizza

nel mondo è la città di New York seguita da San Paolo in Brasile con 30 milioni di pizze al mese. In quest'ultima città le pizze hanno spesso guarnizioni derivanti dalla gastronomia locale, come il palmito e il catupiry, un formaggio cremoso.



Pizza Napoletana

La pizza napoletana è una pizza tonda dalla *pasta morbida e dai bordi alti* (cornicione). Tale rigonfiamento del cornicione è dovuto all'aria, che durante la fase di manipolazione del panetto si sposta dal centro verso l'esterno. Nell'impasto classico napoletano non è ammesso nessun tipo di grasso soltanto acqua, farina, lievito (di birra o naturale) e sale, nella più stretta tradizione prevede solo due varianti per quanto riguarda il condimento:

- **Pizza marinara:** con passata di pomodoro, aglio, origano e olio di oliva.
- **Pizza Margherita classica:** con passata di pomodoro, fior di latte a listelli, basilico e olio d'oliva. Alcuni aggiungono una spolverata di parmigiano. Il forno per la pizza napoletana resta sotto i 300°C per una cottura graduale e omogenea.

Pizza Romana

La pizza romana è una pizza tonda dalla *pasta molto sottile e croccante*. L'impasto viene prodotto con farina di grano tenero tipo 00 o 0, acqua, lievito di birra (oppure lievito naturale), olio d'oliva (oppure per ottenere una pizza più croccante si utilizza l'olio di semi) e sale in



proporzioni tali che risulti duro e consistente, tanto da rendere spesso necessaria la stesura con il mattarello. Diffusasi a partire appunto dalla capitale solo dopo l'ultimo dopoguerra, si chiama Napoli la variante di condimento con pomodoro, mozzarella e alici, la stessa che a Napoli si chiama

romana. In realtà i libri di cucina tradizionale romana, sembrerebbero avvalorare che la variante con le acciughe sia un'usanza propria della Capitale; la pizza romana, secondo gli stessi ricettari, dovrebbe comprendere anche basilico tagliuzzato, pecorino e pepe. Altra caratteristica, della pizza romana è l'uso di ingredienti freschi, messi a

crudo sulla pasta prima dell'infornata: zucchine, cipolle, patate, funghi (dove invece troviamo l'utilizzo delle conserve in altre parti d'Italia). Il forno per la pizza romana supera i 300°C per fare una pizza croccante e sottile.

Pizza nel mondo

La pizza, grazie alla sua semplicità degli ingredienti, ha un successo inimmaginabile nell'intero globo: ovviamente la pizza in ogni regione o paese si integra con i cibi e la cultura del posto.

Ogni persona sulla terra, si può dire che ha assaggiato la pizza almeno una volta, e nelle regioni mediterranee la media sale moltissimo.

Tra i maggiori consumatori procapite si trovano: i canadesi, gli australiani e ovviamente gli italiani.

Con l'avvento delle grandi catene di pizzerie in franchising la pizza ha

avuto un esplosione di richieste e soprattutto, ahimè per i tradizionalisti della cucina italiana, ha portato la pizza nel mondo del fast food. Siamo fieri, tuttavia, che queste catene hanno preso piede perchè rafforzano il made in Italy nel mondo, a volte un pò dimenticato.

Le regioni maggiormente interessate dalla cultura della pizza sono le più vicine all'Italia, e non solo geograficamente.

In Francia, in Spagna, in Grecia, cioè nei paesi che circondano l'Italia, per riflesso geografico hanno importato la nostra cultura che oramai si è integrata nella loro, facendo della pizza una costante culinaria. In America Latina, negli Usa, in Australia (appunto nelle zone geograficamente meno vicine) dopo l'immigrazione degli anni dopo la guerra, gli italiani hanno esportato il loro know-how che ha subito interessato gli indigeni insegnandogli qualche trucco per la ricetta tipica napoletana.



Ricetta classica della pizza

Per ottenere un prodotto qualitativamente elevato occorrono dei piccoli accorgimenti:

- L'acqua deve essere potabile, non troppo calcarea in caso portarla ad ebollizione prima di utilizzarla nell'impasto.
- Il lievito può essere usato fresco (e in tal caso occorre che sia friabile) o secco (reperibile in bustine, granulare da disciogliersi in acqua a 38 gradi)
- Il sale marino per ottenere una lievitazione più lunga (la lievitazione può durare anche 48 h).
- La cottura dipende molto dal forno, per i forni tradizionali a legna la durata ottimale è 2 min a 300°C (anche se poi varia a seconda del pizzaiolo e del tipo di forno).

Ingredienti

- un litro d'acqua
- 2 kg di farina
- olio 6 cucchiari
- 20 gr di lievito fresco (7 di quello secco)
- 50 gr di sale marino.
- un cucchiaino di zucchero

Un impasto ottenuto secondo la ricetta produrrebbe kg 3,070 di pasta pronta, sufficiente per preparare 15 pizze tonde di media grandezza (peso medio impasto per la pizza è 180-200 gr).



<http://www.alfapizza.it/pages/The-history-of-pizza.html>
<http://manolo24.deviantart.com/art/Psycho-pizzaiolo-110821590>

Durante la riunione del mercoledì 17 aprile 2013, eccezionalmente rimandata per motivo di vacanze scolastiche, fisseremo il ruolo di ognuno per garantire il successo della festa del ventennale del club, **Tournitalia**, dal venerdì 26 aprile (mercato contadino) alla domenica 28 aprile sul Piazzale di Tournai nonché nella Halle aux draps. **E' richiesta la presenza di ogni membro del club.**

La volta scorsa

Durante l'ultima seduta del Club, **Gianpietro Corongiu** ha fatto chiaramente il punto sulla preparazione della festa del ventennale che non è più organizzata solamente la domenica ma che diventa ormai un week-end completo.

Ha presentato punto dopo punto in modo magistrale lo svolgimento e il programma della festa nella Halle aux draps della domenica 28 aprile.

I 29 soci presenti, tra cui **Marie-Astrid Ghislain** a chi porgiamo un caloroso benvenuto al club, sono stati invitati ad iscriversi ai numerosi compiti necessari al buono svolgimento dell'evento.

Festa del Ventennale: **Tournitalia**

Halle aux Draps - Domenica 28 aprile 2013

La festa incomincerà il **venerdì 26 aprile** al mercato "fermier" sul lungofiume (quai du marché au poisson) dalle ore 16 alle ore 20. Dallo stand al coperto di *Tournai Commerces*, il club ha in carica di fare la promozione di **TournItalia** distribuendo il programma dell'evento: mancano ancora al meno 2 soci del club per i fasci orari 16-18 e 18-20.

A partire dal **sabato 20 aprile**, in centro città, sulla proposta dell'associazione *Tournai Commerces*, i negozianti sono invitati a decorare le vetrine ai colori italiani ed a proporre uno sconto per i prodotti italiani che vendono.

Più di 220 pasti sono prenotati. Invece, appena 90 persone l'hanno pagato. Non è troppo tardi per iscriverti versando l'importo sul conto del club **BE51 1261 0020 9962**.

I manifesti ed i flyers da distribuire sono a disposizione da Mario Fortino, **Maison Veloce**, 13, rue Tête d'Argent a Tournai. Orari d'apertura del negozio: Lu, Ma, Gi dalle ore 18 alle ore 20. Me, Ve dalle ore 14 alle ore 20. Il sabato dalle ore 8:30 alle ore 20.

Ricordiamo che troverai il programma aggiornato sul sito del Club www.conversazione-italiana.be o sulla pagina web creata per l'evento www.tournitalia.be che comunque ti invitiamo a consultare spesso.

Anche se una trentina di persone si sono già iscritte ad un compito preciso per la domenica 28 aprile o prima, una decina di soci non si sono ancora manifestati. Non è normale !! Chi non è ancora iscritto potrà farlo durante la riunione del mercoledì 17 aprile. Il successo di questa giornata dipende anche da ciascuno di noi : squillate le trombe e rullate i tamburi per diffondere al massimo le informazioni!

Notizie diverse :

- Il garage Choquet (Fiat, Alpha Romeo...) offre la maglietta dell'evento a chi si impegna al meno per 4 ore.
- Una conferenza stampa è prevista venerdì 19 aprile alle ore 15:00 al Palazzo Comunale di Tournai (Cabinet dell'assessore al commercio Ludivine Dedonder)
- Le strade vicino alla Grand-Place saranno decorate con colori italiani...
- Pagina Facebook dell'evento "**Tournitalia, une journée italienne à Tournai**"

Tutti i suggerimenti dai membri del club sono benvenuti ! Questa bella festa richiede l'impegno di tutti i soci nonché dei parenti o amici del club!

Calendario di alcune attività già previste nel 2013 e 2014

- **Week-end del 26-28 aprile 2013 - Festa del ventennale "Tournitalia"** nella Halle aux Draps di Tournai (a cura di **tutti i soci del club**)



- **Mercoledì 1° maggio 8 maggio 2013 - Serata del cinema italiano nel "Forum"**



- **Mercoledì 5 giugno 2013 - Assemblea generale**

- **Domenica 9 giugno 2013** - di mattina, alle ore 10:00, visita del Birrificio "à vapeur" di **Pipaix**. Spesa: 5,00 € a testa. Possibilità di portare e di fare il picnic nel giardino di Liliana a Braffe. Il club si occupa delle bevande. Di pomeriggio, alle ore 14:30, visita dell'inceneritore di **Thumaide**. (a cura di **Dominique Dogot e Liliana Valerio**)



- **Domenica 23 giugno 2013** - Gita in bicicletta a **Boussu-lez-Walcourt** (Laghi e dighe dell'Eau d'Heure - circuiti da 20 o 30 km) e visita della diga più grande del Belgio. Possibilità di noleggiare biciclette sul posto.



In caso di maltempo la domenica 23 giugno, la gita sarà rimandata alla domenica successiva **30 giugno 2013** (a cura di **Dominique Dogot**)

- **Ottobre 2013 o primavera 2014** - Scambio tra il nostro club e il gruppo "conversazione italiana" della Società Dante Alighieri d'Anversa. **Visita a Tournai** degli Anversesi (a cura di **Arcangelo Petrantonò e Dominique Dogot**)



- **Seconda settimana di aprile 2014** - **Viaggio del ventennale** in Italia.



- **Maggio o giugno 2014** - Viaggio di 2 giorni a **Colonia** (Germania), antica città romana.

Ricordiamo che a richiesta della Direzione del Collège Notre-Dame, per motivi di sicurezza, la porta d'ingresso della scuola verrà chiusa durante le nostre riunioni. La porta rimarrà aperta dalle 19:30 alle 20:30. Per chi dovesse arrivare più tardi occorrerà suonare il campanello o telefonare a Dominique Dogot (0496 62 72 94) o a Gianpietro Corongiu (0498 28 33 26).

Le riunioni del club si svolgono il primo mercoledì di ogni mese al **Collège Notre-Dame, Rue des Augustins, 30** a **Tournai** e cominciano **alle 19:30**.
Dominique DOGOT ☎ 069/23.29.40 - Gianpietro CORONGIU ☎ 069/68.65.86
Chi desidera partecipare alle riunioni e ricevere il bollettino del club è invitato ad iscriversi durante le stesse riunioni pagando la quota di **25,00 €**, valida per il ciclo 2012/2013. Si può anche versare la quota tramite banca al n° di conto seguente : **126-1002099-62**.
Dall'estero, codice BIC : **CPHBBE75** - Codice IBAN : **BE51 1261 0020 9962**
Indirizzo del sito del club : <http://www.conversazione-italiana.be>