



CURIOSIDADES – PIZZA

O que é uma Pizza

Pizza é uma preparação culinária que consiste num disco e massa fermentada de farinha de trigo, coberto com molho de tomate e os ingredientes variados que normalmente incluem algum tipo de queijo, carnes preparadas ou defumadas e ervas, normalmente Orégão ou Manjeriço, tudo assado em forno.

História da Pizza

A história da pizza começou com os egípcios. Acredita-se que eles foram os primeiros a misturar farinha com água.

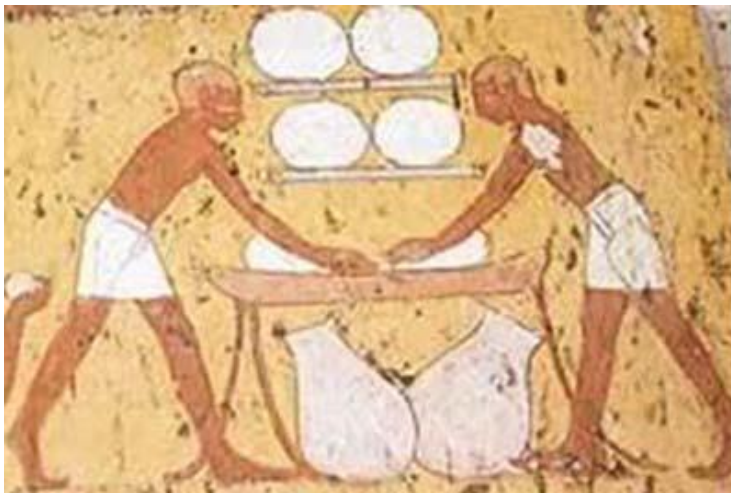
Consta ainda em registos históricos, que os egípcios comemoravam o aniversário do Faraó com farta distribuição de pães achatados, cobertos com ervas, que seriam as nossas pizzas ancestrais.

Outros afirmam que os primeiros foram os gregos, que faziam massas a base de farinha de trigo, arroz ou grão-de-bico e as assavam em tijolos quentes.

A novidade foi parar na Etrúria, na Itália.

Ao contrário do conhecimento popular e de facto ser considerada tipicamente italiana, os babilónios, hebreus e egípcios já misturavam o trigo e amido e a água para assar em fornos rústicos há mais de 5 000 anos. A massa era chamada de "pão de abraão", era muito parecida com os pães árabes actuais e recebia o nome de píscea.

Os fenícios, três séculos antes de Cristo, costumavam acrescentar coberturas de carne e cebola ao pão; os turcos muçulmanos adoptavam esse costume durante a Idade Média e,



Devido as cruzadas, essa prática chegou à Itália pelo porto de Nápoles, sendo, em seguida, incrementada, dando origem à pizza que conhecemos hoje.

No início de sua existência, somente as ervas regionais e o azeite de oliva, comuns no cotidiano da região, eram os ingredientes típicos da pizza. Os italianos foram os que acrescentaram o tomate, descoberto na América e levado à Europa pelos conquistadores espanhóis. Porém, nessa época, a pizza ainda não tinha a sua forma característica, redonda, como a conhecemos hoje, mas sim dobrada ao meio, feito um sanduíche ou um calzone.

Mas a PIZZA ORIGINAL (redonda), aquela que hoje é um alimento universal, desenvolveu-se na cidade de Nápoles no sul da Itália. A partir de 1700, ela começa a ter forma redonda, e deixa de ser uma “pizza branca”, pois até então não tinha tomate. Alguns historiadores contam que camponeses pobres e jovens usavam seus limitados ingredientes (farinha de trigo, óleo, gordura e ervas), para fazer um pão achatado com queijo. Ao fazer essa pizza, essas pessoas vendiam pela cidade, e aos poucos o alimento foi se popularizando.

A pizza era um alimento de pessoas humildes do sul da Itália, quando, próximo do início do primeiro milênio, surgiu o termo picea, na cidade de Nápoles, considerada o berço da pizza. "Picea" indicava um disco de massa assada com ingredientes por cima. Servida com ingredientes baratos, por ambulantes, a massa de pão recebia, como sua cobertura, toucinho, peixes fritos e queijo.





Aprecie o Sabor de Portugal Imperial da Pizza em Lisboa!
<http://www.restaurante-florentino.com>

A FAMA DA PIZZA

O rumo da pizza mudou completamente, quando o Rei Humberto e a Rainha Marguerita visitaram a cidade de Nápoles pela primeira vez em 1889. A rainha chamou o pizzaiolo famoso do reino, Raffaele Esposito, para se apresentar diante da realeza e preparar um prato especial para os supremos. Esposito serviu para a família real duas pizzas diferentes. Uma com gordura, queijo e basílico e a outra com queijo mozzarella, tomate e basílico (a última com as cores da bandeira da Itália).

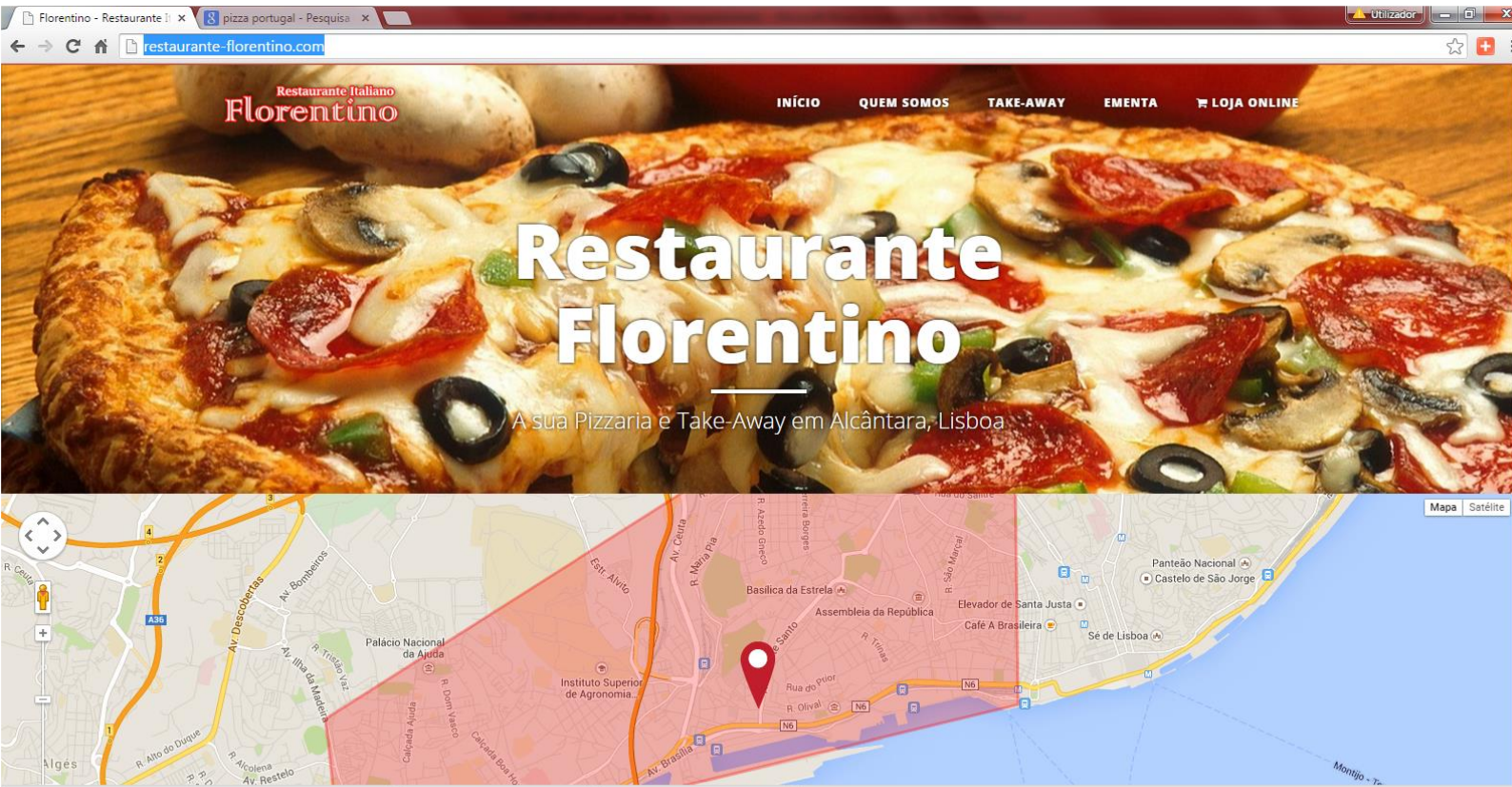
Um dos motivos pelo qual a pizza é conhecida mundialmente foi o fato da rainha ter adorado a pizza criada pelo pizzaiolo – que baptizou de Margherita – e conseqüentemente foi transformada num dos pratos mais conhecidos e populares da culinária italiana.

Outro importante factor que fez a pizza ter tanta aceitação no mundo foi a combinação da massa fermentada com dois ingredientes: tomate e queijo mozzarella de búfala.

Pizza Margherita: história e origem

Margherita é um tipo de pizza tradicional de Nápoles, na Itália.

Segundo diz a “lenda” a pizzeria Port’Alba é a mais antiga da região sendo formada em 1830 e a pizza Margherita foi criada no ano de 1889 pelo pizzaiolo Raffaele Esposito que nomeou a pizza para homenagear a rainha Margherita di Savoia durante sua visita à cidade de Nápoles.



Os ingredientes usados foram escolhidos de forma que as cores fizessem referência as três cores da bandeira da Itália: sendo o branco representado pela mozzarella, o verde pelo manjericão e o vermelho pelo tomate, nesse mesmo dia, sem querer, foi inventado o delivery, visto que na época a alta realeza não considerava algo nobre entrar em um estabelecimento do tipo, portanto, a pizza foi entregue.

Foi graças à imigração italiana em todo o mundo, que a pizza chegou aos dias de hoje como um alimento tão consumido.

Guinness A maior pizza do mundo registada no Guinness Book foi feita na Itália e baptizada de "Ottavia" (homenagem ao primeiro imperador romano). Sua dimensão é de 40 metros de diâmetro.

No dia 10 de Julho comemora-se o Dia Internacional da Pizza!



Fonte: Google