



Lâ??Origine de la pizza Italienne

## Description

### Lâ??origine de la véritable pizza italienne !

Se situe Ã Naples, dans le sud de lâ??Italie, oÃ¹ elle est nÃ©e comme un **plat populaire, simple et nourrissant**. Bien que des formes primitives de **pains plats garnis** existaient dÃ©jÃ dans lâ??**AntiquitÃ©** â?? chez les **Ãgyptiens**, les **Grecs** ou les **Romains** â??, ces prÃ©parations ne contenaient ni **tomate** ni **mozzarella**, deux **ingrÃ©dients essentiels** de la pizza moderne.

La **tomate**, importÃ©e dâ??AmÃ©rique au XVIe siÃ©cle, nâ??est adoptÃ©e dans la **cuisine napolitaine** quâ??au XVIIIe siÃ©cle, aprÃ>s avoir longtemps Ã©tÃ© considÃ©rÃ©e avec mÃ©fiance. Ã cette Ã©poque, les **classes populaires** de **Naples** commencent Ã tartiner du **pain cuit** avec de la **tomate**, de lâ??**ail**, de lâ??**huile dâ??olive** et parfois du **fromage** ou des **anchois**. Câ??est ainsi que naissent les **premiÃ©res pizzas**, vendues dans la rue et consommÃ©es principalement par les ouvriers.

### Deux variantes classiques se distinguent trÃ>s tÃ´t

la **Marinara**, composÃ©e de **tomate**, dâ??**ail**, dâ??**origan** et dâ??**huile dâ??olive**,

la **Margherita**, qui associe **tomate**, **mozzarella** et **basilic frais**.

Cette derniÃ©re, dont la **IÃ©gende** attribue la crÃ©ation au **pizzaiolo Raffaele Esposito** en **1889** en hommage Ã la **reine Marguerite de Savoie**, incarne les **couleurs du drapeau italien**. MÃame si cette histoire est probablement **embellie**, elle illustre bien le **rÃle symbolique** que la pizza a acquis dans lâ??**identitÃ© nationale**.

### La pizza napolitaine traditionnelle

Elle obÃ©it Ã des rÃgles prÃcises, dÃ©fendues notamment par lâ??Associazione Verace Pizza Napoletana. Sa **prÃ©paration** est **simple** Ã la **main**, **fermentÃ©e lentement**, et cuite trÃ>s rapidement dans

---

un **four à bois à haute température**. Les **ingrédients** sont strictement **locaux** et de **qualité** : **tomates San Marzano, mozzarella di bufala ou fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic frais**. Le résultat est une pizza au **centre souple**, au **bord gonflé** et **légèrement carbonisé**.

Au **XXe siècle**, la pizza quitte l'**Italie** avec les **immigrants**, notamment vers les **États-Unis**, où elle se transforme en de **nombreuses variantes** souvent **loignées de l'originale**. Après la **Seconde Guerre mondiale**, sa **popularité** s'étend à travers le **monde**, portée par les **soldats alliés** et la **culture américaine**. Aujourd'hui, bien que la pizza soit devenue un **plat mondial**, la version **napolitaine** reste la **référence** pour ceux qui cherchent l'**authenticité**.

En **2017**, l'**art du pizzaiolo napolitain** a été inscrit au **patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO**, reconnaissant ainsi non seulement une **technique culinaire**, mais aussi une **tradition vivante**, transmise de **génération en génération**. La **véritable pizza italienne** incarne ainsi une **simplicité maîtrisée**, une **exigence d'authenticité** et un **lien profond** avec le **terroir napolitain**.

### Categorie

1. Montroual du Gers
2. Pizzas Italiennes
3. Saint-Jacques de Compostelle

### date création

2026/01/20

### Auteur

fc

default watermark