

Μια πίτα των Ετρούσκων, λαού που μεσουράνησε στη Βόρεια Ιταλία από το 800 π.Χ., είχε βάση το αλεύρι και πρόσθετο το λαρδί: Ψήνονταν μαζί. Πάνω της τοποθετούσαν το όποιο κάθε φορά κυρίως φαγητό τους. Από το 568 (μ.Χ.), 130.000 Λογγοβάρδοι (γερμανικός λαός) απλώθηκαν στη Βόρεια Ιταλία. Μια από τις λέξεις τους, η rizzo, σήμαινε «δάγκωμα» και «λίγο». Μπουκιά μ' άλλα λόγια. Έφτασε να σημαίνει «κομμάτι ψωμί» (τη συνηθισμένη «μπουκιά») κι αργότερα έναν ειδικό τύπο ψωμιού. Σε ενοικιαστήριο του 997, ο ενοικιαστής, ανάμεσα σε άλλα, όφειλε να παραδίδει στον ιδιοκτήτη επίσκοπο της Γκαέτα (πόλης ανάμεσα στη Νάπολη και τη Ρώμη) κάθε Χριστούγεννα και κάθε Κυριακή του Πάσχα «δώδεκα πίτσες (rizzate)» άγνωστης σε μας σύνθεσης. Όμως, τον ίδιο καιρό, στη γειτονική Νάπολη, έψηναν στον φούρνο «lagano» και «ricea»: Στρογγυλό ζυμάρι πάνω στο οποίο έστρωναν διάφορα υλικά.

Η ονομασία «πίτσα» (pizza) άρχισε να καθιερώνεται τον ΙΖ' αιώνα και τον ΙΗ' να παίρνει τα σημερινά χαρακτηριστικά της, καθώς τότε χρησιμοποιήθηκε και η ντομάτα στην παρασκευή της. Ψηνόταν εύκολα κι απετέλεσε το νόστιμο γεύμα της φτωχολογιάς, παρ' όλο που πολλοί πλούσιοι με ευχαρίστηση την τιμούσαν. Ήταν η βασίλισσα της Ιταλίας, Μαργαρίτα Τερέζα Τζιοβάννα, σύζυγος του βασιλιά Ουμβέρτου Α', πρώην πριγκίπισσα της Σαβοΐας, που την έκανε διάσημη. Τον Ιούνιο του 1889, το βασιλικό ζευγάρι επισκέφτηκε τη Νάπολη κι εγκαταστάθηκε στο παλάτι «Κάπο ντι μόντε». Η βασίλισσα Μαργαρίτα ζήτησε να δοκιμάσει πίτσα, για την οποία τόσα πολλά είχε ακούσει. Βρέθηκε ο καλύτερος Ναπολιτάνος σεφ, Ραφαέλε Εσπόζιτο, που ανέλαβε να ικανοποιήσει τη βασιλική επιθυμία. Τις παρουσίασε τρεις πίτσες. Η Μαργαρίτα τις βρήκε θεσπέσιες αλλά πιο πολύ της άρεσε μια στολισμένη με (πράσινο) βασιλικό, (κόκκινη) ντομάτα και (άσπρη) μοτσαρέλα (τα χρώματα της ιταλικής σημαίας). Την είπαν «πίτσα μαργαρίτα» κι ακόμα αρέσει.

(Έθνος της Κυριακής, 31.5.2009) (τελευταία επεξεργασία, 26.10.2010)