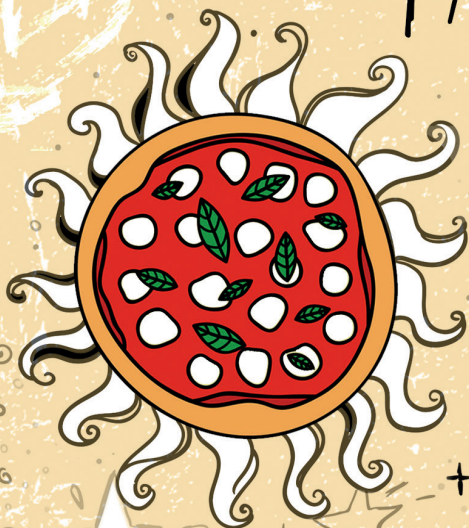


UNA STORIA PAZZA



di Alessandro Gigli



DA MESSER BOCCACCIO

UNASTORIA PAZZA

di Alessandro Gigli

Pizza

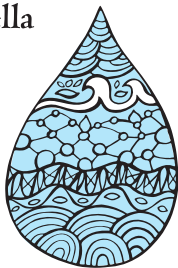


QUESTA STORIA E' UN PO' PAZZA E VI PARLA DELLA PIZZA!

Si narra e si racconta che la pizza sia nata a Napoli, ma questo è solo un luogo comune perché evidentemente, osservando bene la sua assonanza e questa non mente mai, è molto probabile che la pizza sia nata a Nizza!

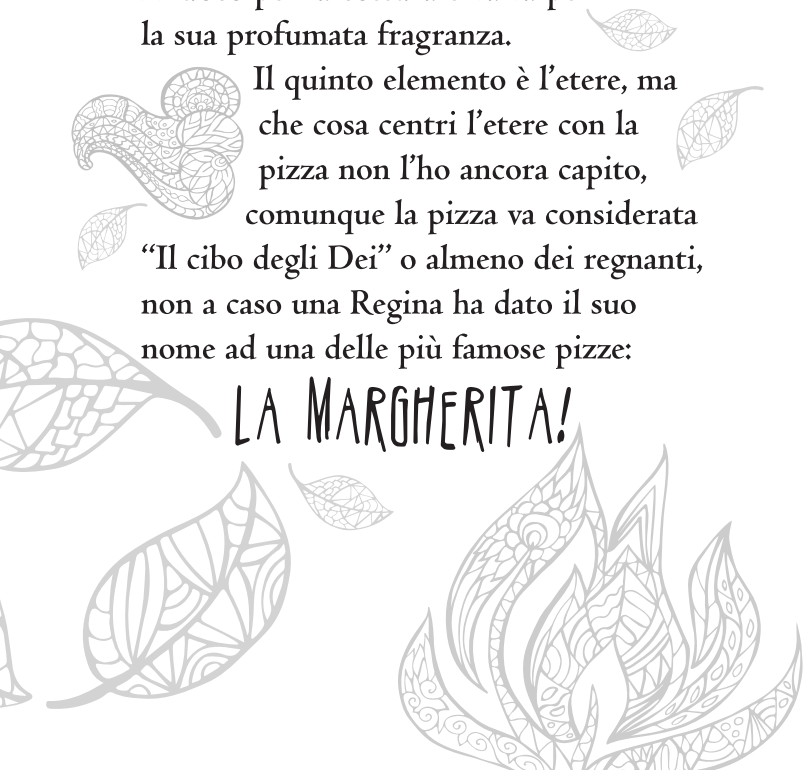
La sua forma è circolare come quella degli astri e anche il suo colore ci ricorda il sole, cinque sono le lettere che compongono il suo nome.

Cinque sono anche gli elementi della vita e dell'universo. La pizza è preparata, nel suo insieme, con i quattro elementi fondamentali: la terra rappresentata dai suoi ingredienti, l'acqua per l'impasto, il fuoco per la cottura e l'aria per la sua profumata fragranza.



Il quinto elemento è l'etere, ma che cosa centri l'etere con la pizza non l'ho ancora capito, comunque la pizza va considerata "Il cibo degli Dei" o almeno dei regnanti, non a caso una Regina ha dato il suo nome ad una delle più famose pizze:

LA MARGHERITA!



Siccome
il popolo ha fame,
è stata inventata una
pizza molto più popolare
che rinunciando al cerchio, si
mostra nella sua forma rettangolare
massificata.



Preparata in grossi teglioni, elimina
la propria individualità, si presenta
in una forma spigolosa che rinuncia
al sole ed è quindi più terra terra!
Le lettere del nome pizza, ora dovrebbero
essere quattro, perché il quattro è il
numero della terra e dei quattro lati del
trancio, detto questo sarebbe più coerente
chiamare questo *surrogato*: "PIZA"!

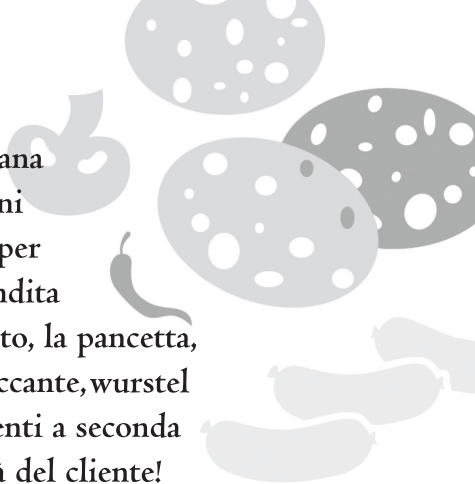
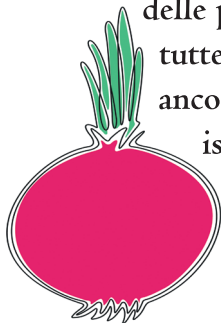
La pizza, nella sua forma originale, ha tanti nomi e si manifesta come la vita in tante varietà, se ascoltiamo i suoi nomi si percepiscono come una metafora di noi esseri umani, con i nostri vizi e le nostre qualità. Esistono uomini che **NON** si definiscono per tutte le stagioni e altri che preferiscono la Quattro Stagioni! Da un certo tipo di carattere femminile è nata la Capricciosa, ma ormai proporrei di coniugarla anche al maschile... I gusti e l'etica alimentare sono uno specchio di ciò che siamo veramente, "DIMMI COSA MANGI E TI DIRO' CHI SEI" non è un semplice modo di dire.



C'è la Vegetariana
per i vegetariani
e la Maialona per
i carnivori, condita
con il prosciutto, la pancetta,
il salamino piccante, wurstel
e altri ingredienti a seconda
della malvagità del cliente!

Anche i vari campanilismi danno
il nome alle nostre pizze, c'è la Romana,
la Napoletana e la Marinara che forse
allude alle Repubbliche marinare,
invece Milano a scelto la cotoletta
e Parma la parmigiana.

La fantasia esplode nella nomenclatura
delle pizze ed è impossibile definirle
tutte, strano a dirsi però, ma non ho
ancora trovato nei vari menù una pizza
ispirata alle squadre di calcio, ma
sono sicuro che anche queste
arriveranno...



Ora, tanto per condire questa pagina, vi servo in tavola questi fraseggi improvvisati con assonanze degustative:

Un pezzo di pizza per mettere una **PEZZA** a quel languorino di stomaco.

Non sono una pazza, ma questa pizza **PUZZA!**

La pizza piace molto anche alla malavita organizzata, ma essendo maschilisti preferiscono chiamarla **PIZZO** e non la pagano, lo fanno pagare...

Il successo di questo alimento è dovuto sicuramente a quella doppia **ZZ** presente nel suo nome, queste consonanti, oltre a ricordarci il suono delle zanzare, evoca anche le parole:

AZZURRO, CAREZZE, VEZZO, AREZZO,
POZZO, CARROZZA, TINOZZA,
TAZZA, LENTEZZA, CORAZZA,
RAMAZZA, RAGAZZA

e tante altre che rendono quel nome così familiare e così nel mangiare la pizza ci prende una certa ebrezza...

Si parla anche di pizze bianche e pizze rosse e non poteva essere che così in un paese che nel passato, per decenni a visto due schieramenti politici contrapposti con due inni distinti, ovvero quello delle bandiere rosse e quello del bianco fiore, simbolo d'amore...

Esistono anche le pizze dolci, un meticciao nato negli ultimi anni che cavalca il grande successo di questo marchio, ma io non gradisco queste eccessive varianti perché il salato deve restare *“il sale della terra”*, mentre il dolce ti può rendere

 TROPPO
SDOLCINATO!

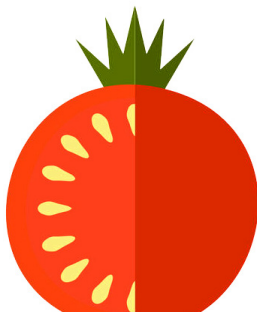


La pizza non è nata in un giorno, forme e varianti antropologiche diverse esistono in popoli e in terre lontane, in definitiva la prima forma di pane o focaccia è nata forse da una poltiglia di farina masticata e gettata via per sbaglio su una pietra calda da un uomo delle caverne!

Questo accadimento era già una profezia millenaria di ciò che avremmo scoperto e mangiato...

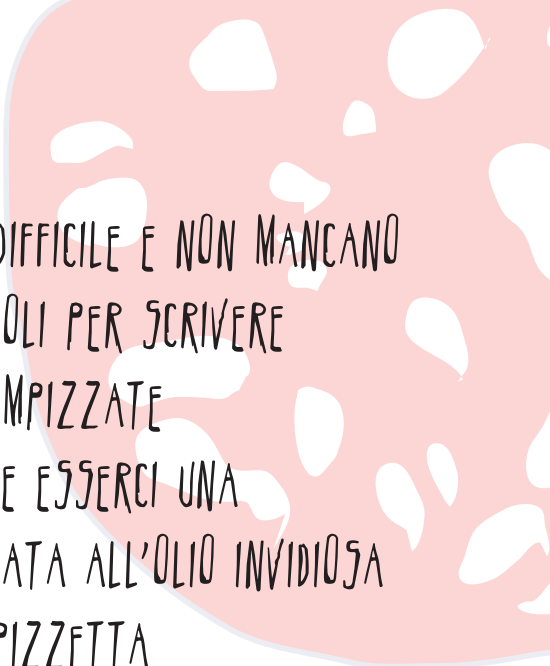
Ora potrei scrivere la favola della
“Pizza alla luna”, una favola magica
dove chi avrà la fortuna di mangiare il
dodicesimo spicchio di una pizza
ai quattro formaggi, riuscirà a sposare
la principessa *Basilico* tenuta prigioniera
dalla strega *Stramonia*.

L'eroe riuscirà in questa impresa grazie
all'aiuto di *Ciliegin* e *Mozzarellafresca*,
suoi compagni d'avventura e ad un
pizzico di polverina fatata **DI ORIGANO!**





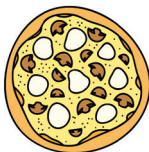
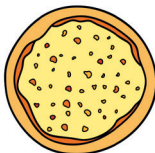
Un'altra storia lunga da raccontare e
quindi non lo farò, è quella di un eremita
che viveva dentro un pozzo e mangiava
solo pizza nella città di Arezzo
o forse di **Nizza**...



NON E' DIFFICILE E NON MANCANO
GLI STIMOLI PER SCRIVERE
STORIE IMPIZZATE
POTREBBE ESSERCI UNA
SCHIACCIATA ALL'OLIO INVIDIOSA
DI UNA PIZZETTA
BEN CONDITA E SAPOROSA...

...nel lieto fine la schiacciata scoprirà
che se farcita di mortadella sarà ancora
più buona e più bella di quella pizzetta
vanitosa e mangiata in strada
in tutta fretta.

*Per concludere, visto che mi hanno già servito,
qui da Messer Boccaccio, la pizza e molte
patatine, vi congedo con una buona filastrocca!*

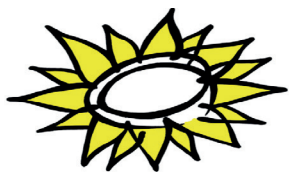




*L'appetito ora s'attizza
se nel piatto c'è la pizza
bella calda come il sole
suggerisce altre parole:
Margherita, Quattro formaggi
che piacere se l'assaggi...
mentre quella capricciosa
l'ha mangiata la mia sposa!
(Chi ha mangiato il mio Calzone
voglio dargli una lezione!)
Se il cibo è del Boccaccio
mangio anche il castagnaccio!*

Buon appetito e alla prossima storia!

Alessandro Gigli



Cooperativa Girasole
vi invita a visitare il Convento degli Agostiniani
in Certaldo Alto

Grafica di Marilia Taddei

DA MESSER BOCCACCIO



Ristorante - Pizzeria

Per prenotazioni: Tel. 0571 665122

Cell. 349 3219668

info@damesserboccaccio.it



*“Inoltre, nei conventi, sulla tavola potevano
anche comparire altri cibi preparati
con il medesimo tipo di impasto:
ecco allora le pinsae, ossia focacce imbottite
che costituivano la versione alto medievale
delle odierne pizze e calzoni.”*