

Neapol – metropolia położona u podnóża Wezuwiusza – jest niekwestionowaną stolicą południowych Włoch i... kolebką włoskiej pizzy.



■ Pizzeria w pięknym i tajemniczym Alberobero

# Tropami włoskiej pizzy

Na przełomie kwietnia i maja miałem sposobność towarzyszyć grupie młodzieży z Zespołu Szkół nr 1 w Żorach w wycieczce edukacyjnej na południe Włoch. Wyprawa była finałem VIII edycji międzyszkolnego programu edukacyjnego Praktyczna Edukacja Europejska. Program kontynuowany jest nieprzerwanie już od 2002 roku i dotychczas młodzież miała sposobność odwiedzenia takich krajów, jak Hiszpania, Francja, Chorwacja, Grecja, Turcja i Włochy.



■ W tej piekarni można kupić nie tylko pieczywo, ale też skosztować pizzy i innych regionalnych specjalów

## Program Praktyczna Edukacja Europejska

Działania w oparciu o program obejmują dogłębne poznanie jednego z wybranych krajów UE w trakcie roku szkolnego. Młodzież ma sposobność zapoznania się z różnymi dziedzinami życia społecznego, gospodarczego i dorobku kulturowego jednego z państw. Podsumowaniem całorocznych działań jest organizacja wycieczki edukacyjnej do kraju, któremu poświęcono zajęcia. Więcej informacji o tym projekcie i opisy odbytych już wypraw można znaleźć na stronie internetowej: [www.pee.xt.pl](http://www.pee.xt.pl).

W VIII edycji programu uczestniczyła grupa ponad trzydziestu uczniów z Żor, Jastrzębia i Kęt. Pobyt w słonecznej Italii, poza atrakcjami krajoznawczymi, pozwolił młodzieży na poznanie sztuki kulinarnej i oryginalnych wypieków tego regionu. Pierwszym skojarzeniem, które nasuwa się, gdy myślimy o włoskich specjalach, jest oczywiście pizza (*pizzaiolo*).

Nazwa pizza pochodzi z łacińskiego terminu *picea*, który oznacza placek powstały z połączenia mąki z wodą i wypiekany w piecu. Mało kto jednak wie, że to nie z Włoch, lecz z Grecji pochodzi to danie. Potrawa w rodzaju pizzy spożywana była tam 3 tysiące lat

temu. Pierwotnie były to płaskie chleby posmarowane oliwą, posypane czosnkiem i ziołami. Z Grecji około 500 roku p.n.e. trafiły na stoły starożytnego Rzymu i od tego czasu nazwa i forma tego posiłku nierozłącznie są związane z Italią.



■ Pizza margherita



■ Tradycyjny piec do wypieku pizzy

## Przepis na oryginalną Napoli Pizzaiolo Margherita

### Składniki:

400 g mąki pszennej, 3-4 łyżki oliwy z oliwek, 25 g drożdży, woda lub białe wino, łyżeczka cukru, szczypta soli, 3 duże lub 4 małe pomidory, ser mozzarella, natka świeżej bazylii.

### Etapy przygotowania:

Wsypać mąkę do miski. Drożdże rozrobić w ok. 200 ml wody, wsypać cukier i wymieszać. Wlać rozczyń do mąki, dolać oliwę i posolić. Zagnieść ciasto. Po dokładnym wygnieceniu powinno być

ono miękkie, ale nie lepkie. Gęstość ciasta można regulować dodatkiem mąki lub wodą. Ciasto odłożyć do rozrostu. Pokroić pomidory i mozzarellę w plasterki. Pozrywać liście z bazylii. Rozgrzać piec do 250°C. Płaską blachę podsytać mąką. Ciasto formować w rękach na bardzo cienki placek (ok. 0,5 cm). Stosowanie przy tej operacji wałka jest uznawane za profanację włoskiej tradycji! Posmarować placek łyżką oliwy. Poukładać listki bazylii równomiernie na powierzchni ciasta, zostawiając mar-

gines na brzegu. Listki powinny pokryć całą powierzchnię ciasta jednolitą warstwą. Poukładać na bazylii ser. Na serze ułożyć plasterki pomidora. Należy uważać, aby pokryć całą bazylię, inaczej wyschnie w piecu i straci swoje walory smakowe. Wstawić pizzę do pieca na około 15 minut.

Aby zachować południowy temperament i charakter tej potrawy, pizzę należy podawać gorącą z czerwonym włoskim winem, najlepiej z południa kraju lub z Sycylii.

Po sprowadzeniu do Europy pomidorów w XVII-wiecznym Neapolu do pizzy zaczęto dodawać sos pomidorowy. W ten sposób narodziła się najbardziej znana pizza neapolitańska. Pierwsza współczesna włoska pizza powstała w 1889 roku, kiedy do Neapolu przybyła królowa Włoch – Małgorzata Sabaudzka. Neapolitański piekarz, Raffaele Esposito, przygotował na tę okazję specjalne danie – pizzę, której kolory nawiązywały do barw narodowych Włoch. Podstawowymi składnikami były pomidory (kolor czerwony), ser mozzarella (kolor biały) i bazylii (kolor zielony). Pizzę tę nazwano imieniem królowej – Margherita i do dziś jest to nazwa najpopularniejszej neapolitańskiej pizzy. W wersji podstawowej jest to płaski placek z ciasta drożdżowego uszlachetnionego dodatkiem oliwy z oliwek, posmarowany sosem pomidorowym, z serem i ziołami. Sekretem prawdziwie włoskiej pizzy jest proces wypieku. Pizzę wypieka się w tradycyjnym piecu drzewnym na ogniu. Również pierwsza pizzeria została założona właśnie w Neapolu w 1830 roku i prowadzi swą działalność do dzisiaj pod szyldem Antica Pizzeria Port'Alba przy Via Port'Alba 18, Neapoli.

Dla mieszkańców Neapolu pizza to coś znacznie ważniejszego niż tylko tradycyjny wypiek, to symbol

całego regionu – Kampanii. Aby zachować tradycję neapolitańskiej pizzy, powołano Stowarzyszenie Prawdziwej Pizzy Neapolitańskiej, którego celem jest ochrona oryginalności receptur i sposobu wykonania tego specjału. Stowarzyszenie wyraźnie określiło rodzaj i składniki ciasta, surowce podstawowe i dodatkowe, a także sposób prowadzenia wypieku. W skład oryginalnej pizzy mogą wchodzić wyłącznie składniki pochodzące z Kampanii, a dodatkiem musi być koniecznie ser z gatunku mozzarella.

Najlepszą porą, aby odwiedzić Neapol i rozsmakować się w tamtejszej kuchni, jest wrzesień. W Neapolu corocznie w pierwszej połowie września ma miejsce Światowe Święto Pizzy – Pizzafest. W tym okresie goszczą tam najwięksi mistrzowie wypieku pizzy z Włoch i z całego świata. Pizzafest gromadzi w stolicy Kampanii rzesze producentów, restauratorów, konsejerów, konsumentów i smakoszy tej najślawniejszej na świecie pizzy. Również młodzież uczestnicząca w wyprawie pozostanie na długo pod wrażeniem południowej Italii i smaku oryginalnej Napoli Pizzaiolo Margherity. □

*Tekst i zdjęcia: Szymon Konkol*