



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN PİZZALARI

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

İtalyan Mutfağı'nın en ünlü ve dünyaya yayılan lezzetlerinden biri kökeni Napoli'ye kadar uzanan pizzadır.

Günümüzde pizza çok çeşitli şekilde yapılmakta ve hatta üretilen bölgelerin karakteristik ürünleri ile de birleştirilip değişik tatların harmanlanmasına olanak sağlamaktadır. Pizza kavramına ilişkin farklı efsaneler söz konusudur. Bir rivayete göre gözleme anlamına gelen Latince Pinsa'dan doğduğu ifade edilmektedir. Veneto bölgesinde tunç dönemine ait pizza kalıntılarının bulunduğu bahsedilmektedir. Fenikelilerin ve Yunanlıların taş üzerinde pişen sulu hamur yediklerinden tarih kitaplarında bahsedilmektedir (<http://www.lifeinitaly.com>). Ortaçağ'da ise pizza günümüz şeklini almaya başlamıştır. Pizza, aslında mozzarella peyniri ve domatesin muhteşem birlikteliğiyle, yoksul İtalyan halkının vazgeçilmez lezzeti olarak yüzyıllarca tüketilmiş. Dünya çapında bir üne kavuşmasının hikâyesi ise, 1889 yılında Kraliçe Margherita'nın mozzarella peyniri, domates ve fesleğen ile süslenmiş pizzayı tatması ile başlar. Bu tarihe kadar yoksul halk tarafından tüketilen pizza, Kraliçenin kendisine sunulan pizzayı beğenip, aşçı Esposito'ya bir teşekkür mektubu göndermesi ile zengin halkın da sofrasına girmeye başlar. İlgili mektup, hâlâ bugünkü adı "Pizzeria Brandi" olan pizza dükkanının camında sergilenmektedir.