**ПИЦЦА**

слайд

С пиццей в большей мере связаны процессы социальной коммуникации, и этому есть исторические причины.

Начать с того, что пиццу в современном ее оформлении придумали только в конце XIX в. Слово «пицца» происходит от арабского «пита», что значит «тонкий хлеб», и такая лепешка появляется в кулинарном обиходе Неаполя в начале XV в.[[1]](#footnote-1). Однако в итальянских кулинарных книгах XIV-XVIII вв. наряду с бесчисленными рецептами паст лишь единожды встречается пицца.

Слайд слайд

 Причем, она представлена в непривычном для современного гурмана оформлении - в 1570 г. папский повар Бартоломео Скаппи в своей книге «Кулинарное искусство» предлагает следующий рецепт неаполитанской «пиццы»: «Это торт из тончайшего теста с начинкой из миндаля, фиников, инжира и прочих ингредиентов»[[2]](#footnote-2).

Слайд

И только в 1889 г. владелец ресторана «Бранди» в Неаполе Рафаэлло Эспозито преподнес на суд своих клиентов «патриотичный» триколор цветов национального флага: пицца с основой из белой моццареллы, смазанная красным помидором и присыпанная зеленым базиликом. Пиццу назвали «Margherita» («Маргаритой») в честь королевы Италии Маргариты Савойской, которая оценила и сам жест, и вкус. С тех пор имя самой простой и самой «надежной» итальянской пиццы – «Маргарита». За пределами Неаполя про пиццу просто не знали – это был один из рецептов неаполитанской (региональной) кухни. В 1905 г. в Нью-Йорке открывается первая итальянская пиццерия, затем и еще ряд пиццерий, которые сначала посещают исключительно эмигранты из Италии (в основном, эмигрировали жители южных областей), а затем к столь вкусному фаст-фуду привыкают и американцы. В самой же Италии пицца получила повсеместное распространение только после Второй мировой войны, когда она «приплыла» на кораблях союзников из США[[3]](#footnote-3) - американские солдаты везде требовали пиццу и удивленные итальянцы стали ее делать по всей Италии + миграционные потоки, когда жители более бедного, аграрного юга италии в поисках работы перемещались на промышленный север и там открывали пиццерии и они же их и посещали, а потом привыкли и северяне.

слайд

Пицца начинает распространяться в качестве праздничной пищи, в качестве главного блюда коллективного застолья в противопоставление пасте, которая являлась символом семейной трапезы, закрытой для посторонних. И сейчас выбор между пастой и пиццой – это выбор между досугом семейным и досугом социальным в компании друзей (настоящую пиццу просто невозможно приготовить в домашних условиях).

Слайд

Для сравнения – форматов пасты, как уже упоминалось выше, около 800 (разные формы, сочетаемости с соусами), а форматов классических пицц – всего семь: «Маргарита», «Наполетана», «Маринара», «Каприччоза», «Сичильяна», «4 сезона», «4 сыра».

При всей простоте, естественности и дешевизне ингредиентов хорошая пицца является произведением искусства, которое никогда не будет совершенным без своего мастера «пиццайоло». Пиццайоло являются самыми высокооплачиваемыми представителями поварской гильдии, их мастерство сродни искусству[[4]](#footnote-4).

Ролик

Слайд

Лучшие пиццайоло и пиццерии в Неаполе, выглядят же они очень просто, ведь люди зашли отдать должное главному - пицце, а не смотреть на стены и картины.

Слайд слайд

1. Bay A. Non solo pizza // L’Italia oggi. A cura di R. Fedi, L. Lepri. Perugia, 1999, p. 160. [↑](#footnote-ref-1)
2. Scappi B. Opera. Venezia, 1570, p. 360-361. [↑](#footnote-ref-2)
3. (La) Pizza napoletana: storia, anedotti, ricette. A cura di E.B. Silorata. Napoli, 1992. [↑](#footnote-ref-3)
4. Маэстро пиццы всем своим существом чувствует пропорции продуктов и время выдержки (до доли секунды), степень пропекания и, главное, технологию замеса и раскатывания теста. Замес теста состоит из многократного подкидывания в воздух массы, а потом растягивания руками теста. Тесто пиццы не раскатывается скалкой, но растягивается руками, причем, толщина выпеченной пиццы в середине не должна превышать 3 мм, а у краев не более 1-2 см, а диаметр не должен превышать 35 см. Костюкович Е.А. Цит. соч., с. 387-392. [↑](#footnote-ref-4)