PIZZA ALLA NAPOLETANA

Pizza napolilaisittain

Yleisesti luullaan että italialaiset keksivät pizzan, vaikka Välimeren seudun maanviljelijät ovat syöneet satoja vuosia pizzan varhaismuotoja ennen kuin pizzasta tuli kansainvälinen menestystuote. Pizzan alkuperä juontaa kauas antiikin ajoille asti. Babylonialaiset, juutalaiset, egyptiläiset ja muut muinaiset Keski-Aasian kulttuuri ovat syöneet litteää, pyöreää, kohottamatonta leipää, joka paistettiin saviuuneissa. Leipä oli hyvin samantapaista kuin nykyinen pita-leipä, jota edelleen syödään päivittäin Kreikassa ja Keski-Aasiassa. Sana pizza tulee mahdollisesti latinan sanasta *picea*, jolla roomalaiset kuvasivat leivän ruskistumista uunissa.

Nykyinen pizza ei olisi kuitenkaan mahdollinen ilman tomaattia, joka on sen keskeinen raaka-aine. Espanjalaiset toivat tomaatin Eurooppaan löytöretkiltään Amerikoista, ja aluksi sitä pidettiin myrkyllisenä. Ei tiedetä tarkkaan, kuinka tomaatin herkullisuus ja syötävyys huomattiin, mutta ennakkoluulojen hävitessä tomaatista tuli suosittu koko Etelä-Euroopassa.

Nykyisen pizzan synnystä kerrotaan seuraavanlaista tarinaa. Vuonna 1889 napolilainen Rafaelle Esposito valmisti kuningas Umberto I ja kuningatar Margheritalle leivän, jonka päällä oli mozzarellaa, tomaattia ja basilikaa. Kuningatar ihastui tähän uuteen herkkuun välittömästi. Ei tiedetä myikö Rafaelle luomaansa uutta ruokalajia omassa leipomossaan, mutta pian pizzaa nauttivat kaikki italialaiset. Eri puolilla Italiaa alettiin tehdä pizzasta omia versiota. Eri puolilla Italiaa alettiin tehdä pizzasta omia versiota. Pizza napolitana on yksi vanhimmista modernin pizzan resepteistä.

TÄYTE
(kahteen pieneen pizzaan)

pizzataikinaa
250 g tomaattimurskaa
100 g kuutioitua Mozzarellaa
2 pilkottua anjovista
suolaa
pippuria
2 tlk oreganoa
2 rkl oliiviöljyä

Levitä tomaattimurska tasaisesti pizzapohjan päälle. Ripottele paloiteltu Mozzarella-juusto ja anjovis pizzan päälle. Mausta suolalla, pippurilla ja oreganolla. Pirskota päälle oliiviöljyä. Paista valmiiksi lämmitetyssä uunissa 230 C asteessa noin 20-30 minuuttia kunnes taikina on paistunut kullan ruskeaksi.

MUUNNELMIA

Napoletana
anjovista, oliiveja, valkosipulia, Mozzarella-juustoa, tomaaattia;
Basilico, London

Napoletana
anjovista, kaprista, oliiveja, Mozzarella-juustoa, tomaattia;
Pizzeria Claudio, Figueira, PT

Napoletana
anjovista, oliiveja, kaprista, Mozzarella-juustao, tomaattia;
Pizza et Pizza, Berkhamsted, UK

Napolitana
tuoretta valkosipulia, katkarapuja, kesä-kurpitsaa, oliiviöljyä, tuoreita yrttejä, Mozzarella-juustoa, mustekalaa;
Elda's Restaurant, New York

Napoletana
italialaista makkaraa, grillattuja punaisia paprikoita;
La Dolce Vita Restaurant, Mexico City

ANJOVIS *(Anchoa mitchilly)*

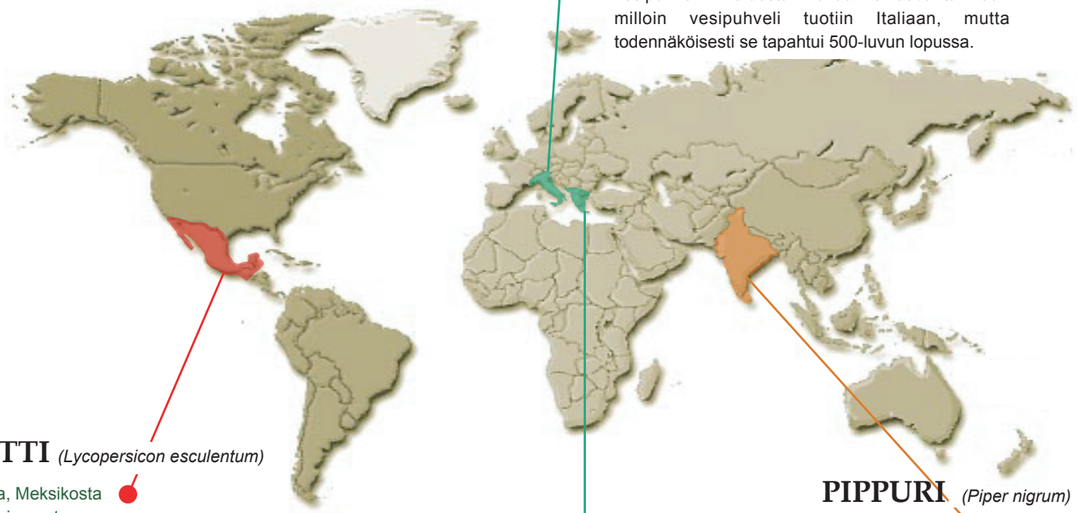
Suurimmat tuottajamaat:

Egyptiläinen seinämaalaus vuodelta 2000 eaa. esittää ihmisiä kalastamassa ongella ja verkolla. Kiinalainen lähde 300-luvulta eaa. kuvaa kalastamista bambuvavalla, jonka siima on tehty silkistä ja koukku väännetty neulasta. Syöttinä on keitettyä riisiä. Viittauksia kalastukseen löytyy myös runsaasti antiikin Kreikan, Babylonian, Rooman ja juutalaisten kirjoituksista.

MOZZARELLA

Kotoisin: Italiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Juuston tekemiseen tarvitaan maitoa. Lammas ja vuohi kesytettiin nykyisen Irakin alueella noin 9000 eaa., lehmä puolestaan noin 6000 eaa. Maitoa säilytettiin nahkavuodasta tehdyssä leilissä, jossa maito muuttuu kuumassa ilmastossa automaattisesti juustoksi. Mozzarella on pehmeää tuorejuustoa, jota on valmistettu Etelä-Italiassa antiikin Rooman ajoista lähtien. Tarina kertoo, että Mozzarella sai alkunsa, kun maitoleilit tippuivat vahingossa kuumaan vesipataan Napolissa. *Mozzarella di Buffala* on tehty intialaisen vesipuhvelin maidosta. Kukaan ei tiedä tarkkaan milloin vesipuhveli tuotiin Italiaan, mutta todennäköisesti se tapahtui 500-luvun lopussa.



TOMAATTI *(Lycopersicon esculentum)*

Kotoisin: Perusta, Meksikosta
Suurimmat tuottajamaat:

Villitomaatti on kotoisin Meksikon ja Perun alueelta. Ensimmäisinä niitä alkoivat viljellä ja jalostaa Meksikon alkuperäiskansat. Sana tomaatti tulee nahuatl-kielen tomaattia tarkoittavasta sanasta *tomatl*. Espanjalaiset tutkimusmatkailijat toivat tomaatin Espanjaan, josta maurit veivät sen Tangeriin. Sieltä se löysi tiensä Italiaan ja vuodelta 1544 löytyy maininta, että italialaiset syövät tomaattia. Italiassa tomaattia kutsuttiin nimillä *pomo dei mori*, maurin omena, ja samalta kuulostavalta *poma amoris*, rakkauden omena. Englantiin tomaatti kulkeutui 1570-luvulla, jossa sitä kasvatettiin vuosikymmeniä kasvihuone-kuriositeettina.

OREGANO *(Origanum vulgare)*

Kotoisin: Kreikasta, Italiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Oreganoa on kahta lajia: Välimeren oreganoa ja meksikolaista oreganoa. Välimeren oregano on *Origanum vulgare* -kasvin kuivattuja lehtiä, meksikolainen puolestaan *Lippia genus* -kasvin kuivattuja lehtiä. Molemmat kasvit ovat monivuotisia kuuluvat huulikukkaisten heimoon. Välimeren oreganoa on kasvatettu erityisesti Kreikassa ja Italiassa. Antiikin ajoista lähtien sitä on käytetty lihaa, kalan, vihannesten ja jopa viinin maustamiseen.

PIPPURI *(Piper nigrum)*

Kotoisin: Intiasta
Suurimmat tuottajamaat:

Pippuri on *Piper nigrum* -kasvin kuivattu marja. Ensimmäinen kirjallinen maininta on kolme tuhatta vuotta vanha sanskritinkielinen kirjoituksesta. Pippuri oli ensimmäisiä tuotteita, jolla käytiin kauppaa Euroopan ja Aasian välillä. Rooman valtakunnassa pippuri oli kaikkein tärkein mauste. Aleksandrian, Genovan ja Venetsian taloudellinen varaus perustui juuri pippurikauppaan. Keskiajalla pippuria käytettiin vuokrien, myötäjäisten ja verojen maksun välineenä. Pippurin kallis ajoi espanjalaiset etsimään suoraa reittiä "Maustemaahan" 1500-luvulla ja samalla he aloittivat "suurten löytöretkien" aikakauden.

Hamm: Trivial Pizza, 2005, http://trivialpizza.spicetrade.org