



La vraie pizza Marguerite



La reine Marguerite

L'HISTOIRE DE LA PIZZA

On suppose que la naissance de la pizza napolitaine devrait remonter autour des années 1720/1730, en effet il y a des aquarelles dans lesquels on met en évidence la couleur rouge de la tomate sur le disque de pâte. La première pizza napolitaine est la «marinara» (appelée de cette façon puisque les pêcheurs de Santa Lucia, un quartier de Naples, au retour du marché, commandaient au *pizzaiolo* une fouace avec la tomate et on y ajoutait ce qui restait de petits poissons invendus), mais la pizza classique par excellence est sans doute la marguerite.

L'histoire de la pizza marguerite commence avant 1847, l'année où l'écrivain français Boucard la nomme dans son livre «Us et coutumes de Naples», en effet chez le peuple napolitain c'était la coutume de manger une pizza avec tomate et mozzarella.

Dans la suite, l'11 juin 1889, date historique pour la pizza napolitaine, la Reine Marguerite de Savoie appelle au palais royal de Capodimonte le *pizzaiolo* Raffaele Esposito, chef de l'illustre *pizzeria* « *Pietro e basta così* », pour lui faire préparer des pizzas. L'habile *pizzaiolo* prépara trois types de pizza, mais la pizza qu'on aime le plus fut celle avec la tomate la mozzarella et le basilic frais (les couleurs du drapeau italien: vert, blanc, et rouge). À partir de ce moment, à l'honneur de la reine, le peuple napolitain appela cette pizza «Marguerite».

L'histoire ne dit pas si Raffaele a servi sa création dans sa propre *pizzeria* mais il a lancé une tradition culinaire, la *pizza Margherita*, qui dure encore et s'est répandue dans le monde entier.

Fille de Ferdinand de Savoie duc de Gènes et d'Élisabeth de Saxe, la princesse Margherita appartenait à la maison de Savoie. Le 21 avril 1868, elle épousa son cousin germain Humbert I d'Italie (1844-1900), couronné roi le 9 janvier 1878. Ils n'eurent qu'un enfant: Victor Emmanuel III, prince de Naples (1869-1947), qui régna sous le nom de Victor Emmanuel III d'Italie.

La recette de la pizza Marguerite

Pour réussir une bonne pizza, il faut d'abord une excellente pâte à pain. Farine, eau, levure de boulanger, sel, un bon tour de main et un peu d'anticipation pour que la pâte lève et le tour est joué !

Pizza pour 4 personnes dans un plat rectangulaire de 33X43

Il faut pour la pâte :

300g de farine
20 g de levure
12,5 cl d'eau tiède
½ cuil. à café de sel
2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Il faut pour la garniture :

800g de tomates fraîches ou en boîte
2 boules de mozzarella fraîche
12 feuilles de basilic frais
12,5 cl d'huile d'olive
Sel

Temps de préparation : 45 mn

Préparation de la pâte :

Mettez la farine dans un grand saladier, creusez un puits au milieu et mettez-y la levure et le sel.

Malaxez avec l'eau tiède et formez une boule ; laissez reposer ¼ d'heure dans un endroit tiède.

Ajoutez alors l'huile d'olive et répartissez la pâte, qui doit être ni trop molle ni trop sèche.

Reformez une boule et recouvrez la d'un peu de farine. Enveloppez la dans un torchon propre et laissez la reposer environ 15 mn.

Préparation de la pizza :

Aplatissez la pâte au rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle soit uniformément épaisse, poudrez légèrement de farine.

Huilez légèrement une lèchefrite et posez y la pâte ; piquez la avec une fourchette à plusieurs endroits pour qu'elle n'éclate pas à la cuisson.

Répartissez les tomates bien égouttées si elles viennent d'une boîte, bien lavées et découpées en rondelles si elles sont fraîches. Coupez la mozzarella en fines tranches et déposez les sur les tomates.

Salez , poivrez et disposez les feuilles de basilic sur la pizza. Laissez encore reposer 10 à 15 mn. Allumez le four, thermostat 6.

Arrosez la pizza Marguerite d'huile d'olive et laissez cuire de 18 à 22 mn jusqu'à ce que la mozzarella fonde et que la pâte soit bien dorée.



Four à bois

La tradition du four à bois placé à l'extérieur de la maison vient de France, où ils étaient à l'origine bâtis en pierres ou en briques et dont la voûte était de forme ovale et aplatie, de manière à réduire l'apport de combustible nécessaire pour chauffer les aliments. L'envie de faire cuire soi-même, voit les fours à bois reflleurir un peu partout sur les terrains des particuliers. Le four à bois ne sert plus seulement, aujourd'hui, à la cuisson du pain. Il peut également être utilisé pour faire chauffer des viandes, gâteaux, pizzas et autres tartes.