



Inleiding

Deze website bewijst dat Italië heel wat meer is dan pasta en pizza alleen. Toch is de associatie met dit voedsel niet geheel onterecht. Een Italiaan eet per jaar gemiddeld 30 kg pasta en 44 pizza's; internationale pizzaketens steken met 23.600 verkooppunten in 86 landen McDonalds naar de kroon. Pizza is bekendste artikel uit Italië en het woord komt nu in bijna alle talen voor. En daar kan ook Belpaese.nl niet omheen. Daarom hieronder het verhaal van de pizza (dat van de pasta komt later) en omdat dit nou eenmaal een educatieve site is, eerst wat geschiedenis.

Geschiedenis

In de Romeinse tijd at men nog geen pizza's, maar wel grote platte broden van harde tarwe. De Romeinen noemden zo'n brood en *libum*, en het leek op de *focaccia* van nu.

Sommigen menen dat het woord pizza afstamt van het Latijnse *pinsa*, voltooid deelwoord van *pinsere*, dat vermalen of fijnstampen betekent. In enkele werken van Virgilius komen pizza-achtige recepten voor. Er wordt in verteld hoe de boeren tarwekorrels vermaalden, de bloem zeefden en het deeg maakten, daar vervolgens kruiden door mengden en er tenslotte platte, ronde schijven van maakten. Die werden gebakken op het gloeiende houtskool van de haard (ovens werden nog weinig gebruikt).

Met de ontdekking van Amerika werden ook allerlei nieuwe voedingsmiddelen ontdekt en in Europa geïntroduceerd, bijvoorbeeld tomaten, aardappels, paprika's, courgettes en maïs. In het noorden verdrong de maïs de tarwe en at men in het vervolg veel polenta. In het zuiden bleef de voeding gebaseerd op tarwemeel. Daar verdreef de olijfolie langzamerhand het dierlijk vet - zoals reuzel.

In Napels werden al in de 17^e eeuw deegbodems met lekkere dingen erop gegeten, zoals bijvoorbeeld knoflook, olie en grof zout. De *mastunicola* was al een soort pizza, met *caciocavallo* (kaas), reuzel en basilicum. De onmisbare tomaat verschijnt in de 18^e eeuw ten tonele met de *marinara* (met tomaat, knoflook, oregano en olie). In de 18^e eeuw begon men ook *mozzarella* van buffelmelk op de pizza's te doen.

In die tijd werd pizza in Napels voornamelijk op straat gegeten. Pizza was eenvoudig voedsel voor eenvoudige mensen, maar heeft desalniettemin een aantal onovertroffen kwaliteiten. Pizza is voedzaam, smakelijk, goedkoop, en kan gemakkelijk worden meegenomen en gegeten als je hem opvouwt - *a libretto*.

In Napels wordt verteld dat in 1772 de koning van Napels, Ferdinand van Bourbon, de regels van de etiquette doorbrak door spontaan de pizzabakkerij van ene Antonio Testa in Napels binnen te stappen. De koning wilde de verschillende

varianten van dit gerecht, dat zo populair was bij het volk, wel eens proberen. De pizza viel ook bij de edelen van het Napolitaanse hof zeer in de smaak en de pizza raakte in de mode. De pizzeria van Antonio werd een begrip, maar het lukte hem niet in de gratie te komen bij de koningin, Maria Carolina van Habsburg, die de pizza boycotte als voedsel voor het hof. De opvolger van Ferdinand van Bourbon, Ferdinand II, liet openlijk blijken zeer gecharmeerd te zijn van verschillende soorten volksvoedsel, waaronder de pizza. Ook spoorde hij zijn hovelingen aan daarvan te genieten. De koning liet ook vlak bij zijn Napolitaanse paleis Capodimonte een pizzaoven bouwen, door de zoon van de beroemde pizzabakker Antonio Testa.

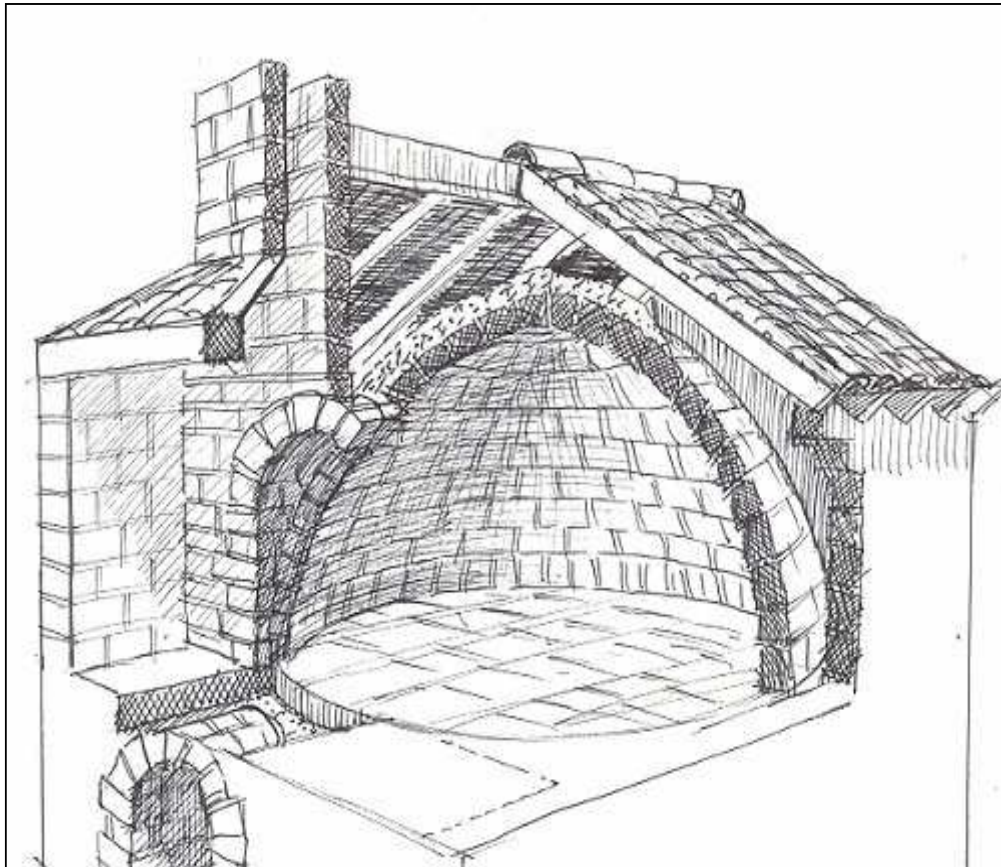
De pizza's werden in werkplaatsen in houtovens gebakken en verkocht aan kraampjes langs de straat. Ook de pizzakoerier bestond al, al droeg die zijn thermokistje niet achterop zijn brommer maar boven op zijn hoofd.

In de 19^e eeuw ontstonden de lokalen waar men de pizza kon opeten bij de oven waarin ze werden gebakken; dat waren de eerste pizzeria's. Deze hadden ook al de marmeren plaat waarop de deegbodems worden bereid, de bakjes met beleg mooi uitgestald, zitjes in de zaak en raamverkoop aan de voorzijde.

Het verhaal gaat dat Victor Emanuel en Garibaldi, na hun beroemde ontmoeting bij Teano, waarmee de eenwording van Italië werd voltooid, eerst pizza gingen eten. Een adjudant van Garibaldi vertelde dat Garibaldi liever pizza at dan dat hij ging dineren met de adel.

Een ander beroemd verhaal over pizza is dat van het ontstaan van de pizza Margherita. Koning Umberto I en zijn vrouw Margherita brachten de zomer van het jaar 1871 in Napels door. Op zekere dag lieten zij de pizzabakker Raffaele Esposito en zijn vrouw Rosa bij zich komen en bevalen hen in de koninklijke ovens Napolitaanse pizza's klaar te maken voor de hele hofhouding. Ze maakten twee soorten, de *marinara* en de *mastunicola*; maar Rosa bedacht zelf een variant voor koningin Margherita. Ze belegde de pizza met basilicum, mozzarella en tomaat - groen, wit en rood als de kleuren van de Italiaanse vlag. De koningin vond de pizza prachtig én heerlijk en Raffaele - behalve vaardig pizzabakker ook handig zakenman - noemde de pizza naar de koningin en zette die de volgende dag al op het menu.

Dat was het begin van de zegetocht van de pizza, eerst naar het noorden van Italië en daarna over de rest van de wereld.



De oven

Onmisbaar voor het maken van een goede pizza is een houtoven, een *forno a legna*. Tot de 19^e eeuw werd alle brood gebakken in stenen, houtgestookte ovens. De vorm van die ovens is sinds de Romeinse tijd nauwelijks veranderd. Ze bestaan uit een gemetseld ton- of koepelgewelf met een opening. In oude stadjes in Italië zijn dikwijls nog heel wat van dit soort ovens te zien. Soms is ieder huis voorzien van een eigen houtoven, in de keuken of naast het huis, soms is er maar één - grote - oven voor een hele buurt of zelfs voor een heel dorp (*forno communale*).

Vorm, afmetingen en materiaal van een houtoven luisteren nauw. De stenen van de ovenruimte moeten de warmte lang vasthouden en gelijkmatig afgeven en de bodem moet vocht kunnen absorberen zodat zich onder de pizza geen vocht kan ophopen dat gaat koken. Zelfs het hout dat wordt gebruikt voor het stoken maakt uit. Beuken geniet de voorkeur omdat de aroma's die door de rook worden verspreid uiteindelijk de beste smaak aan de pizza geven. Naaldboomhout is ook geschikt en heeft het voordeel dat het in het begin snel brand en veel warmte geeft en daarna vrijwel geheel in houtskool wordt omgezet.

De grootte en vorm van de oven

Voor privé-gebruik is een bakruimte met een diameter van 1 - 1,5 m groot genoeg. De hoogte van de koepel is de diameter gedeeld door 3,4. De breedte van de opening is doorgaans iets minder dan de straal van de bodem van de ovenruimte.

Materialen

De koepel moet worden gemaakt van handgevormde bakstenen van hoge dichtheid (als je er met een hamer op slaat hoor je een heldere klank) of vuurvaste (chamotte)-stenen die worden gemetseld met vuurvaste cementmortel al gebruikte men vroeger gewoon een mengsel van gebluste kalk en zand in een verhouding van 1:2. Het koepelgewelf kan worden gebouwd op een vorm van nat zand. De bakbodem is van chamottetegels. Het is belangrijk dat de bodem rust op een isolerende laag. Als isolatie kan gebruikt worden gemaakt van *hydrokorrels* met *perlite*. Hydrokorrels zijn geëxpandeerde kleikorrels, bekend van het gebruik in bloembakken op hydrocultuur.

Perlite is een geëxpandeerd vulkanisch gesteente. Door deze twee korrels te mengen en iets te binden met portlandcement kan een hittebestendige isolatielaag worden gemaakt die in elke vorm aan te brengen is

Ook de koepel is geïsoleerd. Vroeger deed men dit met een dikke laag scherpzand. Zand neemt bij het stoken veel warmte op en geeft bij het bakken van het brood of de pizza lange tijd weer warmte af. Ook hiervoor kan en moderner isolatiemengsel worden gebruikt van kleikorrels, perlitekorrels en scherpzand.

Voor de binding is er ook iets portlandcement toe gevoegd. Hierdoor is het mogelijk om de koepel een isolatielaag te plakken van ongeveer 10 à 12 cm dikte. (zie de site:

braamtuinen.nl en kijk bij 'projecten'.)

De vulopening

Deze moet groot genoeg zijn om de pizza's of broden makkelijk in de oven te doen en er weer uit te halen; maar ook om voldoende zuurstof door te laten om het vuur brandend te houden. De vulopening is doorgaans afsluitbaar met een ijzeren deurtje.

De schoorsteen

Een schoorsteen ontbreekt bij buitenovens vaak en is ook niet perse noodzakelijk. Als er wel een rookafvoer is, dan kan dat een soort schouw zijn, vóór de oven, zoals op de tekening, of een schoorsteen die op de vulopening is gebouwd. Soms zit de rookafvoer achterin de ovenruimte en wordt de rook via een kanaal naar de voorzijde gevoerd. Het kan nuttig zijn de schoorsteen thermisch te isoleren zodat de rook niet teveel afkoelt en de schoorsteen beter trekt.

Ingebruikname van de oven

Een nieuwe oven eerst 14 dagen laten drogen, daarna 14 dagen lang dagelijks een ½ uur met een klein vuurtje warm stoken.

Pas dan op volle kracht.

Leessuggestie: Massimo Baleari - Giuseppe Traverso *"Il forno a legna"* Sagep. Come costruire e come usare il forno a legna nella prima parte del libro. La seconda parte invece raccoglie un ricco ricettario per la cottura di cibi al forno. Notizie storiche e informazioni su tipologie, strutture e materiali, suggerimenti tecnico-costruttivi.

Inderdaad: het boek is alleen in het Italiaans verkrijgbaar. Prijs (op internet) € 9,30

De pizza

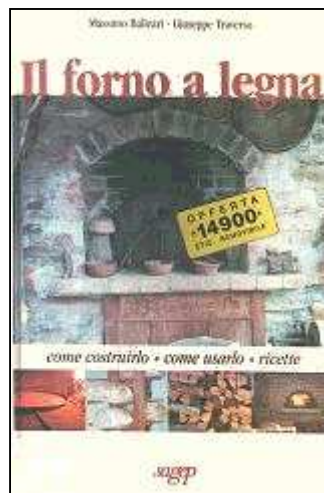
Het recept

Het recept van pizzabodem is te vinden op onze

[receptenpagina.](#)

Bekende pizzasoorten zijn:

- *Margherita*, met tomaat, mozzarella en origano;
- *Regina Margherita*, met verse tomaat, mozzarella, basilicum en origano;
- *Prosciuto*, met tomaat, mozzarella, rauwe ham en origano;
- *Funghi*, met tomaat, mozzarella, champignons en origano;
- *Napoli*, met tomaat, mozzarella, ansjovis, kappertjes, olijven en origano;
- *Contadina*, met tomaat, mozzarella, gegrilde aubergine, courgette en paprika, origano;
- *4 stagioni*, met tomaat, mozzarella, champignons, artisjokken, ham, olijven en origano;
- *Capricciosa*, met tomaat, mozzarella, champignons, artisjokken, kappertjes, ansjovis en origano;
- *4 formaggi*, met tomaat, mozzarella, gorgonzola, grana padano, fontina en origano.



Het bakken

De oven wordt opgestookt door in het midden van de oven gekloofde stukken hout zorgvuldig op te stapelen en dit bouwsel aan te steken. Na ongeveer 1 uur kan de gloeiende houtskool naar de zijkant worden geschoven. De bodem van de oven wordt dan met een vochtige doek schoongemaakt. De oven mag daardoor niet teveel afkoelen. Daarna gaat de pizza erin. Voor het bakken thuis gelden andere regels. Zie het [recept](#).

BUON APPETITO

Informatie elders op internet

•

[Pizza.it](#)

Il portale italiano della pizza. La più importante iniziativa telematica per promuovere la specialità culinaria che più ci rappresenta nel mondo: la pizza.

- [Italcuisine.it](#)
 - [The art of Cooking on line](#)
90 recepten (engelstalig)
-

Deze pagina is bijgewerkt op 1 december 2003



Pagina precedente



Stampa pagina



Home