



Międzynarodowy Dzień Pizzy

2021-02-10

9 lutego z pewnością nie jest datą obojętną dla niezliczonej rzeszy smakoszy pizzy. Okrągła forma jasnego placka, mieszcząca rozmaite wariacje nakładanych składników, kusi od lat ciekawą wonią. W zależności od fantazji twórcy, zachęca do utrwalania znanych już konsumentowi doznań smakowych lub do poznawania jej nowych rodzajów, których oficjalnie wyróżniono już około pięćdziesiąt.

Choć przez wszystkich kojarzona jest z kuchnią włoską i od początku serwowana właśnie w tym kraju, pizza ma greckie korzenie. Początkowo był to placek polany oliwą, posypany ziołami i smarowany czosnkiem. Recepturę przejęli rzymscy piekarze, którzy wypiekając owe placki sprawdzali temperaturę pieca, oddając je potem biednym. Z sosem pomidorowym zaczęto go przyrządzać w XVI wieku i wtedy też nazwano pizzą. Pełną popularność w Neapolu, a potem na Półwyspie Apenińskim zdobyła w wieku XVIII. W 2009 roku Komisja Europejska przyznała pizzy neapolitańskiej status wyrobu tradycyjnego oraz certyfikat TSG. Natomiast dla znanej nam margherity początkiem istnienia i zarazem czasem największej świetności był rok 1889, kiedy włoskiej królowej Marghericie Sabaudzkiej przygotowano, podczas jej wizyty w Neapolu, pizzę ze składnikami w barwach włoskich: białą mozzarellą, zieloną bazylią i czerwonymi pomidorami.

W czasach sprzed pandemii, na świecie dziennie spożywano 15 milionów sztuk pizzy. Miejmy nadzieję, że będziemy mogli już niedługo powrócić do dawnej formy w tym zakresie.

Celebracja dzisiejszego święta, przyjemna dla wielu z nas, oprócz dostarczania rozkoszy kubkom smakowym, jest okazją do spotkania towarzyskiego (obecnie raczej tylko wirtualnie), czasem też do śledzenia (chwilowo także zdalnie) organizowanych z tej okazji ciekawych konkursów, na przykład na wykonanie największej pizzy.