

Il viaggio del disco di pasta: breve (e golosa) storia della pizza

Posted on 5 Maggio 2025 by PaulVeg-Viaggi&AssaggiFelici



✂ **Un viaggio nel tempo:** Sapevi che la cucina medievale era ricca di spezie, sapori agrodolci e accostamenti incredibili? Ho racchiuso i segreti, le storie più affascinanti e le ricette storiche dimenticate all'interno del mio esclusivo ricettario dedicato a quest'epoca straordinaria, rivisitato interamente in **versione vegana**.

Se vuoi stupire i tuoi ospiti a cena o sei semplicemente curioso di scoprire cosa si mangiava davvero nei banchetti dei castelli, ti consiglio di dare un'occhiata. [Clicca qui per scoprire il mio Ebook Medievale](#) e lasciati ispirare dalla storia!

□ **Ultimo aggiornamento:**

21 Giugno 2026



C'è qualcosa di ancestrale, quasi magico, nell'unione di acqua, farina, lievito e calore. La pizza non è solo un alimento, è un rito, un abbraccio collettivo che supera ogni confine geografico. È il profumo che ti accoglie all'uscita dal lavoro, la serata che si scalda tra amici, il conforto di un morso che sa di casa. Ma come è diventato questo umile "disco di pasta" il re indiscusso delle tavole di tutto il pianeta? Mettetevi comodi, stiamo per percorrere la strada che porta dal fuoco primordiale ai forni moderni.

□ **DISCLAIMER AFFILIAZIONI**

In questo sito trovi i miei consigli d'acquisto. In qualità di **Associato Amazon**, guadagno una piccola commissione dagli acquisti idonei fatti tramite i miei link, senza alcun costo extra per te!

(In qualità di Affiliato Amazon io ricevo un guadagno dagli acquisti idonei)

Il mistero nel nome: da dove viene “Pizza”? □

Sull'origine del termine “pizza” gli etimologisti si sfidano ancora oggi, circondati da un'aura di mistero. L'ipotesi più accreditata la vuole legata al longobardo *pizzo* o *bizzo*, che significa “focaccia” o “pezzo di pane”. Altri ricercatori, invece, strizzano l'occhio al greco *pikte* (impasto fermentato) o al latino *pinsere* (pestare/schiacciare), richiamando proprio il gesto atletico e antico di stendere la pasta con le mani. Qualunque sia la sua radice linguistica, una cosa è certa: quel nome è diventato la parola italiana più pronunciata e amata in tutto il mondo.

Alle origini del mito: il disco che unisce il mondo □

Non pensate che la pizza sia nata già “condita”. Le sue radici sono antiche quanto la civiltà umana. Già gli Egizi, i Greci e i Romani consumavano focacce di pane schiacciato, spesso arricchite con erbe, olio o miele. Erano pasti veloci, nutrienti e pratici, nati per nutrire popoli in movimento. Tuttavia, l'idea di “condire” quel pane con il pomodoro è un'invenzione tutta italiana che ha dovuto attendere il ritorno delle navi dalle Americhe, quando il pomodoro – inizialmente guardato con sospetto – ha finalmente trovato la sua strada verso la cucina, cambiando il destino della gastronomia per sempre.

La Pizza Napoletana: l'anima nel piatto □□

È a Napoli che la pizza smette di essere “pane condito” e diventa arte. Qui, il disciplinare non è solo una regola, è una religione. La pizza napoletana – quella vera, dal cornicione alto e alveolato, morbida, quasi “scioglievole” – nasce tra le vie brulicanti della città partenopea nel XVIII e XIX secolo. È il cibo del popolo che, per

un momento, si sente re. Con l'arrivo della leggendaria Margherita (omaggio alla Regina Margherita di Savoia nel 1889), la pizza acquisisce i colori della bandiera italiana: pomodoro, mozzarella e basilico. Da quel momento, il mondo non ha più guardato indietro.

Il Grande Sogno: il boom della pizza negli Stati Uniti ☐☐

Quando i migranti italiani sbarcarono oltreoceano tra la fine dell'800 e l'inizio del '900, portarono con sé molto più che pochi averi: portarono i segreti delle loro nonne. Nelle strade di New York, la pizza trovò nuova vita. Si trasformò, si adattò al gusto locale, diventando più grande, più croccante, "da passeggio" - la mitica *slice* che ancora oggi ammiriamo nei film. Dalle bettole di Little Italy ai grandi franchising, gli Stati Uniti hanno trasformato la pizza in un fenomeno di cultura pop globale, rendendola l'icona mondiale che conosciamo oggi.

La pizza oggi: tra scatole di cartone e alta cucina ☐

La pizza oggi vive una doppia vita. Da una parte, c'è la praticità della "scatola di cartone": quella che arriva calda a casa nostra, che ci salva la cena, che profuma di comodità. È la pizza che unisce le generazioni davanti a un film. Dall'altra, stiamo vivendo una nuova "era dell'oro": la ricerca spasmodica sulla qualità delle farine, le lunghe lievitazioni, l'uso di ingredienti presidio Slow Food, la cura maniacale per ogni singolo pomodoro. La pizza è uscita dall'anonimato per entrare nei menu degli chef stellati.

La pizza nel mondo: un linguaggio universale ☐

Oggi, se cammini per Tokyo, San Paolo o Stoccolma, trovi una pizzeria. Ma la cosa affascinante è vedere come la pizza si adatti. La vedi con l'ananas (che fa storcere il naso ai puristi, ma che ha un suo seguito!), con il pesce, con spezie esotiche o formaggi locali. La pizza è diventata un linguaggio universale. Non importa in quale lingua parli, quando arriva una pizza fumante al tavolo, tutti sanno cosa significa: felicità.

E tu? Quale sarà la tua prossima pizza? ☐

Magari una nuova variante o un sapore inaspettato? Sarà una piccola avventura nel nostro infinito viaggio nel gusto. Ecco le mie ricette preferite:



Pizza del viandante con guanciale e rosmarino: una ricetta medievale in chiave moderna e vegana [Scopri la ricetta](#) →



Tarte Flambée, l'antenata della pizza nata nei forni dell'Alsazia medievale in chiave vegana e moderna [Scopri la ricetta](#) →



Pizza medievale [Scopri la ricetta](#) →



Pizza vegana ad idratazione del 100% con semola e doppia cottura padella e forno [Scopri la ricetta](#) →



Pizza rustica di carnevale salentina [Scopri la ricetta](#) →



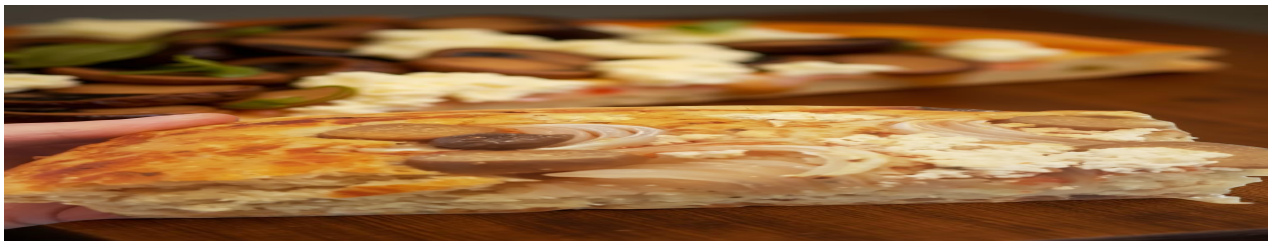
Pizza 100% integrale con gorgonzola e tonno veg [Scopri la ricetta](#) →



Pizza 100% integrale con stracchino vegano [Scopri la ricetta](#) →



Pizza gluten free con mozzarisella veloce autoprodotta [Scopri la ricetta](#) →



Pizza a lunga lievitazione soffice, aromatica e più digeribile [Scopri la ricetta →](#)



La pizza chiena (o canascione) [Scopri la ricetta →](#)



Pizza a lunga lievitazione e 80% di idratazione [Scopri la ricetta →](#)



Pizza gluten free [Scopri la ricetta →](#)



Pizza di semola rimacinata [Scopri la ricetta →](#)



Pizza vegana con semola e doppia cottura padella e forno [Scopri la ricetta →](#)



Sfincione palermitano [Scopri la ricetta →](#)

I Miei Impasti Base

Solo ingredienti scelti per una digeribilità superiore. Ecco come prendono vita.



□ Impasto Classico (Tipo 1 e Farro)

Procedimento: Sciogli il lievito nell'acqua, aggiungi le farine e impasta finché non diventa omogeneo. Aggiungi il sale, fai riposare 30 minuti, poi dai tre pieghe di rinforzo ogni mezz'ora. Lascia lievitare 24 ore in frigo per una maturazione perfetta, poi staglia e cuoci ad alta temperatura.



□ Impasto Senza Glutine (Riso e Saraceno)

Procedimento: Miscela le farine con lo psillio. Unisci acqua e lievito, mescolando bene per idratare le fibre. Lavora l'impasto finché diventa elastico. Lascia riposare a temperatura ambiente per 4 ore, poi trasferisci in una teglia ben oleata. Stendi con le mani umide e cuoci subito per mantenere la massima sofficià.

📦 Utensili Indispensabili per la Pizza in Casa

Per fare una pizza da pizzeria, ti serve l'attrezzatura giusta. Ecco i miei preferiti:

Pietra Refrattaria [Vedi su Amazon](#)

Pale per Pizza [Vedi su Amazon](#)

Termometro da Forno [Vedi su Amazon](#)

Cestino di Lievitazione [Vedi su Amazon](#)

Vota questo contenuto

Scopri di più da Viaggi&AssaggiFelici

Abbonati per ricevere gli ultimi articoli inviati alla tua e-mail.

Digita la tua e-mail...

Iscriviti

📦 **Consigliato da Viaggi&AssaggiFelici: Fai la tua spesa bio qui!**

Acquistando i tuoi prodotti preferiti su Macrolibrarsi da questo box, sosterrai direttamente il mio blog! A te **non costa un centesimo in più**, ma per me è un aiuto immenso per continuare a darti ricette e video sempre gratuiti. Grazie di cuore 🙏



Vuoi aprire un blog di successo come questo?

Se hai un sogno nel cassetto ma **non sai da dove iniziare**, lascia che ti aiuti a realizzarlo. Metto la mia esperienza al tuo servizio: costruisco il tuo sito web da zero e scrivo contenuti professionali capaci di emozionare e catturare i lettori.

Collaboriamo insieme per dare vita alle tue idee!

Scopri come posso aiutarti →