

## LA VERA PIZZA MARGHERITA

di Ivone da Fonseca

Pietro ritorna da scuola e entra in casa gridando:

- Nonno, nonno, nonno!!!
- Non gridare! Ma che cosa è successo?
- Ho i compiti e ho bisogno di aiuto!
- Su cosa?
- La professoressa ha detto che la pizza Margherita fu inventata a Napoli, potresti raccontarmi la storia?
- Ma io?
- Tu sei italiano, vero?
- Sì! Vero! Napoletano!

Pietro sapeva che suo nonno non poteva resistere a una dolce vocina come la sua gli disse:

- Nonnino, per favore, dai!
- Va bene, va bene, te la racconterò volentieri, siediti!

A Pietro piaceva ascoltare suo nonno, lui raccontava tante storie dell'Italia che pareva aver cinquecento anni. Pietro si sentiva angosciato, sapeva che quella storia sulla sua pizza preferita, sarebbe stata bella da raccontare!

Pietro aspettava la prima parola della storia ma il nonno cominciava piano piano:

- Tanti anni fa, il re Umberto e sua moglie visitarono la città di Napoli e la regina chiese pizza per cena, perché le piaceva molto, ne era ghiotta. Però avevano un problema, siccome i re non vanno in pizzeria, fecero in modo che il pizzaiolo andasse dal re.

Pietro interrompe il nonno:

- Ma perché i re non vanno in pizzeria?
- Hai visto mai dei re fare la spesa dal fruttivendolo?
- Mamma mia, nonno! No!
- Quindi i re non vanno in pizzeria o al mercato, come noi.
- Nonno, lo sai che mi piace andare in pizzeria?
- Sì, lo so!!! Continuiamo: Per soddisfare la voglia della regina, chiamarono il pizzaiolo più famoso di Napoli, Raffaele e sua moglie Rosa. La coppia era bravissima a fare la pizza napoletana. Lo sapevi che il segreto della vera pizza Napoletana è l'impasto? Il pizzaiolo deve sapere l'equilibrio tra gli ingredienti: acqua, sale, farina e lievito di birra, aggiunti uno per uno, in ordine e nel momento esatto, con tranquillità. La miscela deve essere lavorata con precisione ed energia per quindici minuti, tempo in cui l'impasto sarà liscio, morbido, elastico e bagnato, quindi pronto per aspettare la magia della fermentazione che potrebbe richiedere più di otto ore. Infine, la pizza deve stare in forno tra sessanta e novanta secondi e la temperatura del forno deve essere corretta. Così Raffaele si sentiva un mago. Erano queste le ore di pazienza e saggezza che a lui piaceva trascorrere da solo.

Pietro era entusiastico dal racconto, era come impazzito sulla sedia davanti al nonno.

- Il giorno della cena, Raffaele e Rosa prepararono tutti gli ingredienti e riscaldarono il forno. Però, Raffaele era arrabbiato con tutte le persone che stavano in cucina a curiosare e infastidirlo. Lui era arrabbiato, sempre più arrabbiato e nervoso gridò: *Vorrei essere da solo! Tutti fuori!!!!* Così Raffaele inseguì tutti scuotendo la pala per pizza. Lui volle chiudere la porta per fare la pizza in pace.
- Nonno, Raffaele era nervoso perché non aveva mai cucinato per una regina?
- Tutti pensarono così, però la verità è diversa! Dopo che la gente uscì dalla cucina, Raffaele chiuse la porta con la chiave. Con quella confusione Raffaele stava sudando! Sembra te dopo il calcio! Rosa rideva moltissimo vedendo suo marito sudato ed arrabbiato. Raffaele era tanto agitato da avere mal di pancia.

Pietro rise tantissimo perché aveva scoperto in quel momento che anche le altre persone hanno il mal di pancia! E il nonno continuò:

- Mentre Raffaele spariva dalla cucina per andare in bagno, Rosa, che era la vera pizzaiola, impastava la pizza mentre canticchiava una canzone, e tranquillamente metteva il pomodoro e la mozzarella.
- Nonno, nella pizza Margherita c'è un pezzettino di verdura sopra...
- Stai tranquillo! Rosa nel momento di infornare la pizza rise da sola per un pensiero improvviso! E disse tra sé: *Ho il nome di un fiore e sto cucinando una pizza per una regina che ha il nome di un fiore!* E Rosa pensò di poter abbellire la pizza con i fiori per onorare la regina. Si guardò intorno alla ricerca di qualcosa che assomigliasse a petali e vide nell'angolo dell'enorme lavandino il fresco fogliame verde... lei sapeva benissimo di cosa si trattasse!

Staccò rapidamente un rametto di basilico, raccolse le foglie e le mise sopra la pizza appena sfornata, formando così fiori bellissimi. Rosa guardò il verde del basilico, il bianco della mozzarella e il rosso dei pomodori e si rese conto che c'era la bandiera dell'Italia a forma di pizza! Ai re venivano servite questa e altre pizze con sapori che già conoscevano. Presto qualcuno bussò alla porta dicendo che la regina ne voleva un'altra come quella "con i fiori verdi". Rosa ripeté rapidamente la pizza aspettando che Raffaele tornasse in cucina.

Pietro, coinvolto nella storia, spalancò gli occhi!

- Presto, bussarono di nuovo alla porta e dissero: *La regina vuole incontrare il Maestro pizzaiolo!* Rosa impallidì! E disse ad alta voce: *Dov'è Raffaele?* Si precipitò fuori dalla cucina chiamando suo marito: *Raffaele! La regina vuole parlarti! Cambia i vestiti, metti un grembiule pulito! VAI! VAI! Veloce! Veloce!!!*

Raffaele, cambiò la maglietta e il grembiule, si spruzzò un po' d'acqua sui capelli, gonfiò il petto e andò ... Sbloccò la porta, fece un bel respiro e seguì il ragazzo che era venuto a chiamarlo. Arrivando al salone, dov'era la coppia reale, fu presentato alla regina. Lei, molto educata, ringraziò per la cena saporitissima e chiese: *Maestro Raffaele, come si chiama quella meravigliosa pizza?*

Raffaele ebbe paura! Non sapeva nemmeno cosa Rosa avesse preparato per servire la regina! Era stato per tutto il tempo così preso della paura di cucinare per i re! Ma in realtà, lui non si era accorto della moglie da sola in cucina. E si disse in pensiero: *E adesso? CHE COSA RISPONDO?*

Raffaele si mise un sorriso sul viso e senza sapere nulla, disse:  
*Questa pizza è stata fatta in vostro onore maestà, è la pizza  
Margherita!*