

イタリアンビデオコレクション・メールマガジン “ローマから吹く風” (第5号)
「マルゲリータ女王由来のピッツァ・マルゲリータ／プルチネッラの街ナポリ」

目次

- 1.はじめに プルチネッラの街ナポリ
- 2.ナポリ・ピッツァの誕生とピッツェリアの始まり
- 3.マルゲリータ女王が食べて名付けられたピッツァ・マルゲリータ
- 4.旅の情報 冬期カプリ行きの船が大幅減便になります
- 5.あとがき どの街にもあるピッツェリア

1.はじめに プルチネッラの街ナポリ

ピッツァの生まれは、イタリア南部のナポリです。ナポリでは、プルチネッラの街と言われています。プルチネッラとは、ナポリ生まれの伝統的な道化です。街角の至る所に、プルチネッラの絵を見かけ、プルチネッラ人形は、どこにでもあるナポリ土産となっています。喜劇のキャラクターとして1600年代に生まれました。小狡く、滑稽で、ひょうきんな姿は、ナポリ人のある種の性格を示していると言われていました。そのためローマ人は、ナポリ人のことをイタリアの中国人と陰口を叩きます。実際、ナポリ生まれのマフィア、カモッラは、中国マフィアとの相性が良く、協力関係を築いていると言われます。

プルチネッラの街らしく、ナポリには、我こそは正統なナポリピッツァの本家だとする団体が、いくつかあります。ちなみに日本の真のナポリピッツァ協会の看板は、ピッツァを焼いているプルチネッラです。プルチネッラに焼いてもらうピッツァはおいしいとは思えないのですが。第6号では、元祖ピッツァのナポリピッツァの歴史を紹介します。

エンツォ・コッチャの主宰するピッツァ・イオーロ（職人）養成講座・ピッツァコンサルティングは→<http://www.ivc-net.co.jp/pizza/index.html>

2.ナポリ・ピッツァの誕生とピッツェリアの始まり

クリストファー・コロンブス(1492)によるアメリカの発見で、トマトは、アメリカからスペインに着きました。ナポリで見つかった最初のレシピは、1692年にアントニオ・ラティーニの本にあります。アントニオ・ラティーニは宮廷の肉屋でした、そして、レシピではグリルの上

で料理され、味をつけられるトマトを説明します。ナポリでは、カプアーノ城で行われたボナ・スフォルツァとポーランドのジギスムント I 王の間の豪華な結婚披露宴の際に、ピッツァという単語が、1535 年ごろの文書に記載されます。

多くの専門家はトマトがピザの上に加えられるときに、ナポリのピザの誕生の瞬間であると考えています。このことから、専門家はナポリピッツァの誕生は1720年～1730年頃だと思っています。この頃からトマトの赤い色が生地の上で色付けられたからです。最初のナポリピッツァはトマトの他、にんにく・オリーブオイル・オレガノだけをのせて焼いたマリナーラです。

ピッツェリア「Pizzeria」は、ピザを提供するレストランまたは店です。ピッツェリアではダイニングルームのある食堂で、持ち帰りのための販売も行われます。第 2 次大戦の終わる前の 800 年間は、普通、ピッツァは街角で売られていました。

最も古いピッツェリアは、ナポリの考古学博物館の近くのサンタ・テレサの丘にある、N' Tuon と言われています。残念ながら、これに関して、いかなる歴史的な記録も見つかっていません。デ・チェーザレの本「王国の終わり」では、1760 年に「ダ・ビエトロ」という名のピッツェリアが述べられていますが、残念ながら、土地登記簿に記録がありません。最初のピッツェリアの記録は、「ナポリの歴史」という本の中に 1792 年からナポリのロレート地区で店を借りたジウセッペ・ソレンティーノが、ピッツェリアの営業を行うために、警察省に許可申請したことが述べられています。

ピッツァ誕生の要素→<http://www.ivc-net.co.jp/pizza/pizza.html>

エンツォ・コッチャの主宰するピッツァ・イオーロ（職人）養成講座・ピッツァコンサルティングは→<http://www.ivc-net.co.jp/pizza/index.html>

3.マルゲリータ女王が食べて名付けられたピッツァ・マルゲリータ

最初のナポリピッツァはマリナーラです、しかし、クラシックなピッツァはモッツアレラとトマトによるピッツァ、すなわちピッツァ・マルゲリータです。1889年6月11日（ナポリピッツァの歴史的な日）に、統一イタリアの国王・ウンベルト1世の妃で、ジェノバのサヴォイア家出身のマルゲリータ女王は、カポディモンテ城でピッツァ職人の ラファエロ・エスポージトにピッツァを作るよう求めました。彼は、その時3つの異なるタイプのピッツァを用意しました：最初がラード、ペコリーノ・チーズ（羊チーズ）とバジル（Mast『ニコラ』として知られる）、2番目はトマトと魚（ピザ Marinara）そして、最後にトマトとモッツアレラによるものです。ナポリの民衆は、女王が庶民の食べるピッツァを食べたという事で、大喜びでし



た。その時から、ナポリ人のピッツァを食べた女王を記念して、モッツアレッタによるピザは、ピッツァ・マルゲリータと呼ばれるようになりました。

ピッツァ・マルゲリータは→<http://www.ivc-net.co.jp/pizza/margherita.html>

お薦めのナポリのピッツェリアは→<http://www.ivc-net.co.jp/pizza/notizia.html>

4.旅の情報：冬期カプリ行きの船が大幅減便になります

10月から、ナポリ・カプリ間の船便が大幅減便となります。冬期は海も荒れる事から、休航もあります。また、カプリに渡っても、ボートで観光する青の洞窟には、ほとんど入れなくなります。もし冬期に、洞窟を見学したい場合は、アマルフィーにある同種のエメラルドの洞窟の見学をお勧めします。ここは、船がなくともエレベーターで入る事ができます。

エメラルドの洞窟は→<http://www.ivc-net.co.jp/cult/kaze/247.html>

5.あとがき どの街にもあるピッツェリア

イタリア生まれで、世界中で食べられている料理として、ピッツァがあります。イタリア国内でも、約45000軒のピッツェリア（ピッツァを出すレストラン）があります。日本で言えばお寿司屋さんのように、どこにでもピッツェリアがあるといった感じです。値段的に、手頃な事から、気軽な外食として、人々に楽しまれています。

イタリアのピッツァは大きく分けて、厚みのある生地で、縁がぼってりして、フワフワもちもち食感のナポリ風と、生地が薄くクリスピータイプのローマ風の2つに分かれます。最近は、ミラノ風のお洒落でクリスピーなタイプも人気を集めています。

今回は、ローマのヴェルサイユと呼ばれるコロナ宮殿と、カエサルの逸話“女たらしのカエサル”を紹介します。

エンツォ・コッチャの主宰するピッツァ・イオーロ（職人）養成講座・ピッツァコンサルティングは→<http://www.ivc-net.co.jp/pizza/index.html>

ご意見・お問合せ・旅行のご相談は→info@ivc-net.co.jp

イタリアでのビジネスや旅行は→<http://www.ivc-net.co.jp/>

メルマガバックナンバーは→<http://www.ivc-net.co.jp/news/mailmaga/index.html>