



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



• UNESCO-NHK
• Heritage Images
• Archives Initiative
•

The Birth of Pizza Margherita: Historic Centre of Naples

Neapolitans have strong opinions about how pizza should be made. The dough has to be thick with a raised rim, and its texture must be firm yet moist. This is the famous Margherita pizza. A legendary pizza master, Raffaele Esposito invented this pizza in the 19th century. It is known as “The Queen of Pizzas.”

After the fall of the Roman Empire, Naples was ruled by various foreign powers. The Castle dell’Ovo was built by the Normans who arrived here in the 12th century. 120 years later, the French came here and built another huge castle. Many artists and writers such as Giovanni Boccaccio came to Naples from Florence to the north and an elegant court culture flourished. Splendid food must have been served in the palace but regular citizens were eating simple pizzas like this. No ingredients like olive oil were used. Pizzas were made simply with some lard spread over the dough and topped with fish like sardines and whitebait caught during the day. It was only after another foreign power came to the city that pizzas became more sophisticated.

The Kingdom of Spain ruled Naples for over 200 years from the late 15th century onwards. This palace was the residence of the Spanish Governor-General. The interior is impressive; the staircase here is entirely of marble. However, during the Great Age of Discovery, the Governor-General was too busy exploring the New World and never had time to visit the palace. Spain brought many unique vegetables from the New World back to Naples.

In the 19th century, Italy was finally unified and Naples was finally free from foreign control. Tomatoes were brought from the New World during Spanish rule. They are a key ingredient in Pizza Margherita. After Italian unification, the King and Queen of Italy visited Naples for the first time and the Queen invited the great pizza master Esposito to the palace. To commemorate the unification of their country, he invented a new pizza inspired by the colors of the national flag: tomatoes for red, mozzarella for white and basil for green. The queen was delighted and asked him what this pizza was called. Esposito immediately answered: “It is named Margherita in your honor, Your Majesty.”

La naissance de la pizza Margherita : le centre historique de Naples

Les Napolitains ont des avis très tranchés sur la façon de réaliser la pizza. La pâte doit être épaisse avec un bord relevé, et sa texture doit être ferme et humide.

Voici la célèbre pizza Margherita. Un maître légendaire de pizzas, Raffaele Esposito l'a inventée au 19ème siècle. On l'appelle "La Reine des Pizzas."

Après la chute de l'empire romain, Naples fut gouvernée par diverses puissances étrangères. Le Château del l'Ovo (ou château de l'Oeuf) a été édifié par les Normands qui sont arrivés ici au 12ème siècle.

120 ans plus tard, les Français sont venus et ont bâti un nouvel et immense château.

Beaucoup d'artistes et d'écrivains tels que Giovanni Boccace vinrent à Naples en quittant Florence, qui est située plus au nord, et une élégante culture de cour s'y développa. Une alimentation raffinée a sûrement été servie au palais, mais les citoyens ordinaires mangeaient des pizzas toutes simples comme celle-ci.

On n'utilisait pas d'huile d'olive. Les pizzas étaient simplement faites avec du saindoux que l'on étalait sur la pâte avant de la recouvrir de poissons comme des sardines et des blanchailles ou petits poissons blancs capturés le jour même. C'est seulement avec l'arrivée d'une autre puissance étrangère dans la ville que les pizzas sont devenues plus sophistiquées.

Le royaume d'Espagne a gouverné Naples, pendant plus de 200 ans, dès la fin du 15ème siècle. Ce palais était la résidence du gouverneur général espagnol. L'intérieur est impressionnant, l'escalier est entièrement en marbre. Toutefois, à l'époque des grandes découvertes, le gouverneur général était trop pris par les explorations du Nouveau Monde et il n'a jamais eu le temps de visiter le palais. L'Espagne a rapporté beaucoup de légumes inédits du Nouveau Monde et Naples en a profité.

Au XIXème siècle, l'Italie a finalement été réunifiée et Naples a été libérée de l'autorité étrangère.

Les tomates ont été rapportées du Nouveau Monde sous la domination espagnole. Elles sont essentielles à la pizza Margherita. Après l'unification italienne, le roi et la reine d'Italie ont visité Naples pour la première fois, et la reine a invité le grand maître de la pizza, Esposito, à venir au palais.

Pour commémorer la réunification de leur pays, il a inventé une nouvelle pizza en s'inspirant des couleurs du drapeau national : les tomates pour le rouge, la mozzarella pour le blanc et le basilic pour le vert. La reine était ravie et elle lui a alors demandé le nom de cette pizza. Esposito a immédiatement répondu: "Elle s'appelle Margherita en votre honneur, Majesté."

El nacimiento de la pizza Margarita: el centro histórico de Nápoles

Los napolitanos tienen fuertes opiniones sobre cómo se debe hacer la pizza. La masa debe ser gruesa con un borde elevado y una textura que debe ser firme, pero no seca. Esta es la famosa pizza Margarita. Un legendario maestro de las pizzas Raffaele Esposito inventó esta pizza en el siglo XIX. Se la conoce como la “reina de las pizzas”.

Después de la caída del Imperio romano, Nápoles estuvo gobernada por numerosos poderes extranjeros. El Castillo dell’Ovo fue construido por los normandos, que llegaron aquí en el siglo XII. Los franceses llegaron 120 años más tarde y construyeron otro gran castillo. Muchos artistas y escritores tales como Giovanni Boccaccio llegaron a Nápoles desde Florencia, en el norte, y así floreció una elegante cultura cortesana. En el palacio se sirvió al parecer una comida espléndida, pero los ciudadanos de a pie comían simples pizzas como ésta. En ellas no se utilizaba el aceite de oliva. Las pizzas se hacían simplemente con manteca esparcida sobre la masa y luego ésta se cubría con sardinas u otro tipo de pescado. Hubo que esperar a que otro país gobernara la ciudad para que las comenzaran a ser más sofisticadas.

El Reino de España gobernó Nápoles por más de 200 años a partir de fines del siglo XV. Este palacio fue la residencia del gobernador general español. El interior es impresionante, con una escalera hecha enteramente de mármol. Sin embargo, durante la gran Era de los Descubrimientos, el gobernador general estaba muy ocupado explorando el Nuevo Mundo y nunca tuvo tiempo para visitar el palacio. España trajo muchos vegetales nuevos desde el Nuevo Mundo a Nápoles.

En el siglo XIX, Italia finalmente fue unificada y Nápoles se liberó del control extranjero. Los tomates fueron traídos desde El Nuevo Mundo durante el gobierno de los españoles. Éstos constituyen un ingrediente fundamental de la pizza Margarita. Luego de la unificación italiana, el rey y la reina de Italia visitaron Nápoles por primera vez y la reina invitó al gran mastro de las pizzas, Esposito, a palacio. Para conmemorar la unificación del país, inventó una nueva pizza inspirada por los colores de la bandera nacional : tomates, para el rojo, mozzarella para el blanco y albahaca para el verde. La reina estaba encantada y le preguntó cómo se llamaba la pizza. Esposito inmediatamente respondió : “Se llama Margarita en su honor, Majestad.”

مولد بيتزا مرغريتا : وسط نابولي التاريخي

لدى أهل نابولي آراء فعالة عن كيفية صنع البيتزا. يتعين أن يكون العجين سميكاً مع ارتفاع الحافة ويجب أن يكون القوام متماسكاً ورطباً في نفس الوقت. تلك هي بيتزا مرغريتا الشهيرة. وقد اخترع هذه البيتزا صانع البيتزا الأسطوري رافاييلي اسبوزيتو Raffaele Esposito في القرن التاسع عشر وتعرف باسم "ملكة البيتزا".

وبعد سقوط الإمبراطورية الرومانية، حكمت دول أجنبية شتى نابولي. وقد بنى النورمانديون الذين وصلوا إليها في القرن الثامن عشر قلعة ديل اوفو dell'Ovo وبعد مائة وعشرين عاماً جاء إلى هنا الفرنسيون وبنوا قلعة ضخمة أخرى. كما جاء إلى نابولي الكثير من الفنانين والكتاب مثل جيوفاني بوكاشيو Giovanni Boccaccio الذي وفد من فلورنسا. وقد ازدهرت ثقافة بلاط رائعة. ومن المتعين أنه كان يقدم في القصر طعاماً شهياً في حين كان عامة المواطنين يأكلون بيتزا بسيطة مثل هذه. ولم تكن تضاف إليها مكونات مثل زيت الزيتون. وكانت البيتزا تصنع ببساطة من شرائح دهن الخنزير التي تنثر فوق العجين ويوضع فوقها سمك السردين مثلاً وكذلك سمك صغير يتم اصطياده أثناء النهار. ولم تصبح البيتزا أكثر تعقيداً إلا بعد مجيء قوة أجنبية أخرى إلى المدينة.

حكمت مملكة أسبانيا نابولي لما يزيد عن مائتي عام منذ أواخر القرن الخامس عشر فصاعداً. وهذا القصر كان مقر الحاكم العام الأسباني. ودخل القصر مثير للإعجاب والسلالم مصنوعة بكاملها من الرخام. بيد أنه خلال عصر الاكتشافات الكبرى كان الحاكم العام مشغولاً باكتشاف العالم الجديد ولم يتوفر له الوقت لزيارة القصر. وقد أدخلت أسبانيا الكثير من النباتات الفريدة التي جلبتها من العالم الجديد إلى نابولي.

وفي القرن التاسع عشر تم أخيراً توحيد إيطاليا وتحررت نابولي من السيطرة الأجنبية. وقد جيء بالطماطم من العالم الجديد أثناء الحكم الأسباني. وأصبحت من المكونات الأساسية في بيتزا مرغريتا. وبعد توحيد إيطاليا زار ملك إيطاليا وحرمه نابولي للمرة الأولى. ودعت الملكة صانع البيتزا العظيم اسبوزيتو إلى القصر. واحتفالاً بتوحيد البلاد فإنه اخترع بيتزا جديدة مستوحاة من ألوان العلم الوطني : الطماطم للون الأحمر وجبن الموتزاريلا للون الأبيض والريحان للون الأخضر. وسُرَّت الملكة وسألته عن اسمها فأجاب اسبو زيتو على الفور "اسمها مرغريتا إجلالاً لك يا صاحبة الجلالة".