



Pan extraído de las ruinas de Pompeya, con cortes de ocho porciones similares a los que se hacen actualmente en las *pizzas* modernas.

INTEREST TUI

OCTOBER MENSIS (OCTUBRE)

¿LA PIZZA, UN INVENTO MODERNO?

En diciembre de 2017 la Unesco declaró la *pizza* napolitana Patrimonio Universal Inmaterial de la Humanidad. En todos los medios se habló de la *pizza* como esa «aportación de Italia a la gastronomía universal», pero la *pizza*, ese plato sabrosísimo, tiene miles de años de historia, porque ya se comía en el mundo romano: era un plato típico en la Roma clásica. En la época romana era un pan plano, circular, horneado, al que se añadían otros ingredientes, como especias, salchicha o queso.

La *pizza* era un plato muy popular, que se podía consumir en la propia calle. Le añadían aceite de oliva, albahaca y queso (a los romanos les chiflaba el queso). ¡Y se comían la *pizza* en porciones, como nosotros! ¿Cómo sabemos que se lo comían en porciones? Entre otras cosas, por los restos de Pompeya. Gracias a las cenizas del Vesubio, que lo cubrieron todo, se han conservado incluso las formas de los alimentos que había en las mesas o en los hornos. Y uno de los que se ha conservado es una *pizza*, con cortes en ocho porciones. La forma tradicional de servir la *pizza* ya entonces era en porciones triangulares, de un sexto o un octavo del tamaño de la *pizza*, y se comía sosteniéndola con la mano por el borde posterior, que era más grueso; así no se manchaban las manos ni la servilleta, porque ya se utilizaban servilletas.

El nombre de *pizza* viene de ‘pan plano’. En latín, ‘machacar, triturar’ es *pinsare*, *pinsatum*, de donde viene, por cierto, en español, con la evolución a -s- del grupo consonántico -ns- *pisar*. Se llama así a la base de trigo machacado, triturado, y plano, como si estuviera *pisado*.