



Italie

Vendredi 22 Septembre 2023

Buongiorno! Signifie Bonjour!



Pizza Margherita

Aujourd'hui mon repas est un plat Italien.

Margherita, l'histoire de la reine des pizzas, est une spécialité culinaire traditionnelle de la ville de Naples, en Italie. Très populaire, cette pizza napolitaine est garnie de tomates, de mozzarella, de basilic frais, de sel et d'huile d'olive.



Le Basilic !

Les couleurs de ces trois premiers ingrédients sont celles du drapeau italien. Le roi Humbert Ier, accompagné de son épouse Marguerite de Savoie (en italien : Margherita di Savoia), voulant rallier les Napolitains à sa cause et les intégrer dans l'unité nationale, se rend à Naples le 11 juin 1889. À cette occasion, le chef pizzaiolo Raffaele Esposito crée en leur honneur cette pizza aux couleurs du drapeau italien (tomate rouge, basilic vert, mozzarella blanche) et la baptise le lendemain «Margherita».

Cette herbe polyvalente avec un arôme intense et des utilisations innombrables dans la cuisine a commencé à être cultivée il y a environ 5000 ans en Asie du Sud-Est, et en particulier en Inde et en Asie tropicale. De nos jours, le basilic, une herbe aromatique du nom latin *Ocimum basilicum* et appartenant à la famille des *lamiacées* (la même que l'origan, la menthe et le thym) est l'un des plus utilisés au monde.

Le savais-tu ?



Pulcinella est le personnage le plus populaire de la *comedia dell'arte*, genre théâtral italien qui se développe à partir du 16^{ème} siècle. Nommé en napolitain *Pulecenella*, il correspond au *Polichinelle* français : c'est un serviteur à la fois stupide et empreint de bon sens populaire.

Le costume et l'allure de Pulcinella ont évolué au cours des siècles. Ventripotent, il est aujourd'hui habillé d'un vêtement ample et bouffant blanc porté par-dessus des sous-vêtements rouges. Coiffé d'un bonnet blanc, il porte un masque noir qui couvre la moitié du visage, avec un nez crochu rappelant la forme d'un bec (évoquant le poussin, *pulcino* en italien), ou le nez proéminent des Bourbons qui ont dominé Naples diront certains !