

## IL MORETUM LA PRIMA PIZZA DELLA STORIA

DOMUS CLUB  
news letter



ARCHEOGASTROMIA

### LE ORIGINI DELLA PIZZA POTREBBERO ESSERE LEGATE ALLA STORIA DI ROMA ANTICA



Se ne trovano tracce in un poemetto latino di 123 versi, il *Moretum*, attribuito a Virgilio (70-19 a.C.), ma probabilmente opera di Settimio Severo (145-211 d.C.).

Il componimento poetico ci fa conoscere la tipica giornata di un contadino romano e la sua dieta. Descrive la preparazione del suo modesto pasto: il *Moretum*, pane non lievitato con il suo companatico, preparato con formaggio, aglio, erbe fresche, sale, olio e aceto.

Per cuocere l'impasto veniva usato il *Testum*, recipiente di terracotta con coperchio su cui potevano essere posti carboni ardenti per dare cottura anche alla parte superiore della pietanza.



Particolarmente affascinante è la descrizione della lavorazione che vede all'opera il contadino Simulo:

"Simulo macina il grano con la mola. Una volta finito, setaccia la farina per togliere la crusca, poi mette la farina sul tavolo e la impasta con acqua tiepida, spargendo di tanto in tanto del sale sull'impasto. Forma in seguito un disco sottile con le mani, poi mette l'impasto nel *Testum*, ponendo carboni anche sul coperchio.

Mentre il pane sta cuocendo, prende il formaggio appeso sopra il camino e si reca nel giardino per raccogliere erbe fresche. Per prima cosa prende quattro teste d'aglio, poi giovani cime di sedano, ruta e coriandolo. Dopo avere sbucciato l'aglio, Simulo lo pesta nel mortaio con sale, formaggio ed erbe finché la mistura non è più verde a causa della presenza del formaggio, né bianca come il latte per la presenza delle erbe. Di seguito, aggiunge poche gocce d'olio d'oliva e un po' di aceto, mescolando tutto insieme".

#### INGREDIENTI (per tre pizze):

200 grammi di farina bianca di grano; 4 spicchi d'aglio; olio extravergine di oliva; aceto di vino bianco; pecorino stagionato; erbe aromatiche fresche (ruta o rucola, cime tenere di sedano, coriandolo); sale marino.

#### PREPARAZIONE

Mescolate la farina con un pizzico di sale marino e acqua tiepida, lavorando l'impasto fino a raggiungere una consistenza elastica. Formate con le mani o un mattarello una forma sottile e circolare. Lasciate riposare l'impasto per un po' di tempo.

Pestate nel mortaio quattro spicchi d'aglio con un pizzico di sale marino grosso, poi aggiungete il formaggio tagliato a piccoli pezzi. Tritate finemente le erbe e pestatele con gli altri ingredienti versando poche gocce di olio di oliva e una piccola quantità di aceto. Quando l'impasto raggiunge una consistenza omogenea, formate una sfera con le mani. Mettete l'impasto nel *Testum* con carboni ardenti sotto e sopra, in mancanza va bene anche il vostro forno di casa.

#### NOTE

*Testum* - in Roma antica la parola *Testum* indicava un vaso o pentola di terracotta completo di coperchio anch'esso di terracotta. La cottura era data dalla brace, posta sia sotto che sopra il contenitore.

Nella cucina moderna il Testo è utilizzato: in Romagna per le Piadine; in Toscana nord e Liguria per i Testaroli; in Umbria per la Torta al Testo; nel Pistoiese per i Necci.

**PIZZA** il termine deriverebbe dal latino *Pinsa*, participio passato del verbo *Pinsere*, che significa: pestare, schiacciare, pigiare, macinare. La Pizza era chiamata con diversi nomi: *Pinsa*, *Libum*, *Laganum*.

