

КЕН ФОРКИШ

ЭЛЕМЕНТЫ ПИЦЦЫ

От основ к мастерству



ЭЛЕМЕНТЫ ПИЦЦЫ



СОДЕРЖАНИЕ

7 Предисловие

17 ГЛАВА 1
ДУША ПИЦЦЫ

45 ГЛАВА 2
СТИЛИ ПИЦЦЫ

57 ГЛАВА 3
ВОСЕМЬ ПРАВИЛ ХОРОШЕГО
ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

67 ГЛАВА 4
ИНГРЕДИЕНТЫ
И ОБОРУДОВАНИЕ

89 ГЛАВА 5
ТЕХНОЛОГИЯ

109 ГЛАВА 6
РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ

СУББОТНЕЕ ТЕСТО

114 Субботнее тесто для пиццы

116 Тесто «Я спал, но хочу пиццу сегодня
вечером»

118 Тесто на одну пиццу

120 Тесто для пиццы от Энцо

122 Субботнее тесто для пиццы на противне

ТЕСТО ХОЛОДНОГО БРОЖЕНИЯ

124 24–48-часовое тесто для пиццы

126 48–72-часовое тесто для пиццы на биге

130 48–72-часовое тесто для нью-йоркской
пиццы

ТЕСТО НА ЗАКВАСКЕ

133 Дикая дрожжевая культура

136 Однодневное тесто для пиццы на закваске

ОСОБОЕ ТЕСТО

140 Тесто для пиццы al taglio

142 Тесто для бар-пиццы

144 Безглютеновое тесто для пиццы

147 ГЛАВА 7
РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

СОУСЫ

151 Базовый томатный соус, два способа

152 Соус из книги Flour Water Salt Yeast

153 Водочный соус

154 Соус для нью-йоркской пиццы

ИТАЛЬЯНСКИЕ
И ВДОХНОВЛЕННЫЕ ИТАЛИЕЙ

- 156** Маринара
- 159** Маргарита
- 162** Фердинандо
- 164** Пицца от Pomodoro Royale с сыром
- 167** Прошутто и моцарелла
- 169** Пицца с мортаделлой и фисташками
- 172** Пицца с цветками цукини
- 174** «Река По»
- 177** Карбонара
- 179** Белая и красная пиццы

НЬЮ-ЙОРКСКИЕ
И ВДОХНОВЛЕННЫЕ НЬЮ-ЙОРКОМ

- 181** Нью-йоркская сырная пицца
- 183** Простой томатный пирог
- 187** Пицца с фрикадельками
- 189** Пирог от Эй Джея
- 190** Пицца с сосисками и водочным соусом
- 193** Бруклинский острый пирог с медом
- 195** Пицца с пепперони, грибами и луком
- 198** Бабушкин пирог
- 201** Бар-пицца Love Supreme от Адама Кьюбэна

КЛАССИКА ОТ KEN'S ARTISAN PIZZA

- 203** Маргарита и руккола, два способа
- 206** Арабьята
- 208** Пицца с прошутто
- 210** Пицца с луком и колбасками с фенхелем
- 212** Пицца с весенним луком

ЛЕПЕШКИ ИЗ TRIFECTA

- 215** Орегонская лепешка с бурратой и соусом песто
- 217** Тарт фламбе
- 220** Лепешка с песто из крапивы и сморчками

РАЗНЫЕ

- 223** «Белая сова»
- 227** Пицца с салатом эскариоль
- 229** Пицца с тыквой сквош
- 231** Пицца с мускатной тыквой
- 233** Пицца с беконом и артишоками
- 236** Пицца с лисичками и чесноком
- 239** Пицца от Томми Хабетца
- 241** Пицца на сковороде
- 243** Гавайская пицца
- 246** Пицца с сыром раклет

- 248** Сравнительная таблица объема и массы (в граммах) некоторых продуктов

- 250** Выражение признательности

- 251** Алфавитный указатель



ПРЕДИСЛОВИЕ

ЭТО ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ЗАВИСИТ ОТ ТЕБЯ

С этой книгой вы сможете легко приготовить дома отличную пиццу – такую, которую пекут в хороших пиццериях, ориентированных на качество, и лучше той, что продается в сетевых заведениях. Все, что вам нужно, – это качественные ингредиенты (мука, консервированные томаты, сыр), немного кухонной утвари, обычный духовой шкаф и хорошие инструкции. Даже если у вас рядом с домом есть отличные пиццерии, только представьте, как здорово готовить собственную пиццу, именно такую, как нравится вам, пиццу, которой вы сможете гордиться! Откройте для себя новые виды сыров для пиццы: будь то моцарелла, качокавалло в форме слезы (если вам удастся его отыскать) или пекорино романо. Освойте выпечку пиццы по-неаполитански, приготовьте парочку других к просмотру воскресного футбольного матча и с удовольствием угостите ими свою семью и друзей. Самостоятельное приготовление пиццы заставит вас с большим уважением относиться к мастерству пиццайоло вашей любимой пиццерии. Вероятно, вы заметите, что стали внимательнее наблюдать за его техникой, за тестом, которое он использует, за тем, как пицца начинается, как помещается в печь и как выпекается.

Я вырос в Мэриленде, а сейчас живу в Портленде (штат Орегон), куда перебрался, завершив

карьеру в Силиконовой долине. Сначала трудился инженером, затем менеджером по продажам. В 2001 году я открыл *Ken's Artisan Bakery*. В 2005-м мы начали раз в неделю готовить пиццу в большой хлебопекарной печи и назвали ее *Monday Night Pizza*. Годом позже я основал заведение *Ken's Artisan Pizza* – пиццерию с настоящей дровяной печью, шефом в которой стал Алан Манискалко. Моя третья компания – ресторан *Trifecta Tavern & Bakery*, открывшийся в 2013 году, в меню которого входят и лепешки, выпекаемые в дровяной печи.

Я был в Италии не раз. Много писал о пицце в моей первой книге *Flour Water Salt Yeast**. Но все ли я уже знал об этом блюде? Как оказалось, мне еще многому нужно было научиться. Справедливо говорят: чем больше знаешь, тем больше предстоит узнать.

Чтобы еще лучше изучить пиццу и написать об этом книгу, мне нужно было посетить пиццерии Неаполя. Уроки, которые я там получил, на многое открыли мне глаза, я стал совершенно иначе думать о пицце вообще и о приготовлении теста в частности. Признаюсь, мне понадобилось время для того, чтобы осознать очевидное: думай, как пиццайоло, а не как хлебопек! Тесто для пиццы

* *Мука Вода Соль Дрожжи*. Книгу выпустило в свет издательство *Ten Speed Press* в 2012 году. На русском языке не издавалась. *Прим. ред.*

и тесто для хлеба имеют разные свойства. Хлебу нужно увеличиться до максимального объема, а пицце – нет. Тесто для пиццы должно быть мягким, неломким, хорошо растягиваться, быть эластичным, но не слишком.

Я слышал об этом и раньше, но в глубине души считал пиццу разновидностью хлеба. Тот хлеб, который я люблю выпекать, получается из влажного теста, приготовленного с добавлением большого количества воды. Но столь же влажное тесто вряд ли подойдет для пиццы. К тому же я не знал о необходимости учитывать соответствие гидратации теста типу духовки, в которой будет выпекаться пицца. В моей пиццерии мы давно определились с оптимальным рецептом теста для нашей печи. Но при выпечке в обычной домашней духовке будут свои нюансы, даже если вы сделаете идеальное тесто и в совершенстве освоите пекарские техники. Более того, многое зависит и от типа пиццы, которую вы печете. Вообще, приготовить превосходную домашнюю пиццу у себя на кухне не так уж сложно. В этой книге я покажу вам весь процесс, научу тому, как и что делать и зачем.

Даже в Италии более 25% семей время от времени пекут пиццу самостоятельно. Пицца на противне в домашней духовке – доступное и легкое в приготовлении блюдо. Хорошая духовка (не обязательно дорогая), пекарский камень или, еще лучше, стальной пекарский лист, несколько аксессуаров для выпечки, качественные продукты и простые пошаговые инструкции помогут вам приготовить прекрасную пиццу. (Поверьте, вполне реально купить доступные по цене ингредиенты, при этом намного лучше тех, что кладут на лепешку в любой сетевой пиццерии.) Приготовление пиццы может быть «солным выступлением», когда вы в одиночку наслаждаетесь процессом, с каждым разом улучшая результат, или это может стать семейной традицией.

Как известно, в Италии, особенно в регионе, расположенном рядом с Неаполитанским заливом, превосходную пиццу готовят уже на протяжении 150 лет. Отличную пиццу делают и в Америке,

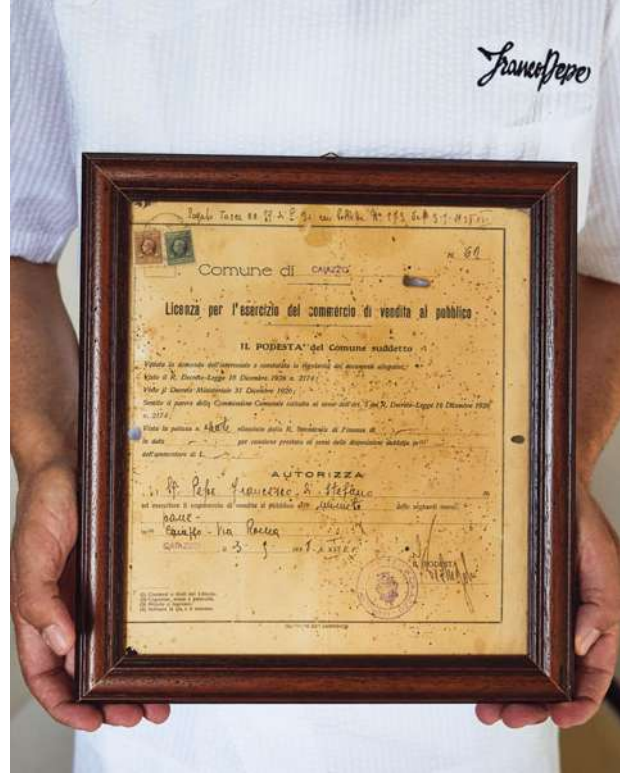
при этом в XXI веке здесь произошел заметный качественный скачок: за последние несколько лет увеличилось количество пиццмейкеров, которые, отдавая дань традициям, стремятся их развивать, поднимая качество продукта на новый уровень. И так повсюду. Люди отправляются в долгое путешествие, чтобы попробовать пиццу, испеченную Франко Пепе в *Pepe in Grani*, что в небольшой деревушке Кайаццо, расположенной в 45 минутах езды от Неаполя. Очереди в пиццерию *Bianco* в Фениксе стали легендой. Пицца Нэнси Силвертон в пиццерии *Mozza* в Лос-Анджелесе славится потрясающими ингредиентами и превосходной хрустящей корочкой. Братья Сальво из Неаполя выбирают для своих пицц семь сортов оливкового масла. У Энцо Кочча в неаполитанской пиццерии *La Notizia* нет отбоя от желающих попробовать пиццу на фантастическом тесте, идеально выпеченном с использованием традиционных ингредиентов, отмеченных статусом TSG (Гарантия традиционности, с. 47). Как заметил один неаполитанец: «Существует две составляющие пиццы: ингредиенты и пиццайоло».

Заведения *Paulie Gee's*, *Roberta's* и *Franny's* восхищают всех в Бруклине приготовлением собственных нью-йоркских версий неаполитанской пиццы. А от одного лишь перечисления ингредиентов из меню римского заведения Пьера-Луиджи Рошиоли слюнки текут: томаты пьенноло и даттерини, кулателло* из *Podere Cadassa*** и моцарелла из молока буйволиц, привезенная из Пестума.

Все эти люди вдохновляют меня. Пицца в каждом из вышеназванных мест имеет присущие только ей черты и отражает дух определенного стиля приготовления блюда. Должны ли корочка на бортике и нижняя часть лепешки слегка подгореть? Если взять лепешку в руки – будет ли она достаточно жесткой или немного провиснет? Какой сыр выбрать? А муку? Будет ли это мука для выпечки хлеба или итальянская

* Сорт ветчины. Прим. перев.

** Семейная ферма в Парме. Прим. перев.



мука «00»^{*}? Ответ на эти вопросы таков – все зависит от типа пиццы, которую вы готовите. Но даже в этом случае существует масса вариаций и возможностей. Так что давайте просто скажем: однозначного ответа нет! Не существует признанной всеми образцовой пиццы и единственно верного способа ее приготовления.

Пицца *Di Fara's* на Авеню Джей^{**} в Бруклине не похожа на пиццу в *La Notizia, Salvo* или *Da Michele* в Неаполе, которая, в свою очередь, не похожа на пиццу в *Frank Pepe's* в Нью-Хейвене, *Patsy's* в Гарлеме, *Buddy's* в Детройте, *Totonno's* на Кони-Айленде, *Delancey* в Сиэтле, *Una Pizza Napoletana* Энтони Манджери в Сан-Франциско или в *Pizzeria Bianco* в Фениксе. Все они превосходны. Но все зависит от того, откуда вы родом и что запечатлелось в вашей памяти, потому что пицца – это в первую очередь личный опыт. И, скорее всего, вы готовы решительно отстаивать свое мнение, так как это даже не предмет спора, а четкое понимание того, что хорошо, а что нет, какая пицца правильная, а какая таковой не является. И я не стану утверждать обратное.

Эта книга расскажет вам, как готовить дома отличную пиццу самых разных стилей – неаполитанскую, римскую, американскую, нью-йоркскую, креативные лепешки, безглютеновую пиццу. Все начинается с хорошего теста, и тут я приду вам на помощь.

Родина пиццы – Неаполь, там все и началось, а со временем пицца стала символом и культурным достоянием города и его жителей. Я уже девять лет профессионально занимаюсь приготовлением пиццы, когда мне посчастливилось побывать в Неаполе и познакомиться с некоторыми знаменитыми пиццайоло. Я посетил ферму-сыроварню, где делают моцареллу из молока буйволиц, фабрику, где консервируют томаты, мельницу, которая поставяет муку для большинства

пиццерий Неаполя. Полученные знания и впечатления пригодились при написании книги, которую вы держите в руках. Когда я общался с семьями, занимающимися приготовлением пиццы добрую сотню лет, у меня замирало сердце, и я спрашивал себя: «Да кто я вообще такой, чтобы писать о пицце?» Однако познакомившись с ними ближе, я понял, что нам очень повезло, ведь мы имеем возможность узнать об их давних традициях, культуре. Теперь эти многовековые знания, которые передавались из поколения в поколение, и опыт, приобретенный за долгие годы тяжелой работы, стали частью нашей жизни.

В Неаполе пицца – это образ жизни. Она дарит эмоции и людям в других уголках планеты: Рим, Детройт, Нью-Джерси, Сент-Луис, Олд Фордж, Портленд или пять районов Нью-Йорка. Цель этой книги – отдать дань уважения пиццмейкерам всего мира. Но начну я свое путешествие из города – родоначальника пиццы.

Моя первая книга *Flour Water Salt Yeast* посвящена тому, как в условиях обычной кухни испечь хлеб высочайшего качества, используя техники, которые применяют профессионалы в лучших пекарнях. В книгу вошло и несколько рецептов пиццы. Однако на этот раз я сосредоточился исключительно на пицце, черпая вдохновение у лучших пиццмейкеров Италии и США. Эти люди – мастера-практики, для которых пицца является главным делом их жизни, а для неаполитанцев еще и фундаментальной частью их региональной самобытности. Чему же я могу у них научиться, чтобы получить наилучшую собственную версию того, что делают они? Слепо копировать бессмысленно. То, что принадлежит им, таковым и останется. Конечно, у меня есть своя пиццерия, но я не хочу просто сказать вам: «Вот, смотрите, какие мы пиццы делаем!». Я хочу предложить вам широкий обзор вдохновляющих меня стилей и традиций.

Если вы прочли мою первую книгу *Flour Water Salt Yeast*, то вам уже известно, как можно отмерять ингредиенты, знакомы техники вымешивания теста руками в небольшой емкости

^{*} Мука самого мелкого помола из мягких сортов пшеницы. *Прим. перев.*

^{**} Avenue J – станция метро в Нью-Йорке. *Прим. перев.*



и варианты приготовления собственной закваски на диких дрожжах. В эту книгу я добавил рецепты приготовления меньшего количества теста, а также варианты использования меньшего количества муки для закваски.

Здесь рецепты теста для пиццы более упорядочены. Его приготовление занимает меньше времени, чем в рецептах из первой моей книги, и пицца из этого теста получается лучше. Я отказался от засевшего в моем сознании видения хлебопека и вместо этого адаптировал к нашим реалиям способы приготовления теста для пиццы, которые широко практикуются в Италии.

Тесто по моим рецептам легко сделать в течение обычной рабочей недели, когда по вечерам у вас не так уж много времени для приготовления ужина.

Мое тесто для пиццы – длительного брожения, ведь именно благодаря ему готовая лепешка

получает лучший вкус и текстуру. И этот самый превосходный вкус создается, пока вы спите. Иными словами, время я рассматриваю, как полноценный ингредиент, поэтому перед каждым рецептом я даю график времени брожения теста.

Замесите тесто вечером, через пару часов сформируйте из него шарики (5 минут) и поместите их в холодильник. По возвращении домой следующим вечером вам останется всего лишь разогреть духовку и примерно через час поужинать потрясающей пиццей, на приготовление которой ушло всего 30–40 минут.

А может быть, проснувшись субботним утром, вы решили, что неплохо бы вечером полакомиться пиццей собственного приготовления. Но в пятницу вы были настолько измотаны, что не испытывали ни малейшего желания возиться с тестом для субботней пиццы. Тогда займитесь этим с утра: замесите тесто, два часа спустя разделите его на шарики,

Делать свое дело хорошо – вот истинное удовольствие. Это дает вам независимость от того балагана, в котором мы все рождены.

Альберт Эйнштейн

а вечером вам останется лишь разогреть духовку, открыть бутылку вина, включить «Травиату» – и весь мир у ваших ног! Почувствуйте себя героем. Все, что вам нужно, – освоить технологию. Повторив действия несколько раз, вы перестанете заглядывать в инструкции. Ну разве что количество ингредиентов придется удвоить – так быстро будет исчезать ваша пицца.

Для особо амбициозных у меня есть рецепт теста, которое готовится с использованием холодной закваски длительного брожения, которая называется «бига». Ну а если вы действительно настроены пройти весь путь от начала до конца, я покажу вам, как приготовить тесто на натуральной закваске, без использования покупных дрожжей. Освоив эти виды теста – на натуральной закваске, длительного брожения, безопарное – вы сможете готовить пиццу различных стилей: неаполитанскую, римскую с супертонкой, хрустящей корочкой, американскую на толстой лепешке, бар-пиццу, а также классические пироги. Вы легко сможете вписать приготовление превосходной пиццы в привычный жизненный уклад и готовить ее именно по вашему вкусу.

Если вы хотите сделать ее бюджетной – пожалуйста. Потратив меньше, получите пиццу лучшего качества по сравнению с любой готовой из супермаркета. Возможно, к приготовлению пиццы вы привлечете домашних или друзей. Выберите свою корочку, свою начинку и соус. Шоу начинается!











ГЛАВА I

ДУША ПИЦЦЫ

Путешествие в Италию в 2014 году раз и навсегда изменило мое представление о пицце. Меня тронуло то, как люди, которых я повстречал в Неаполе, относятся к пицце: для них это некая духовная связь, объединенная с глобальным сознанием того, кем они являются в общекультурном смысле. Затем я заинтересовался историями иммигрантов из Неаполя и в целом из Южной Италии, которые первыми начали делать пиццу в Америке в начале прошлого века. Мне хотелось узнать, как пицца эволюционировала, насколько осталась верной итальянским корням и как превратилась в нечто абсолютно американское. Так или иначе, все истории сводились к пиццамейкерам и к тому, что их любовь к пицце не менее важна, чем качество томатов.

ИТАЛИЯ

Энцо Кочча, всемирно известный неаполитанский пиццайоло, изменил мое видение пиццы, открыв одну истину. «Пицца – это не то же самое, что хлеб», – сказал он. И я рад, что он был настойчив в стремлении повлиять на мое сознание.

Для меня было важно изучить историю пиццы, ее роль в жизни людей, в целом оценить ее место в культуре, а также встретиться с людьми, которые делают ее сегодня. Сначала я отправился в Неаполь и Рим. Неаполь – это

место рождения пиццы. Неаполитанцы считают ее основой своего образа жизни. А в Риме делают два особых, отличных друг от друга вида пиццы, которые я обожаю: одну на тончайшем тесте в дровяной печи, другую, именуемую *al taglio*, которую подают разрезанной на куски (ее можно купить в булочных). Подобную пиццу, а также множество ее вариантов можно найти повсюду в Италии и за ее пределами. В Болонье раскатывают более тонкое тесто, чем в Риме, а во Флоренции еще тоньше, чем в Болонье. Для этой книги я выбрал стили пиццы, которые мне интересны

и которые, как мне кажется, могут быть успешно адаптированы к приготовлению в домашней духовке. Мне нравится, что ни в Неаполе, ни в Риме приготовление пиццы не является застывшим искусством. Лучшие пиццайоло постоянно совершенствуют свое мастерство, выпекая пиццу высочайшего качества.

Неаполь

Согласно большинству свидетельств в Неаполе пицца приобрела свою современную форму в XVIII веке, тогда еще без помидоров, которые, хотя и были завезены в Италию двумя столетиями ранее, но в приготовлении пиццы не использовались вплоть до начала XIX века. Установить четкие временные рамки эволюционных ступеней в истории пиццы (как, впрочем, и любого другого блюда, история которого началась как стрит-фуд) крайне затруднительно. Одной из первых неаполитанских пиццерий, о которой сохранились письменные свидетельства, является *Zi Ciccio*, расположенная на площади Кавур. Записи о ней датированы 1727 годом. Еще два заведения той эпохи, сохранившиеся до наших дней, – *Port'alba* и *Capasso*, неподалеку от Ворот Святого Януария. Согласно одному из свидетельств самой процветающей считалась пиццерия *Ntuono*, которая принадлежала Антонио Тесте и находилась рядом с церковью Святой Терезы. Сюда тайком наведывался сам король Фердинанд I (1751–1825). Интересно, он приходил туда в парике? Кстати, прятался правитель вовсе не от народа, а от своей супруги, королевы Марии-Каролины Австрийской, сестры Марии-Антуанетты, которая полностью подавляла своего простодушного мужа и фактически управляла королевством от его имени. Странную страсть короля к еде простолюдинов она не одобряла.

Ранние рецепты пиццы, описанные в редких дошедших до наших дней исторических документах, включали в себя яйца, сахар, миндаль

и пряности, и позволить себе это блюдо могли лишь люди обеспеченные, а вовсе не бедняки. А вот прародительница современной неаполитанской пиццы, напротив, считалась уличной едой для проголодавшихся горожан, которые покупали ее за небольшие деньги или вовсе в кредит (подобная система существует в Неаполе и сегодня). Начинка состояла из недорогих местных ингредиентов – оливкового масла, чеснока, орегано, тертого сыра, сала и соли. С начала XIX века для приготовления пиццы стали использовать помидоры – сезонный продукт. Их добавляли в пиццу летом и осенью (хотя, возможно, консервированные использовались зимой и весной тоже). К началу 1900-х в Южной Италии развилось промышленное производство консервированных помидоров, и, таким образом, появилась возможность использовать их для пиццы круглый год. Пиццу называли «солнце на тарелке», так как Неаполь известен как очень солнечный город, с жарким летом и мягкой умеренной зимой. Мягкий климат, морской воздух, вулканическая почва – все это создает превосходные условия для выращивания помидоров, оливковых деревьев и трав. Помидоры в пицце – чудо, которое ждали долго. И оно произошло!

Пицца стала настоящим наваждением для неаполитанского высшего света после того, как одна из царственных особ, королева Маргарита, отведала ее (пицца получила ее имя). Произошло это в 1889 году в пиццерии *Brandi*. В то время пиццу продавали на уличных лотках, а также вразнос – всюду сновали мальчишки с бадьями, полными лепешек, сложенных в виде треугольника. «В Неаполе мы называем это бумажником», – сказал однажды мне таксист. Пицца *Маринара* некогда была излюбленной едой моряков и рыбаков, которые брали ее с собой на борт, чтобы подкрепиться во время рабочего дня. Отсюда и пошло ее название. Сегодня, когда мы произносим «маринара», то имеем в виду прежде всего знаменитый томатный соус,

DA MICHELE

Сегодня *Da Michele*, пожалуй, самая популярная традиционная пиццерия в Неаполе. Местные часто называют ее просто «Микеле» и выстраиваются в длинную очередь за одной из восьмисот пицц, выпекаемых ежедневно в этом знаковом месте в центре города. Заведение основано в 1870 году, а на сегодняшнем месте находится с 1930-го. В этой пиццерии делают *Маринару* и *Маргариту* стоимостью по 4 евро за штуку и по 5 евро, если вы хотите двойную порцию сыра. На стене в рамке висит старинный плакат с текстом:

С чесноком, маслом и орегано
Или просто с томатом.
Кажется, это так легко!
Но сделать пиццу вовсе не просто.

Тесто не должно быть мягким,
И нужно знать, как его печь.
Вкус зависит от того, кто готовит.

Пицца – полезная и здоровая еда,
Она была рождена в Неаполе.
Немногие могут подарить вам наслаждение
И удовольствие от этой еды.

Только Дон Микеле –
Шеф непревзойденного мастерства –
Делает роскошную пиццу,
Отведав которую, вы станете счастливым.





Сальваторе Сальво (слева); Пицца «Маргарита», *Perè in Grani* (справа)

который является обязательной составляющей рецепта, хотя изначально *Маринара* начиналась лишь чесноком, оливковым маслом и орегано.

Томатный соус появился в составе этой пиццы гораздо позже. В книге *Ieri, Oggi e ... Domani, la Pizza tra passato e future*, опубликованной мукомольной компанией *Molino Caputo*, говорится, что первая пицца, у которой появилось собственное имя, называлась *Маструникола*. Ее готовила жена каменщика Мastro Николы, чтобы он мог подкрепиться во время тяжелого рабочего дня. Для начинки использовались сыр и сало. Все-таки в этом я очень сомневаюсь: исследования достаточно скудны, и предположение одного автора у другого становится фактом. Тем не менее мне нравится представлять себе этого Мastro Николу, который идет

на работу с одноименной пиццей в котомке и даже не подозревает о своей будущей славе. Но почему пицца названа не именем его жены? Ведь пиццу делала она!

Первоначально пиццу готовили из простых местных продуктов. Муку привозили с соседних мельниц, некрупные грушевидные томаты, из которых делали соус, выращивали в долине у подножия Везувия, оливковое масло, орегано, чеснок и моцарелла тоже были местного производства, из Кампании. Неаполитанцы чрезвычайно трепетно относятся к пицце.

«Пицца – это не просто еда, это образ жизни неаполитанца», – сказал однажды Энцо Кочча в интервью журналистке Скай Дилан-Роббинс.

Пиццерии *Brandi, Starita, Di Matteo, Gino Sorbillo* и *Port'Alba* – вот лишь несколько заведений старой