

La pizza

Auteur : Vidraşco Anna

Cons. ling. : M. Isac

Dans cet article il s'agit de l'histoire de la pizza, de sa fabrication et de son influence sur la santé de l'homme.

La pizza est un plat italien mondialement connu, faite d'une pâte à pain étalée en rond recouverte de divers ingrédients et cuite au four [1].

On peut dire que toutes les civilisations ont connu des formes différentes de focaces dont la pâte est un mélange de farine de céréales de plusieurs genres, d'eau et de nombreux assaisonnements. De l'Égypte à la Grèce Classique, à l'ancienne Roma et Pompei on peut retrouver une multitude de plats dont la composition et la cuisson font penser à celle de la pizza. Dans l'ancien Égypte il était d'usage de célébrer l'anniversaire du pharaon en mangeant une focace assaisonnée avec des herbes aromatiques. Hérodote nous a transmis des recettes babyloniennes et au VII^e siècle Archiloque, le poète soldat, dans certains vers nous dit qu'il avait dans la lance, sa "focace pâteuse", le principal aliment des soldats. La pizza, si on laisse de côté ses origines fantaisistes et hypothétiques, est donc un aliment typique des cultures du bassin méditerranéen. Et dans une de ces contrées méditerranéennes, **Naples**, la pizza trouvera son point de départ pour une diffusion planétaire [2].

En parlant de la fabrication de la pizza, il s'agit le plus souvent d'une activité plutôt industrielle qu'artisanale : la pizza industrielle a permis un développement de la consommation des plats livrés à domicile en moins d'une demi-heure. Dans les méthodes industrielles, la pâte congelée, saupoudrée de soja, et de quelques autres ingrédients est souvent précuite et passée dans des fours quelques secondes avant d'être prête à être livrée. Certains pizzaïolos se livrent à des acrobaties lorsqu'ils malaxent la pâte,

lançant la pâte à pizza et la rattrapant de manière périlleuse - cela, sans sacrifier le goût, ni la présentation, ni la cuisson. C'est un art qui s'apprend et s'entraîne, éventuellement à l'aide de pâtons en plastique siliconé [3].

Selon une étude épidémiologique, parue en 2003, dans la revue *International Journal of Cancer*, aussi bizarre que cela puisse paraître, la pizza pourrait protéger contre certains types de cancer et contre les maladies cardiovasculaires [4]. Des chercheurs italiens affirment que les gens qui mangent de la pizza au moins une fois par semaine diminuent leurs risques de souffrir d'un **cancer du colon, de la bouche et de l'oesophage** de 26 %, 34 % et 59 %, respectivement. Les chercheurs s'empressent toutefois de nuancer leurs résultats en précisant que, selon toute vraisemblance, la pizza n'est pas réellement responsable de cette protection. Elle incarnerait plutôt une alimentation italienne particulière, une alimentation riche en tomates cuites (qui contiennent beaucoup de lycopène, un antioxydant puissant) et en huile d'olive. Ils font aussi remarquer que la pizza dont il est ici question est **la pizza italienne traditionnelle**, et non **la pizza nord-américaine**. Donc, **la pizza artisanale ou faite à la maison**, pourrait être un indice d'un style de vie et d'alimentation, finalement plutôt sain [5].

En conclusion on peut dire que désormais omniprésente dans l'assiette des habitants des « quatre coins de la Terre », la pizza est aujourd'hui un plat incontournable pour petits et grands.

Bibliographie :

1. Sanchez S., *Pizza connexion* CNRS (22 Edition), Paris, 2007, p. 18.
2. Florent Thomas D., *L'histoire de la pizza*, Paris, 2004, p. 3.
3. Journet N., *Pizza connexion, Une séduction transculturelle* CNRS (22e Edition), Paris, 2007, pp. 20-22.
4. *International Journal of Cancer*, New York, juillet, 2003, pp. 9-12.
5. Legault Jean-Benoit, *Passeport Santé*, Paris, pp. 96-99.