


Scuola  Azzurra

# Os segredos da *pizza* *italiana* e dos *pizzaiolos* *napolitanos*

---

*Em janeiro celebra-se o Dia da  
Pizza e do Pizzaiolo na Itália.  
Entenda o por que.*

A close-up photograph of a pizza being cooked in a traditional wood-fired oven. The pizza is topped with tomato sauce, white cheese, green bell peppers, and fresh basil leaves. It is being held by a metal pizza peel. The oven is made of dark metal and has a large opening. Inside, there are glowing embers and flames. The background is slightly blurred, showing some greenery.

Um dos pratos italianos mais populares em todo o mundo é a pizza. Com centenas e talvez milhares de sabores diferentes do norte ao sul da Itália, a pizza é mais do que apenas uma refeição. Ela é um símbolo da cultura e da tradição italiana que nasceu como comida popular nas ruas de Nápoles, pensada para ser acessível, nutritiva e fácil de comer no dia a dia.

*Com 8 milhões de pizzas produzidas por dia, o ícone de Nápoles celebra sua história todo 17 de janeiro.*

Em todo 17 de janeiro celebramos aqui na Itália o Dia da Pizza e do Pizzaiolo. A data remete a Santo Antonio de Abade, o protetor dos padeiros e pizzaiolos. A festividade marca este importante ofício de transformar farinha de trigo, fermento, azeite e água, acrescentados de ingredientes locais, numa das delícias italianas que o mundo lá fora conhece.

Neste dia, por exemplo, em Nápoles os pizzaiolos trabalham **apenas meio período do dia**, afinal, é um momento de celebração. Segundo um estudo da CNA Agroalimentare (Confederação Nacional de Artesãos e Pequenas e Médias Empresas), existem aproximadamente 127 mil empresas italianas com atividades de pizzeria, que produzem cerca de 8 milhões de pizzas por dia, quase três bilhões de pizzas por ano, para um faturamento de cerca de 30 bilhões de Euros.



## A HISTÓRIA DA PIZZA ITALIANA E RECONHECIMENTO PELA UNESCO

Ao longo do tempo, esse alimento até então considerado simples evoluiu graças ao saber coletivo do povo, ganhando destaque histórico no século XVIII e se tornando lenda em 1889, com a criação da pizza Margherita, cujas cores remetem à bandeira da Itália.

Somente quando você estiver em Nápoles você vai experimentar a pizza autêntica, do jeito que ela nasceu. Uma das histórias sobre essa origem envolve Raffaele Esposito, que a teria criado para comemorar a chegada da Regina Margherita, em 1889, e colocou nos sabores as cores da Itália: molho de tomate (vermelho), manjerição (verde) e mozzarella (branco).

Essa tradição pizzaiola se expressa em estilos, além de sabores. Essa pizza napolitana, de massa macia e cozimento rápido em forno a lenha, foi reconhecida no ano de 2017 como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco (Organização das Nações Unidas).







Em Nápoles, capital da região da Campânia, vivem e trabalham cerca de três mil pizzaiolos. Assim como reforça o reconhecimento da própria Unesco, os pizzaiolos são um elo vivo para as comunidades envolvidas.

Existem três categorias principais de praticantes – o mestre pizzaiolo, o pizzaiolo e o padeiro – além das famílias napolitanas que reproduzem a arte em suas próprias casas. A tradição fomenta encontros sociais e intercâmbio intergeracional, assumindo um caráter espetacular, com o pizzaiolo no centro de sua pizzeria, compartilhando sua arte.

Cada região italiana reinterpreta a pizza à sua maneira, formando um mosaico único de sabores. Com a emigração, a pizza conquistou o mundo e passou a receber adaptações locais, sem perder seu vínculo profundo com a história, os ingredientes e a identidade cultural da Itália.

## PIZZERIA

Para os italianos, ir a uma *pizzeria* é algo muito comum e, por vezes, se torna um ritual. Por aqui, os amigos se organizam entre eles para ir à *pizzeria* nos domingos ao jantar, ou aos sábados também. É exatamente um ritual: a gente já sabe que domingo é dia de jantar uma pizza.

A *pizzeria* representa o lugar mais popular da Itália, seja para comer no próprio lugar ou para levar a pizza para casa e se deliciar.







*Come suggerisce il nome, una pizzeria è specializzata nella preparazione e vendita di pizze. Spesso offre anche altri piatti semplici come antipasti e dolci, ma la pizza è la protagonista.*

Para os italianos, ir a uma *pizzeria* é algo muito comum e, por vezes, se torna um ritual. Por aqui, os amigos se organizam entre eles para ir à *pizzeria* nos domingos ao jantar, ou aos sábados também. É exatamente um ritual: a gente já sabe que domingo é dia de jantar uma pizza.

A *pizzeria* representa o lugar mais popular da Itália, seja para comer no próprio lugar ou para levar a pizza para casa e se deliciar.

# UN MENÙ DI PIZZA

## UM CARDÁPIO DE PIZZA

A Itália é conhecida mundialmente pela riqueza da sua culinária e saber como se comunicar com os italianos vai garantir que você tenha as melhores experiências gastronômicas. Entender um cardápio real pode ser um desafio, mas com este vocabulário, você estará mais preparado(a)!

Eis, um exemplo de cardápio de uma *pizzeria* italiana:

<b>MARGHERITA:</b>	
<b>Pomodoro pelato, *Fiordilatte, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/IGP Sicilia.</b>	<i>Tomate pelado, *Fiordilatte (tipo de mussarela), Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.</i>
<b>POMOD'ORO' GIALLO ESTIVA (TOMATE DOURADO DE VERÃO):</b>	
<b>Passata di pomodoro del Piennolo Giallo, *Fiordilatte, *Bufala in crudo, Pomodorini del Piennolo Giallo, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.</b>	<i>Molho de tomate Piennolo Amarelo, *Fiordilatte, *Mussarela de búfala crua, Tomatinhos Piennolo Amarelos, Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.</i>
<b>MARIANARA 3.0:</b>	
<b>Pomodoro pelato, Pomodorini del Piennolo Giallo, *Alici di Cetara, Ciliegino Confit, Origano di Sicilia Bio, Aglio fresco Bio, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.</b>	<i>Tomate pelado, Tomatinhos Piennolo Amarelos, *Anchovas de Cetara, Tomate cereja confit, Orégano da Sicília Orgânico, Alho fresco Orgânico, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.</i>
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	
<b>QUATTRO STAGIONI: Pomodoro pelato, *Fiordilatte, funghi freschi, Olive taggiasche, Prosciutto Cotto artigianale in crudo, Cuore di carciofo, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/IGP Sicilia.</b>	<i>Tomate pelado, *Fiordilatte, cogumelos frescos, Azeitonas taggiasche, Presunto cozido artesanal cru, Coração de alcachofra, Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.</i>
<b>CHEESE &amp; CHERRY (QUEIJO E CEREJA):</b>	
<b>*Fiordilatte, *Gorgonzola DOP, *Chips di Parmigiano, Confettura di Amarena, Scaglie di tuma di bufala, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.</b>	<i>*Fiordilatte, *Gorgonzola DOP, *Chips de Parmesão, Geleia de cereja amarga, Lascas de queijo de búfala, Manjeriçã, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.</i>



### PARMIGIANA:

**Pomodoro pelato, \*Fiordilatte, Prosciutto Cotto artigianale in crudo, Straccetti di melanzane Fritte, \*Scaglie di Grana Padano DOP 16 mesi, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.**

*Tomate pelado, \*Fiordilatte, Presunto cozido artesanal cru, Tiras de berinjela frita, \*Lascas de Grana Padano DOP 16 meses, Manjeriço, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

### LA BOY (A BOY):

**Pomodoro pelato, \*Fiordilatte, Wurstel 100% suino, Patatine fritte con buccia, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.**

*Tomate pelado, \*Fiordilatte, Salsicha 100% suína, Batatas fritas com casca, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

### LA DIAVOLA (A DIABÓLICA):

**Pomodoro pelato, \*Fiordilatte, Ventricina piccante, Fili di peperoncino, Olive taggiasche, Basilico, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.**

*Tomate pelado, \*Fiordilatte, Salame picante Ventricina, Fios de pimenta, Azeitonas taggiasche, Manjeriço, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*

### MARGHERITA SBAGLIATA (MARGHERITA ERRADA):

**Pomodoro pelato, \*Stracciata di bufala, Pesto di basilico e Scaglie di Grana Padano DOP 16 Mesi.**

*Tomate pelado, \*Stracciata de búfala (queijo cremoso), Pesto de manjeriço e Lascas de Grana Padano DOP 16 Meses.*

### ORO VERDE (OURO VERDE):

**\*Fiordilatte, Mortadella Igp Bologna, \*Burrata Pugliese DOP, \*Pistacchio Verde di Bronte DOP, \*Crema di Pistacchio, Olio Evo Cherubino Bio/Igp Sicilia.**

*\*Fiordilatte, Mortadela IGP Bologna, \*Burrata Pugliese DOP, \*Pistache Verde de Bronte DOP, \*Creme de Pistache, Azeite de Oliva Extra Virgem Cherubino Orgânico/IGP Sicília.*



## Aprenda italiano de forma rápida e divertida!

Assista agora a mais de 190 episódios do Momento Italiano. Tudo sobre língua, cultura, costumes e gramática italiana! + Acesso a Chiara, sua professora virtual de italiano.

Saiba mais: [lp.scuolaazzurra.com.br/momento-italiano](http://lp.scuolaazzurra.com.br/momento-italiano)



## Comece agora a sua Jornada Italiana!

Cadastre-se para receber informações da próxima turma do meu curso de italiano do 0 à fluência – Itália da Giulia!

Clique aqui: [swiy.co/mi-espera\\_yt](http://swiy.co/mi-espera_yt)



## Compre meu livro “Viver à Italiana - Como ter sua dolce vita em 6 passos”

Uma história envolvente que pode transformar e enriquecer a sua vida!

Garanta o seu agora: [swiy.co/mi-livro\\_yt](http://swiy.co/mi-livro_yt)



## Cadastre-se no Espresso, a sua dose semanal de italiano:

Artigos, aulas gratuitas, notícias, curiosidades e muito mais!

Inscreva-se aqui:

[scuolaazzurra.com.br/#espresso](http://scuolaazzurra.com.br/#espresso)





*Tu parli*  
**ITALIANO**

**DATTI IL**  
*permesso*

**Scuola**



**Azzurra**