

כולם יודעים כי [פיצה](#) היא מאכל איטלקי. האיטלקים המציאו ואכלו פיצות עוד לפני שבישראל נפתחה תחת כל עץ רענן פיצרייה. אולם האם אנו יודעים את ההיסטוריה של המאכל הנקרא פיצה ושאותו אנו נהנים כל כך לצרוך? מה גורם לנו לאהוב כל כך פיצות – לא פחות מאשר מאכלים כמו פלאפל?

פיצה איטלקית מסורתית מבוססת על בצק שמרים המורכב מקמח דורום, משמרים וממים בלבד. לפיצה המסורתית ישנן כמה גרסאות. הגרסה המוכרת ביותר היא פיצה מרגריטה (מבוססת על רוטב מעגבניות מבושלות, מרוסקות ומסוננות כשמעל הרוטב מונחת גבינת מוצרלה ועלי בזיליקום). הפיצה נקראת על שם מרגריטה די סבויה, מלכת איטליה, שהזמינה כשהתהה בנאפולי אופה פיצות פופולרי כדי שיקין עבודה את מיטב הפיצות שלו. כמו כן, ישנה פיצה קלצונה (עשויה בסגנון פיצה נפוליטנה כאשר הבצק מקופל לפני האפיה כך שהרוטב, הגבינה והתוספות הופכים למילוי בתוך הפיצה). אנחנו, איך לא, מכירים פיצות אמריקניות.

[פיצות](#) בסגנון אמריקני באות בעיקר בגרסא הניו יורקית (הפיצה היא דקה אך מכיוון שאינה נעשית בטאבון עם עצים הבצק האפוי לא יציב אלא צונח), בגרסת קונטיקט (שנעשתה על ידי פיצאיולו שהיה אלרגי לגבינת המוצרלה ולעגבניות והכין פיצה עם צדפות) ובגרסת שיקגו השכיחה בישראל ונעשית בתבנית עגולה של עוגה, כשהתוצאה היא פיצות עם הבצק עבה מאוד.

אז מה בעצם תרמו האיטלקים לתחום קולינארי מגוון כמו פיצות שונות? האיטלקים המציאו את הפיצה בכך שהם הניחו מעליה מגוון של תוספות שונות שמקורן במטבח האיטלקי, ובעיקר גבינות קשות. חשוב לציין שרוטב העגבניות הפך לחלק מהפיצה רק בשלב מאוחר יחסית. מעטים יודעים כי שלושת המרכיבים העיקריים של הפיצה מרגריטה - הגבינה הלבנה, הריחן הירוק ורוטב העגבניות האדום - מסמלים את צבעי דגלה של איטליה.