

ピツツァ・マルゲリータの文化人類学的・技術的解剖：欧洲連合における法的保護、歴史的真正性、および現代市場の動態に関する包括的研究

1. 序論：ナポリの物質文化としてのピツツァ

ピツツァ・マルゲリータは、単なるイタリア料理の一品目として定義されるべきではない。それは、カンパニア州ナポリという特異な都市空間が生み出した物質文化の結晶であり、イタリア統一（リソルジメント）以降の国民国家形成期における政治的シンボルとして機能し、現代においては欧洲連合（EU）の法制度によって厳格に保護される「知的財産」である。本報告書は、日本や北米における大衆化した「ピツツァ」の受容史を意図的に排除し、発祥の地であるイタリア半島およびEU圏内における、ピツツァ・マルゲリータの歴史的、法制的、技術的、そして経済的な位相を網羅的に分析するものである。

特に、1889年の「マルゲリータ誕生神話」に対する近年の歴史修正主義的なアプローチ、EU規則に基づく「伝統的特産品保証（STG）」の技術的詳細、ユネスコ無形文化遺産としての社会的機能、そして2024年から2025年にかけてのイタリア国内市場におけるインフレと消費動向の相関について、利用可能な一次資料と専門的な分析に基づき詳述する。

2. 歴史学的再考：起源神話の構築と脱構築

ピツツァ・マルゲリータの歴史を語る上で、1889年という年号は聖なる数字として扱われてきた。しかし、近年の歴史学および文献学的な調査は、この定説を根本から覆しつつある。ここでは、伝説として流布する物語と、史料批判によって明らかになった実像を対比させながら検証する。

2.1 1889年以前のナポリにおけるピツツァの原風景

19世紀後半にサヴォイア家の王妃がナポリを訪れる以前から、ピツツァはナポリの都市下層民（ラッザローニ）の主食として確立されていた。1843年、フランスの作家アレクサンドル・デュマ（父）は、その著書『Le Corricolo』において、ナポリのピツツァについて詳細な記録を残している¹。

2.1.1 具材の変遷とトマトの導入

デュマの記述によれば、当時のピツツァは「平らなパン」であり、トッピングは季節や購入者の経済状況によって変化した。一般的な具材は、オリーブオイル、ニンニク、ラード（strutto）、塩、そして小魚（シラスやアンチョビ）であった。トマトの使用は夏季に限られており、通年で利用されるようになったのは缶詰技術が普及する19世紀末以降である可能性が高い²。

特筆すべきは、1796年から1810年の間に書かれた文献において、すでにトマト、モツツアレラ、バジルを使用したピツツアの存在が確認されている点である³。これは、1889年の「発明」説を否定する強力な証拠となる。つまり、構成要素としての「マルゲリータ」は、命名される数十年前にすでにナポリの路上に存在していたのである。

2.1.2 初期の主要なスタイル

1889年以前のナポリには、以下の2つのスタイルが支配的であったとされる⁵：

- **マストゥニコーラ (Mastunicola):** ラード、バジル、硬質チーズ（カチョカヴァッロやペコリーノ）、胡椒を用いた白いピツツア。トマトは使用されない。
- **マリナーラ (Marinara):** トマト、ニンニク、オレガノ、オリーブオイル。チーズは使用されない。これは航海から戻った船乗り（マリナーイ）が食べた、あるいは保存性の高い食材で構成されていたことに由来する。

2.2 王室訪問と「マルゲリータ」命名の政治学

ピツツア・マルゲリータの起源に関する最も流布している物語は、1889年6月のウンベルト1世とマルゲリータ王妃のナポリ訪問に端を発する。

2.2.1 ラッファエレ・エスピジトの役割

伝説によれば、カボディモンテ宮殿に滞在していた王妃は、フランス風の宮廷料理に飽き、庶民の味を所望した。これに応える形で、当時の著名なピツツア職人であったラッファエレ・エスピジト (Raffaele Esposito) が宮殿に召喚された（あるいは王妃がピツツエリアを訪れたとも言われるが、宮殿への召喚説が有力である）⁵。エスピジトは以下の3種類のピツツアを献上了：

1. マストゥニコーラ（ラード、チーズ、バジル）
2. マリナーラ（トマト、ニンニク、油）
3. トマト、モツツアレラ、バジルのピツツア

王妃は、イタリア国旗（トリコローレ）の色調（赤・白・緑）を模した3番目のピツツアを最も気に入り、エスピジトはこの栄誉を記念して「ピツツア・マルゲリータ」と命名したとされる³。

2.2.2 ピツツエリア・ブランディと王室からの書簡

この伝説の物理的証拠として、エスピジトの妻マリア・ジョヴァンナ・ブランディの親族が経営を継承した「ピツツエリア・ブランディ (Pizzeria Brandi)」には、1889年6月11日付の感謝状が掲示されている⁵。この書簡は、王室侍従長カミッロ・ガッリ (Camillo Galli) の署名入りで、「高名なるラッファエレ・エスピジト・ブランディ氏へ。貴殿が王妃陛下に献上したピツツアは、非常に美味しいと認められた」旨が記されている。この文書は、長らくピツツア・マルゲリータの「出生証明書」として扱われてきた。

2.3 歴史修正主義：ザッカリー・ノワックによる史料批判

近年、歴史学者ザッカリー・ノワック (Zachary Nowak) を中心とする研究者たちは、この「美しい物語」に対して厳密な検証を行い、それが1930年代に捏造された「創られた伝統 (Invented Tradition)」である可能性を強く示唆している⁹。

2.3.1 文書偽造の痕跡

ノワックは、ブランディ店内に展示されている感謝状と、イタリア国立公文書館に保管されている同時代の真正な王室文書を比較分析し、以下の不審点を指摘している：

1. **王室印章 (Royal Seal) の不一致:** 手紙に押された印章のデザインは、1889年当時のサヴォイア家の公式印章や王室事務局の印章と一致しない。
2. **筆跡の相違:** カミッロ・ガッリの署名は、他の公文書に見られる彼の筆跡と明らかに異なる。
3. **書式と用紙:** 王室の公式書簡用紙ではなく、一般的な紙が使用されており、印章の位置も当時の慣例（左上）とは異なっている。
4. **宛名の不自然さ:** 手紙の宛名が「Raffaele Esposito Brandi」となっているが、エスピジトが妻の姓である「ブランディ」を自身の姓と併記して名乗るようになったという記録との整合性が取れない。

2.3.2 1930年代のコンテクストとマーケティング

ノワックの仮説によれば、この物語と文書は、世界恐慌の影響で経営難に陥っていたブランディ家（エスピジトの妻の甥たち）が、1930年代に店の宣伝のために創作したものである可能性が高い¹¹。当時のイタリアはムッソリーニ政権下にあり、ナショナリズムが高揚していた。ピッツアというローカルな食品を、サヴォイア王家とイタリア国旗に結びつける物語は、政治的にも商業的にも極めて有効な戦略であったと考えられる。これは、エリック・ホブズボームが提唱した「創られた伝統」の典型例であり、ピッツア・マルゲリータは1889年に「発明」されたのではなく、後世になって「神話化」されたのである。

3. 欧州連合 (EU) における法的定義：STG（伝統的特産品保証）

歴史的な真偽論争とは独立して、現代のEU法制下において「ピッツア・ナポレターナ (Pizza Napoletana)」およびそのバリエーションである「マルゲリータ」は、厳格な法的定義を持つ製品である。これは、原産地呼称保護 (PDO/DOP) や地理的表示保護 (PGI/IGP) とは異なり、「製法」そのものを保護する「伝統的特産品保証 (STG: Specialità Tradizionale Garantita)」として登録されている。

3.1 法的枠組みの変遷

ピッツア・ナポレターナは、2010年にEU規則 (EU) No 97/2010 によってSTGとして初めて登録され、その後、2022年の施行規則 (EU) 2022/2313 によって、名称の予約を伴う形で保護が強化された¹³。これにより、EU圏内において仕様書に準拠しない製品に「Pizza Napoletana STG」の名称を使用することは違法となる。

3.2 技術的仕様書（Disciplinare）の分析

EU官報および眞のナポリピッツァ協会（AVPN）の規定に基づき、ピツツア・マルゲリータの物理的・化学的要件を詳細に分析する¹³。

3.2.1 原材料の厳格な規定

原材料	仕様要件	許容量（1枚あたり）	備考
小麦粉	軟質小麦粉 (Grano tenero) タイプ "00" または "0"	生地ボール 200-280g	W値（強さ）： 220-380、P/L比： 0.50-0.70、タンパク質：11-12.5%
トマト	サン・マルツァーノ DOP または コルバーラ/ヴェスヴィオ産	60-80g	手で潰すか粗ごし。 遺伝子組み換えは禁止。
モツツアレラ	カンパニア産水牛モツツアレラDOP または フィオル・ディ・ラッテ	80-100g	棒状またはスライスにカットし、均等に配置。
オイル	エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	4-5g (+20%許容)	螺旋状に注ぐ（数字の「6」を描く動作）。
チーズ（粉）	硬質チーズ（パルミジャーノ等）	5-15g	オプション。
バジル	新鮮な葉	数枚	焼成前に乗せる。
酵母	醸造用生イースト、自然発酵種	微量	Saccharomyces cerevisiaeの使用。

3.2.2 レオロジー的特性と発酵プロセス

仕様書は、生地（インパスト）のレオロジー（流動と変形）特性に重点を置いている。

- **混捏 (Impasto)** : 小麦粉、水、塩、酵母を混ぜる際、生地の温度が上がりすぎないように管理する。
- **発酵・熟成 (Lievitazione e Maturazione)** : 第1次発酵の後、「スタリオ (Staglio)」と呼ばれる工程で200g～280gのボール（パネット）に手作業で分割する。その後、8～24時間の長時間発酵・熟成を行う。この過程で酵素作用によりデンプンとタンパク質が分解され、完成品の消化の良さと独特的な香気が形成される²⁰。
- **成形 (Stesura)** : 麺棒やプレス機の使用は厳禁である。職人は指先を使い、生地の中心から外側へ空気を押し出すように延ばす。これにより、縁の部分にガスが移動し、焼成時に膨張して「コルニチョーネ（額縁）」が形成される。中心部の厚さは0.25cm以下（許容誤差±10%）でなければならない²⁰。

3.2.3 熱力学と焼成

焼成は、必ず薪窯 (forno a legna) で行われなければならない。

- **温度:** 炉床温度は約485°Cに達する。
- **時間:** 60～90秒という極めて短時間で焼き上げる。この高温短時間焼成による「熱衝撃（ヒートショック）」が、表面のメイラード反応を促進して香ばしさを生み出しつつ、内部の水分を保ち、柔らかく折りたためる (a libretto / a portafoglio) 柔軟性を実現する¹⁹。

3.2.4 最終製品の官能評価

完成したピッツァ・マルゲリータは、以下の特徴を備えていなければならない：

- **外観:** 全体的に円形で、直径35cm以下。コルニチョーネは1-2cm盛り上がり、黃金色で、大きな焦げや気泡がないこと。
- **色彩:** トマトの鮮やかな赤、モツツアレラの白、バジルの緑が混ざり合い、焼けた小麦の黃金色と調和している。
- **香り:** 焼きたてのパンの香り、トマトとモツツアレラの酸味と甘み、バジルとオリーブオイルのハーブ香が複合的に感じられる。
- **食感:** ナイフで切る際も、噛む際も抵抗がなく、口の中で溶けるような柔らかさ (scioglievolezza) を持つ¹³。

3.3 栄養学的プロファイル

STG仕様書には、100gあたりの栄養成分の目安も記載されている。マルゲリータの場合、エネルギー値は約176～188kcal/100gであり、炭水化物、タンパク質、脂質のバランスが考慮されている¹⁵。長時間発酵により複合糖質が分解されているため、消化吸収が良いのが特徴である。

4. ユネスコ無形文化遺産：「ナポリのピッツァ職人の技」の社会人類学

2017年、ユネスコ (UNESCO) は「ナポリのピッツァ職人の技 (Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo')」を人類の無形文化遺産代表一覧表に登録した。ここで重要なのは、登録対象が「ピッ

ツア」という物体ではなく、「ピッツァイウオーロ（職人）」の実践する「技（Arte）」と、それを取り巻く社会的・文化的空間であるという点である²²。

4.1 身体化された知識とパフォーマンス

ユネスコの定義において、この「技」は4つのフェーズ（生地作り、成形、トッピング、焼成）から構成されるが、それらは単なる作業工程ではない。ピッツァ職人の作業台（banco）は「舞台（stage）」であり、職人は観客（客）の前でパフォーマンスを行う演者である。

- **スキアッフォ（Schiaffo）**：生地を延ばす際のリズミカルな平手打ちのような動作。
- **回転運動**：窯の中でピッツァを均一に焼くためにパーラ（ピール）を使って回転させる技術。これらの身体化された知識は、マニュアル化されたレシピだけでは伝達不可能であり、長年の観察と模倣によってのみ習得される²³。

4.2 コミュニティの結束と伝承

ナポリには約3,000人のピッツァ職人が存在し、彼らは「ボッテガ（bottega）」と呼ばれる工房で徒弟制度を通じて技術を継承している。この場所は、世代間の知識伝達の場であると同時に、地域コミュニティの社会的結節点（social hub）でもある。ピッツァを食べる行為は「共有（sharing）」の儀礼であり、職人と客、あるいは客同士の対話（convivial moment）が重視される²²。また、ナポリ語の専門用語や、作業中に歌われる歌、独特のジェスチャーも、この無形文化遺産の一部として保護の対象となっている。これは、グローバリゼーションによる文化の均質化に対する、ローカルなアイデンティティの抵抗運動としての側面も持っている。

5. 現代イタリア市場とトレンド（2024-2025）：伝統と革新の相克

1889年の神話と厳格なEU法によって守られたピッツァ・マルゲリータであるが、2020年代中盤の現在、イタリア市場においては新たな経済的压力と美食学的トレンドの波に晒されている。

5.1 2024-2025年の市場データと経済動向

イタリア国内のピッツァ市場は、インフレと原材料費高騰の影響を受けつつも、堅調な成長を維持している。

- **市場規模**：2024年のイタリアのピッツァ市場規模は数千億円規模（USD換算で約35億ドル）に達し、2028年まで年平均成長率（CAGR）4~5%での拡大が予測されている²⁷。
- **消費頻度**：イタリア人の65%が週に少なくとも1回はピッツァを消費しており、国民食としての地位は揺るがない。最も注文される種類は依然として「マルゲリータ」であり、次いで「ディアボラ（サラミ）」、「ブファリーナ（水牛モッツァレラ）」が続く²⁹。
- **価格変動**：消費者物価指数の上昇に伴い、ピッツァの平均価格も上昇している。2024年のレポートによれば、ピッツァとドリンクのセット価格は地域差が大きく、ロヴィーゴでは約8ユーロ、ナポリでは約9ユーロであるのに対し、ミラノでは12ユーロ、レッジョ・エミ

リアでは15ユーロを超える場合がある³¹。

- **デリバリー市場:** Just Eatなどのプラットフォームを通じたデリバリー需要も拡大しており、特に週末の夜間に注文が集中する。2024年のローマでは、一度に26枚のピツツア（311ユーロ相当）が注文された記録がある³⁰。

5.2 現代の潮流：STG vs コンテンポラニア vs グルメ

現在、イタリアのピツツアシーンは、伝統墨守派と革新派の間で激しい議論と競争が繰り広げられている。

5.2.1 コンテンポラリー・ピツツア (Pizza Contemporanea / Canotto)

「カノット (Canotto: ゴムボート)」と呼ばれる新しいスタイルが、特に若年層の間で爆発的な人気を博している。

- **特徴:** 伝統的なSTG規格（縁の高さ1-2cm）を無視し、縁を極端に高く大きく膨らませる。
- **技術:** 加水率を極限まで高め（70-80%以上）、低温長時間発酵や、パン作りの技術である「ビガ (Biga)」や「ポーリッシュ (Poolish)」といった前発酵種を応用する。これにより、見た目のボリュームに反して非常に軽く、気泡の多い組織 (alveolatura) が形成される³²。
- **代表格:** カゼルタ地方の「I Masanielli」などが牽引しており、SNS映えする視覚的インパクトも人気の要因である³⁴。

5.2.2 グルメ・ピツツア (Pizza Gourmet / Tasting Pizza)

北イタリア（ヴェネト州など）を発祥とするこのスタイルは、ピツツアを「高級料理のプラットフォーム」として再定義する。

- **アプローチ:** 生地は天然酵母で長時間発酵させ、あらかじめカットされた状態で提供されることが多い (Degustazioneスタイル)。トッピングは焼成後に乗せられることが多く、高級食材や調理された料理が乗る。
- **評価:** 『ガンベロ・ロッソ』や『50 Top Pizza』などのガイドブックでは、シモーネ・パドアン (I Tigli) やレナート・ボスコといったシェフが高い評価を得ている³⁵。
- **マルゲリータの再解釈:** グルメ・ピツツアにおけるマルゲリータは、トマトのテクスチャを変えたり（コンフィやパウダー）、複数の種類のトマトを使い分けたりするなど、脱構築的なアプローチが取られる。

5.3 聖地の現在：ブランドイとダ・ミケーレの対照性

歴史的象徴としてのピツツエリアも、現代の波の中で異なる戦略をとっている。

比較項目	アンティカ・ピツツエリア・ブランドイ (Brandi)	アンティカ・ピツツエリア・ダ・ミケーレ (Da Michele)
------	-----------------------------	----------------------------------

戦略	「歴史体験」の提供	「純粋主義」の徹底
象徴	マルゲリータ発祥の地、王室書簡	『食べて、祈って、恋をして』、車輪型ピツツア
メニュー	多様なナポリ料理とピツツア	基本的にマルゲリータとマリナーラのみ
評価傾向	観光客、セレブリティ、外交的な場としての機能 ⁸	行列が絶えない聖地だが、待ち時間や混雑に対する贊否両論あり ³⁹
特徴	上品なサービス、歴史的遺物の展示	巨大なサイズ (a ruota di carro)、低価格、素早い回転

ダ・ミケーレのピツツアは、皿からはみ出るほどの大さ（車輪）が特徴であり、STGの「直径35cm以下」という規定をギリギリ（あるいは超過して）攻めるスタイルである。一方、ブランドィは歴史的遺産としての価値を前面に押し出し、国際的な賓客を迎える「ナポリの顔」としての役割を果たしている。

6. 結論：コードとしてのマルゲリータ、オペラとしてのマルゲリータ

ピツツア・マルゲリータのイタリアおよびEUにおける現状を調査した結果、以下の結論が導き出される。

- 歴史の多層性:** 1889年のエスピジトによる「発明」物語は、史実というよりも、イタリア統一後の国民統合のために1930年代に強化された「創られた伝統」である可能性が高い。しかし、この神話的起源は、ピツツア・マルゲリータの文化的価値を損なうものではなく、むしろその社会的機能を強化している。
- 法的保護の逆説:** EUによるSTG認証は、伝統的な製法を保護する一方で、技術革新（コンテンポラニアやグルメ・ピツツア）との間に緊張関係を生んでいる。しかし、市場データは、消費者が伝統的なマルゲリータを基軸（ベンチマーク）としつつ、新しいバリエーションも受容していることを示している。
- 無形遺産の生命力:** ユネスコ登録が示すように、ピツツアの本質は物質的なレシピ以上に、ナポリという都市空間における職人と客の間の「関係性」にある。
- 経済的レジリエンス:** インフレ下にあっても消費が衰えないことは、ピツツア・マルゲリータがイタリア人にとって嗜好品ではなく、生活必需品に近い文化的財であることを証明している。

ナポリの窯の中で、485度の炎に包まれる60秒間。そこで起きる物理的・化学的变化は、数世

紀にわたる都市の記憶と、現代の法制度、そして職人の身体知が交差する瞬間である。ピッタ・マルゲリータは、過去の遺物ではなく、現在進行形で再定義され続ける「生きた文化」なのである。

本報告書における主要な参考資料ID:

1

引用文献

1. The History of the Margherita Pizza - Italian Food History - 11 Inch Pizza, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.11inchpizza.com.au/the-history-of-the-margherita-pizza/>
2. Do You Know the Story Behind PIZZA MARGHERITA? : r/learnitalian - Reddit, 1月 30, 2026にアクセス、
https://www.reddit.com/r/learnitalian/comments/1j6lzie/do_you_know_the_story_b_ehind_pizza_margherita/
3. Margherita History - Acqua e Farina by Ciro Esposito Foodtruck, 1月 30, 2026にアクセス、<https://www.waterandflour2017.com/margherita-history>
4. Pizza Margherita - Wikipedia, 1月 30, 2026にアクセス、
https://en.wikipedia.org/wiki/Pizza_Margherita
5. The Real Story of Pizza Margherita - Scotts Pizza Tours, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.scottspizzatours.com/blog/the-real-story-of-pizza-margherita/>
6. The History (and Mystery) of the Margherita Pizza, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://toscana.ie/the-history-mystery-of-the-margherita-pizza/>
7. A Taste of Naples: Discovering the Roots of Margherita Pizza, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.redmoonpizza.com/blog-posts/a-taste-of-naples-discovering-the-roots-of-margherita-pizza>
8. Pizzeria Brandi - The Home of Pizza Margherita, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://pizzeriabrandi.com/>
9. Today is the 125th Anniversary of the Pizza Margherita Myth, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.scottspizzatours.com/blog/today-is-the-125th-anniversary-of-the-pizza/>
10. (PDF) Folklore, Fakelore, History: Invented Tradition and the Origins of the Pizza Margherita, 1月 30, 2026にアクセス、
https://www.researchgate.net/publication/263340437_Folklore_Fakelore_History_Invented_Tradition_and_the_Origins_of_the_Pizza_Margherita
11. Margherita Pizza History Myth: What Really Happened in Naples!!! - YouTube, 1月 30, 2026にアクセス、<https://www.youtube.com/watch?v=MVdGFmNIltcc>
12. The history of the pizza is seasoned with official lies and political misdeeds - The Big Smoke, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://thebigsmoke.com.au/2021/02/10/the-history-of-the-pizza-is-seasoned-wi>

[th-official-lies-and-political-misdeeds/](#)

13. L_2010034EN.01000701.xml - EUR-Lex - European Union, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32010R0097>
14. COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) 2022/2313 of 25 November 2022 entering a name in the register of traditional specialities guaranteed (Pizza Napoletana (TSG)) - EUR-Lex - European Union, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R2313>
15. What is Pizza Napoletana? - Forno Bravo, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.fornobravo.com/vera-pizza-napoletana/pizza-napoletana/>
16. Official Journal C40 - European Union, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2008:040:FULL>
17. Disciplinare 2022 ENG web - Associazione Verace Pizza Napoletana, 1月 30, 2026にアクセス、
https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare_AVPN_2022_en.pdf
18. Associazione Verace Pizza Napoletana - Pizzanpaistajat, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://pizzanpaistajat.fi/wp-content/uploads/2021/03/AVPN-Vera-Pizza-Napoletana.pdf>
19. AVPN International Regulations - Associazione Verace Pizza ..., 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.pizzanapoletana.org/public/pdf/Disciplinare-2024-ENG.pdf>
20. AVPN International Regulations - Associazione Verace Pizza Napoletana, 1月 30, 2026にアクセス、
https://www.pizzanapoletana.org/en/ricetta_pizza_napoletana
21. Pizza Napoletana name gets further protection - Italianfood.net, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://news.italianfood.net/2022/11/30/pizza-napoletana-name-gets-further-protection/>
22. Art of Neapolitan Pizzaiuolo | Intangible Heritage - UNESCO Multimedia Archives, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.unesco.org/archives/multimedia/document-4669>
23. Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo' - UNESCO Intangible Cultural Heritage, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://ich.unesco.org/en/RL/art-of-neapolitan-pizzaiuolo-00722>
24. The art of Neapolitan "Pizzaiuolo" - Unesco Beni Culturali, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://unesco.cultura.gov.it/en/projects/arte-pizzaioli-napoletani/>
25. Mastering UNESCO's Intangible Cultural Heritage - Caputo Flour, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://caputoflour.com/blogs/learn/unesco-intangible-cultural-heritage-art-of-neapolitan-pizzaiuolo>
26. Pizza e pizzaiuolo napoletano: l'omaggio al riconoscimento Unesco - Scatti di Gusto, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.scattidigusto.it/pizza-e-pizzaiuolo-napoletano-omaggio-al-riconoscimento-unesco>
27. Italy Pizza Market Size, Share, Growth & Forecast to 2033 - IMARC Group, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.imarcgroup.com/italy-pizza-market>
28. Italy Pizza Market Research Report 2024: Market Value and Volume Analytics with

- Growth Forecasts to 2028 - GlobeNewswire, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.globenewswire.com/news-release/2025/01/16/3010561/28124/en/Italy-Pizza-Market-Research-Report-2024-Market-Value-and-Volume-Analytics-with-Growth-Forecasts-to-2028.html>
29. Pizza, un rito quotidiano: il 65% degli italiani la mangia ogni settimana - Italia a Tavola, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2025/11/25/pizza-rito-quotidiano-65-degli-italiani-mangia-ogni-settimana/115926/>
30. Just Eat: nel 2024 gli italiani hanno ordinato 6.400 km di pizza - Tech Princess, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://techprincess.it/pizza-consumi-italiani-2024-just-eat/>
31. The pizza market - Italy (04/2025) - Businesscoot, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.businesscoot.com/en/study/the-pizza-market-italy>
32. Neapolitan Pizza Contemporary vs Stg (In-Depth Explanation) - YouTube, 1月 30, 2026にアクセス、 https://www.youtube.com/watch?v=ChG3Ve_LMTM
33. Gourmet is the new black: la pizza contemporanea che conquista, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.ristorazioneitalianamagazine.it/pizza-contemporanea-trend-e-tecniche/>
34. Migliore pizzeria in Italia è Pepe in Grani per Gambero Rosso 2025 - Scatti di Gusto, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.scattidigusto.it/migliori-pizzerie-guida-gambero-rosso-2025>
35. Le migliori pizzerie d'Italia secondo il Gambero Rosso, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.gamberorosso.it/attualita/le-migliori-pizzerie-d-italia-2025-secondo-il-gambero-rosso/>
36. 1月 30, 2026にアクセス、
<https://reportergourmet.com/it/news/9152-gambero-rosso-bonci-pepe-e-padovan-al-top-delle-migliori-pizzerie-ditalia-per-la-guida-2025#:~:text=Reporter%20Gourmet%20S.r.l.,Gambero%20Rosso%3A%20Bonci%2C%20Pepe%20e%20Padovan%20al%20top%20delle%20migliori,Italia%20per%20la%20Guida%202025>
37. Quali sono le migliori pizzerie in Italia nel 2024, classifica di 50 Top Pizza - Sky TG24, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://tg24.sky.it/lifestyle/2024/07/11/migliori-pizzerie-italia-50-top-pizza>
38. This is where Pizza Margherita was born in Naples in 1889! Pizzeria Brandi - YouTube, 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.youtube.com/watch?v=72Hk39lJeY8>
39. Made a pilgrimage to Napoli for the original - L'Antica Pizzeria da Michele! : r/Pizza - Reddit, 1月 30, 2026にアクセス、
https://www.reddit.com/r/Pizza/comments/1k0x1t6/made_a_pilgrimage_to_napoli_for_the_original/
40. Is l'Antica Pizzeria da Michele worth the hype? - YouTube, 1月 30, 2026にアクセス、 <https://www.youtube.com/watch?v=tli2yCcmtcY>
41. Why you can't make a real Neapolitan Margherita pizza at home! (AVPN regulation tutorial), 1月 30, 2026にアクセス、
<https://www.youtube.com/watch?v=E-WXj5gAAtk>

42. Arte dei pizzaiuoli napoletani - Unesco Beni Culturali - Ministero della cultura, 1月30, 2026にアクセス、
<https://unesco.cultura.gov.it/projects/arte-pizzaiuoli-napoletani/>
43. L'Arte del pizzaiuolo napoletano - Unesco Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, 1月 30, 2026にアクセス、
https://www.unesco.it/it/iniziative-dellunesco/patrimonio-culturale-immateriale/la_rte-del-pizzaiuolo-napoletano/
44. A Naples pizza tour from Pizzeria Brandi to L'Antica Pizzeria Da Michele - YouTube, 1月 30, 2026にアクセス、https://www.youtube.com/watch?v=X_eKRluwnkM
45. Pizza gourmet vs. tradizionale: quali trend attirano più clienti nel 2025? - pizzerie magazine, 1月 30, 2026にアクセス、
https://pizzeriemagazine.it/pizza-gourmet-vs-tradizionale-quali-trend-attirano-pi_u-clienti-nel-2025/