

## La Vera Pizza (Napoletana): arte, cultura e storia

Presentazione della Pizza av Antonio Guarino, "Da Antonio" Örebro 2016-05-12

«Sulle soglie delle case, grandi padelle erano poste su focolari improvvisati. Un garzone lavorava la pasta, un altro la manipolava e ne faceva ciambelle che gettava nell'olio fumante. Un terzo, vicino alla padella, ritraeva con un piccolo spiedo le ciambelle man mano ch'eran cotte e con un altro spiedo le passava a un quarto che le offriva agli astanti. (...) Vendono a tutto spiano, e sono migliaia quelli che se ne vanno portandosi il necessario per il pranzo o per la cena avvolto in un brandello di carta.» W. Goethe da "Viaggio in Italia" 1816-1817

» Le pizze più ordinarie, dette coll'aglio e l'oglio, han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'*origano* e spicchi d'*aglio* trinciati minutamente. Altre sono coperte di formaggio grattugiato e condite collo *strutto*, e allora vi si pone disopra qualche foglia di *basilico*. Alle prime spesso si aggiunge del pesce minuto; alle seconde delle sottili fette di *mozzarella*. Talora si fa uso di *prosciutto* affettato, di *pomodoro*, di *arselle*, ecc... Talora ripiegando la pasta su se stessa se ne forma quel che chiamasi *calzone*. »

Francesco de Bourcard, *Usi e costumi di Napoli*, 1866, Vol. II, pag. 124

"La vera pizza è alimento, simbolo e rito."

Gaetano Alfetra, *Mitica pizza, vero oro di Napoli*, su *Corriere della Sera*, 1993

"L'amante perfetto è quello che si trasforma in pizza alle quattro del mattino."  
(Charles Pierce)

"Ti offro una bella pizza... i soldi ce li hai?"  
(Totò)

« *Perciò nun' è cercate  
sti pizze complicate  
ca fanno male 'a sacca  
e 'o stommaco pati...* »(Scritta nella famosa pizzeria di Napoli "Da Michele")

Ur "Disciplinare Internazionale av AVPN - Associazione Verace Pizza Napoletana – som krävs för erhållande av märket "Verace Pizza Napoletana" - (Vera Pizza Napoletana):

"Den "sanna napolitanska pizzan" måste vara mjuk och elastisk, lätt att vika "a libretto" (som en plånbok), den har en karakteristisk smak härrörande från "cornicione" (kanten) som presenterar typiska väl kokta bröds smak blandat med den sura smaken av tomater som har förlorat bara deras överskottsvatten; det förblir då intensiv och bastant arom, av oregano, vitlök och basilika respektive samt smaken av bakade mozzarella ."

## **Alcune Pizzerie storiche di Napoli:**

Pizzeria Sorbillo (Via Tribunali 32): Gino Sorbillo si deve sempre distinguere e si aggiudica il podio del prezzo più basso della margherita, 3,30 euro, realizzata con farina integrale biologica e farina tipo 0 biologica, fiordilatte misto bufala de Il Casolare di Alvignano (Ce), pomodoro biologico Gustarosso, olio extravergine d'oliva biologico delle Terre Francescane, insomma una margherita biologica.

Pizzeria Umberto (via Alabardieri, 30): la pizzeria Umberto si trova nel salotto della città ed è una pizzeria storica, considerando che la storia inizia nel 1916. La margherita qui costa 6,50 euro, senza aggiungere coperto e servizio. Farina, acqua, sale, lievito e passione sono gli ingredienti di base, mentre il topping è costituito da pomodori pelati schiacciati a mano e salati, fiordilatte di Agerola, olio extravergine d'oliva, basilico e un po' di parmigiano.

50 Kalò (piazza Sannazaro, 201/b): la margherita di Ciro Salvo (il più grande innovatore ed uno dei più grandi maestri pizzaioli attualmente in circolazione, di fama ormai mondiale in tale ambito gastronomico) costa 6,50 euro ed è realizzata con pomodoro pelato biologico, fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano stagionato 36 mesi, olio extravergine d'oliva Dop delle Colline Salernitane e basilico.

L'Antica Pizzeria da Michele dal 1870 (via Cesare Sensale, 1-3). Nel cuore di Forcella, la pizzeria di Michele Condurro è nota soprattutto perché non c'è possibilità di scelta: si mangia la margherita o al massimo la marinara, gusti diversi non ce ne sono. Il costo qui varia molto, dipende dall'aggiunta di ingredienti: si passa dai 3,50 euro della margherita classica fino ai 5 euro della margherita con doppia mozzarella.

Pizzeria Gorizia dal 1916 in via Bernini e dal 1962 in via Albino Albini, 18-20: al Vomero Gorizia è stata la prima pizzeria ad aprire i battenti, prima in via Bernini nel 1916 e poi nelle vicinanze di via Cilea nel 1962. Oggi di questa sede se ne occupa Antonio Grasso, uno degli eredi del fondatore. La sua margherita è di taglia più piccola, tipica del quartiere perché si è sempre detto che i vomeresi non vogliono la pizza a ruota di carretta. Costa 6 euro, servizio incluso, ed è realizzata con fiordilatte (a richiesta si può sostituire con provola o mozzarella di bufala), pomodori pelati, olio e una spolverizzata di pecorino.

Pizzeria Di Matteo (via dei Tribunali, 94): Di Matteo è un altro nome storico delle pizzerie del centro. Oggi la pizzeria è gestita da Salvatore, ma non dimentichiamo che nel lontano 1994 diventò famosa durante il G7 a Napoli per aver fatto assaggiare la propria pizza all'allora presidente del Stati Uniti Bill Clinton, grazie a un guizzo di Ernesto Cacialli che lo invitò a fermarsi per assaggiare la pizza napoletana. La margherita qui costa 4 euro ed è condita con pomodori pelati, fiordilatte di Agerola, olio extravergine d'oliva L'Oro Liquido del Vesuvio e parmigiano.

Pizzeria Lombardi (via Foria, 12-14): i Lombardi sono stati i primi a portare la pizza napoletana in America, naturalmente partendo dalla margherita. Oggi se ne occupano Enrico Maria e Carlo Alberto Lombardi, due cugini della stessa generazione appartenenti alla stessa famiglia. La loro margherita costa 4,70 euro la classica, se la chiedete con mozzarella di bufala costa 7,50 euro.

Pellone (via Nazionale, 93): è una delle pizzerie più citate della città, sia per le pizze che per il conto, soprattutto negli ultimi tempi. Motivo? Trovandosi in una zona abbastanza popolare, vicino alla stazione ferroviaria per intenderci, la clientela non accetta che una pizzeria possa avere tali prezzi, per cui qualcuno ultimamente s'è spesso lamentato del conto salato. La margherita costa 6 euro, considerando che fatta eccezione per Eccellenze Campane, il prezzo medio delle pizzerie della zona si aggira intorno ai 4 euro, per i clienti questi due euro in più sembrano quasi un affronto, ma la pizza è buona e vale la pena farci una visita.

Starita (via Materdei, 27-28): Antonio Starita è un'istituzione, un pezzo di storia della pizza napoletana. Il suo successo lo ha portato oltreoceano, dove sta aprendo più di una pizzeria negli Stati Uniti, la prima a New York. Il suo è un lavoro fatto di sola passione per la pizza. La margherita di Starita costa 4 euro ed è condita semplicemente, senza fronzoli, con pomodoro, mozzarella e basilico, come si fa da sempre.

Pizzeria La Notizia (via M. da Caravaggio, 53-55)

Pizzazzà Famiglia Castellano, Viale dei Pini 58.

Pizzeria Fratelli Cafasso, via Giulio cesare 156

Pizzeria Carmnella, Via Marino Cristoforo 22.

Pizzeria Mattozzi, via Filangieri 16.

La pizzeria più antica di Napoli ancora esistente:

Amtoca Pizzeria Port'Alba , Via Port'Alba 18. L'attività esiste dal 1738 mentre l'attuale locale è attivo sin dal 1830.

## **Alcuni cenni storici e bibliografici sulla Pizza.**

. Pianeta Pizza: la cultura della pizza (libro sulle origini e storia della vera pizza napoletana, arte, tecnologie, approfondimenti, aneddoti ed illustrazioni), seconda edizione, Expo Milano 2015, Edizioni Pacific

. Antonio Criscitello, *L'arte italiana di fare la Pizza*, Demetra, 2006.

. Antonio Mattozzi, *Una storia napoletana. Pizzerie e pizzaioli tra Sette e Ottocento*, Slow Food Editore, 2009.

. Vito Saturno, *La Storia della Pizza: Storie di Pizze, di Pizzerie e di pizzaioli*, Mediakronos, 2016

. Giuseppe Nocca, storico della cultura alimentare e docente dell'Istituto Alberghiero di Formia trova la parola in volgare italiano "pizza" in un contratto del 997 stipulato a Gaeta.

. Lo studio "La Pizza" della Facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Udine ha portato alla luce notizie che risalgono alla fine del Cinquecento ed inizi del Seicento di una pizza soffice preparata a Napoli e chiamata alla "mastunicola", ossia preparata con basilico ([strutto](#), formaggio, foglie di basilico e [pepe](#)).

. [Vincenzo Corrado](#) alla metà del Settecento scrisse un trattato sulle abitudini alimentari della città di [Napoli](#), in cui osservò come fosse costume del popolo condire la pizza ed i maccheroni con il pomodoro.

. W. Goethe nel suo "Viaggio in Italia" (1816/1817) descrive ciò che è la pizza frita fatta e venduta per le strade di Napoli.

. Nel [1830](#), un certo "Riccio" nel libro *Napoli, contorni e dintorni*, aveva scritto di una pizza con pomodoro, mozzarella e basilico.

. Francesco de Bourcard in *Usi e costumi di Napoli*, 1866, riedizione in copia anastatica, tiratura limitata a 999 copie, Napoli, Alberto Marotta, 1965 [1866] descrive le Pizze solite farsi a Napoli, immediatamente riconoscibile sono la Marinara, la "Mastunicola" e la di questa variante con aggiunta di mozzarella e pomodoro (ossia quella che anni dopo sarà chiamata "Margherita"):

- . Nel 1843 Alexander Dumas padre descrisse i condimenti della pizza a Napoli.