

Moccia all'aeroporto E a ottobre riapre il bar a San Pasquale

Di nuovo al lavoro i pasticceri dello storico marchio rilevato dalla A Cento: "Temevamo di non aprire più"

IRENE ROBERTI VITTORY

QUANDO ha iniziato a lavorare, Michele era poco più che un ragazzino. «Studiavo ma avevo bisogno di soldi per mantenermi, per non gravare sui miei. Allora iniziai ad affiancare mio padre, andando a lavoro con lui la domenica e a giugno e luglio quando la scuola finiva». Michele Salma oggi è il primo pasticciere di Moccia. Lo storico marchio partenopeo è appena rinato a Capodichino: al primo piano della hall partenze dell'aeroporto, ieri è stato inaugurato il nuovo bar Moccia. Centotrenta metri quadrati, colori caldi - quelli tenui delle scatole e del marmo, il marrone scuro del legno che riveste vetrine e bancone, tutto su progetto dell'architetto Lelia Castellano - e ovviamente dolci, frittatine, panini napoletani e pizzette, la specialità della casa, cui Moccia deve la fama.

Le saracinesche del forno-pasticceria nella rinomata sede di via San Pasquale a Chiaia si erano abbassate un anno fa. Dopo ottant'anni di storia legati al nome di Giuseppina Moccia, che nel 1936 aveva messo in piedi il laboratorio, in piena estate comparve un cartello che annunciava la chiusura dell'attività. Gli eredi di Giuseppina avevano ceduto

to il logo alla holding "A Cento" spa. «Ho temuto che la nostra storia fosse finita per sempre - racconta Raffaele Tarantino, 56 anni - ma quando il marchio è stato acquisito ci sono state date garanzie e fiducia. Perciò spero che gli anni a venire siano ancor più belli di quelli che ci siamo lasciati alle spalle». Raffaele, nonostante l'età, è, con i suoi 42 anni di lavoro, l'artigiano con più anzianità in Moccia. Ed è il custode della ricetta delle pizzette, che a Capodichino preparerà in uno speciale laboratorio a vista, stando ben attento a non farsi scappare i trucchi del mestiere: «Di pizzette in questi decenni ne ho sfornate tra le 800 e le 900 al giorno - dice sorridendo - facendo i calcoli, in 42 anni saranno alcuni milioni...». Anche Ciccio Vitale, banconista da quasi trent'anni, ha tanti aneddoti da raccontare. Perché da dietro il bancone si guarda scorrere il mondo, e si viene a contatto con cittadini comuni e personaggi famosi: «Chi mi è rimasto più impresso è Giovanni Paolo II, che da buon polacco amava i cibi grassi. Gli facemmo assaggiare il nostro tortano, con sugna, insaccati e pepe, e da quel momento iniziammo a mandarlo spesso al Vaticano. Lo confezionavo con tanto amore - aggiunge - perché sapevo

che sarebbe arrivato al tavolo del Papa». Ciccio passa in rassegna altri noti clienti abituali: Sal da Vinci, Gigi Finizio, Vincenzo Salemme, Mariano Rigillo «che da celiaco veniva a mangiarsi la pasta di mandorla». E Pupella Maggio, che a Moccia ha dedicato la poesia *'A sfugliatella*, rimasta fino ad oggi in uno dei cassetti di Michele.

Dopo il sogno realizzato di vedersi di nuovo all'opera per Moccia, gli artigiani storici hanno ora un altro desiderio: tornare a lavorare in via San Pasquale, dove a ottobre si riaccenderanno le insegne del bar. «Vogliamo sviluppare il marchio come è giusto che sia, rispettando i crismi della tradizione - chiarisce Paolo Aruta, ad del gruppo Fratelli La Bufala - adesso abbiamo messo le ali alle pizzette e l'intenzione è, dopo Capodichino e Chiaia, espanderci ancora per far sì che Moccia non sia solo patrimonio di una nicchia. Prima però dobbiamo studiare le nuove tecnologie per la cottura, come ha fatto ultimamente lo Chalet di Ciro, che è riuscito a portare le sue prelibatezze a Londra rispettando la tradizione e preservando la qualità dei prodotti». Qualità dei prodotti e cuore: per il 37enne Pasquale, pasticciere Moccia dal 2000, «sono gli ingredienti più preziosi».



Il nuovo negozio Moccia all'aeroporto di Capodichino



IVOLTI

IL PIZZAIOLO
Raffaele Tarantino conserva da 42 anni il segreto delle pizzette di Moccia

LA BANCONISTA
Lucrezia è una delle ultime arrivate: si occupa del banco dolci a Capodichino