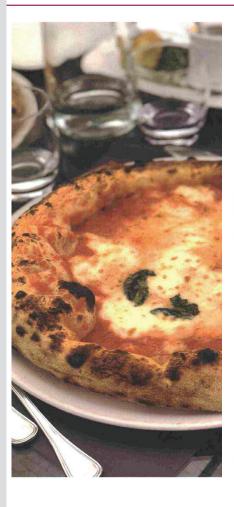


I QUADERNI-DIARI DI VIAGGIO DI MARCOPOLO Bimestrale AL.MA Media Tiratura: 60.000 copie



La Regina di Napoli

Morbida, sottile e dai bordi alti: queste le caratteristiche della pietanza più buona e più famosa della città

stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità UNESCO, e non a caso: la pizza a Napoli è un'istituzione che ha varcato i confini nazionali ed è amata ed emulata in tutto il mondo. Attestata per la prima volta tra il 1715 e il 1725, per la nascita ufficiale bisogna aspettare il 1889, quando il cuoco Raffaele Esposito fu convocato al Palazzo Regio di Capodimonte perché preparasse per Sua Maestà la Regina Margherita

le sue famose pizze dell'Antica Pizzeria Brandi. Così nacque la pizza margherita, e ancora oggi il locale ha il fascino del tempo: atmosfera unica, servizio impeccabile e un ambiente su due piani

Patrimonio dell'umanità UNESCO, la pizza è uno dei simboli più amati di Napoli

biente su due piani con alle pareti le foto dei personaggi che vi hanno mangiato almeno una vol-ta. Potreste impiegare un po'ad entrare, ma non potete fare a meno di provare la pizza **Sorbillo**, celebre locale di una del-le più antiche famiglie di pizzaioli della città. Ormai hanno diversi punti vendita, ma la sede storica – e la più frequentata è quella in via dei Tribunali; è il regno di Gino Sorbillo, che ha preso le redini del locale negli anni novanta dopo aver af-fiancato per anni zia Esterina, e aver im-parato da lei i suoi segreti culinari. Oggi Gino e il suo team di famiglia continuano a sfornare pizze napoletane doc, caratterizzate dalla qualità delle materie prime cercate, selezionate e scelte perché le migliori. È un pezzo di storia napoletana, Starita a Materdei: nata a inizio Novecento come cantina, dagli anni Quaranta è una delle maggiori ambasciatrici della pizza napoletana, condita con i più gustosi sapori della tradizione. All'Antica Pizzeria Da Michele, invece, sono più di cento anni che la famiglia Condurro usa gli ingredienti amati dal fondatore Michele: farina 00 di grano tenero, pelati "San Marzano"non concentrati, fior di latte di Agerola, olio di semi, acqua, lievito, sale marino, basilico, origano e aglio. Il risultato? Pizze da leccarsi i baffi. Molto conosciuta e amata anche Di Matteo, nata nel 1936 e apprezzata non solo per le sue gustose pizze, ma anche per l'affabilità' con cui il personale accoglie i clienti. Racconta la storia di Napoli la Fi-glia del Presidente, nata da un progetto di Maria Cacialli, figlia di Ernesto, pizza-iolo del centro storico divenuto famoso per aver simpaticamente "trascinato" nel 1994 l'allora Presidente degli Stati Uniti Bill Clinton nella sua pizzeria per offrirgli un "pezzo di Napoli". Così anche Maria, affiancata da suo marito Felice, ha voluto rendere omaggio alla mestiere di famiglia: l'ambiente del suo locale è rustico ed elegante, i colori si sposano perfettamente con il folklore e la pizza fritta rende giustizia a papà Ernesto. Accanto alla tradizione, non mancano

anche sperimentazioni in chiave mo-derna, dove la celebre pizza napoletana viene rinfrescata con una ricerca vicina all'alta cucina: Concettina ai Tre Santi è la più celebre rappresentante di questa vena gourmet, grazie alla maestria con cui Ciro Oliva sa reinventare la classicità, rispettandola ma arricchendola grazie all'utilizzo esclusivo di presi di slow food e prodotti DOP rigorosamente campani, come il pomodoro San Marzano, le alici di Cetara e il pomodorino giallo del Vesuvio. Fa parte della stessa corrente anche Ciro Salvo con la sua **50 Kalò**: nel gergo dei pizzaioli questo è il nome dell' impasto buono, e questa è la componente fondamentale delle pizze proposte dal locale, un salotto buono dove gustare il celebre impasto super idratato di Ciro, condito da ingredienti che vanno con le stagioni, rigorosamente DOP e IGP. Si modernizzano gli interni – ma non il menù – della storica **Pizzeria Lombardi** a Santa Chiara, in pieno centro storico pro-prio vicino al Monastero: l'ambiente è fresco, accogliente e piuttosto minimal, ma in tavola i piatti – la pizza squisita e le ricette della tradizione campana – sono ancora quelli che, a quasi cento anni dal-la sua apertura, rendono il locale un vero simbolo gastronomico sia per i napoletani che per i turisti.



rassegna stampa a cura di

