

LA CURIOSITÀ

DA tempo la giunta lavora ad un progetto che, se realizzato, potrebbe rivelarsi un affare miliardario: l'emissione del marchio Doc della vera pizza napoletana. A sostenere questa iniziativa c'è l'associazione vera pizza napoletana presieduta da Antonio Pace, uno dei principali nemici delle nuove pizze.

In verità, quello della pizza è già un business. Solo a Napoli le pizzerie sono 300. Ciascun locale sforna almeno mille pizze a settimana, almeno 300 mila ogni sette giorni se si considera la cifra totale. In Italia, invece, le pizzerie sono 26 mila e fatturano circa 6 miliardi all'anno. Da questa cifra è escluso l'indotto: e cioè la produzione degli ingredienti,

Il Comune ne chiede l'emissione. "Sarebbe un boom"

Marchio doc, l'affare miliardario

del legno usato per alimentare i forni, gli stipendi dei pizzaioli (in alta stagione, nelle località turistiche guadagnano 10 milioni al mese).

E proprio per evitare che si continuino a sfornare pizze con la panna che Pace e i suoi affiliati chiedono che il marchio della vera pizza sia depositato: «Ormai chiunque può dire di fare la pizza - spiega - e chiunque può condirla come vuole. È ora di fermare queste

persone: che chiamino in un altro modo queste pietanze che servono ai loro clienti. Ormai anche all'estero viene venduta per pizza una cosa che noi stentiamo a riconoscere. Colpa dell'ignoranza gastronomica di nuovi colleghi».

Quanto all'affare del marchio, se dovesse passare questo progetto chi vorrà servire la vera pizza ai suoi clienti dovrà attenersi anche agli ingredienti selezionati dal comitato. Ingredienti, come i pomodori e i latticini, che neanche a dirlo sono prodotti in Campania. Un'occasione enorme per l'export se si considera il consumo mondiale di pizza. Una offensiva contro chi la condisce con la pasta e fagioli.

(d.d'a.)



di DANIELA D'ANTONIO

PIZZA sostanziosa e pizza lasagna. Pizza campagnola e pizza ai sapori di mare. I più arditi arrivano a sfornare la Gorbaciov e la Clinton: panna e salmone la prima, condita con le patatine fritte, e a scelta i wurstel, la seconda. C'è chi, a Fuorigrotta, ha battezzato addirittura la pizza con la Nutella, pare ne vadano ghiotti i giocatori del Napoli. Qualche altro farcirce il cornicione con la ricotta e il pomodoro.

E se questo vi appare come un trauma gastronomico provate a chiedere l'atomica, la super o la dodici gusti: la caratteristica comune è un uovo ad occhi di bue ben piazzato al centro del piatto, decorato da una abbondante razione di prosciutto, mozzarella, pomodoro, carciofini, melanzane, frutti di mare, polipetti e chi più ne ha più ne metta. Roba da far impallidire la regina Margherita.

Sfogliate un menù qualsiasi, in una qualsiasi pizzeria. E confrontatelo con le liste delle pietanze di questo secolo, noterete come da binomio classico Margherita e Marinara si è arrivati alla Clinton. Interpretando la carta come insegna Piero Camporesi nei suoi saggi, avrete chiara la fotografia di come abitudini e costumi siano mutati insieme con le pietanze.

Incorruttibili, gli unici che resistono davanti a questa globaliz-

Una rivoluzione gastronomica: addio vecchia Margherita, con il '97 arrivano Atomica, Dodici Gusti, Nutella

Pizza, il sapore americano

zazione sono i proprietari dell'Antica pizzeria di Michele in via Pietro Colletta: inutile insistere, sui tavoli di marmo si servono solo le due classiche.

Colpa del benessere, si lamentano i vecchi pizzaioli. E dell'ignoranza di ex venditori di vestiti o di cordate di imprenditori senza alcuna esperienza nel settore della ristorazione che hanno inaugurato catene di pizzerie. La mazzata finale l'anno

data gli anni '80 quando l'invasiva e modaiola rughetta ha trovato il suo posto anche sulla pizza. Fino agli anni '40, infatti, non si andava oltre le tradizionali Margherita e Marinara: costavano trenta centesimi l'una. In verità la pizza veniva servita a spicchi. Era un piatto per i poveri. Iniziata la guerra i prezzi raddoppiarono, con l'arrivo degli americani si arrivò al costo di una lira per pizza. Ma è nel secondo dopo-

guerra che le pizzerie iniziarono a trasgredire: si sfornarono le Quattro stagioni e la Capricciosa (ormai fanno parte dell'archeologia gastronomica). Un menù che ha resistito fino al secondo boom, quello degli anni '70: in principio furono le melanzane, poi salsiccia e friarielli, fino alla degenerazione attuale. Qualcuno è arrivato a condire la pizza con la pasta e fagioli.

In questo discorso sull'evoluz-

ione della pizza, il Ripieno merita un discorso a parte: c'è chi sostiene che in realtà la prima vera pizza sia stata quella frita (senza pomodoro e quindi di origini lontanissime) e il calzone viene interpretato come una evoluzione al forno di quella stessa pizza. Ultimo baluardo di questa tradizione 'E figliole in via Giudicea vecchia: friggono la pizza con «cicoli e ricotta» come facevano le loro mamme.

L'APOLEMICA

L'associazione "Vera pizza napoletana" rinnega "le ricette snaturate" e rivendica la tradizione

PIZZA «snaturata» e pizza originale. Questa è la ricetta avallata dall'Associazione vera pizza napoletana. La stessa che si sta battendo per il riconoscimento di un marchio Doc. E sorveglia, per ora con scarsi risultati, il lavoro svolto dalle 300 pizzerie napoletane che ogni settimana sfornano almeno 300 mila pizze (è una stima per difetto).

Questi gli ingredienti dell'impasto: farina, lievito naturale di pasta o lievito di birra, sale e acqua. È vietato l'uso di grassi.

La lavorazione della pasta deve avvenire con le mani o mediante le impastatrici per

Ma i puristi si ribellano

pizza ritenute adatte dal comitato tecnico dell'associazione. Ottenuta la giusta lievitazione, la pasta dovrà essere stesa rigorosamente con le mani. È assolutamente vietato l'uso di qualsiasi strumento come il mattarello. La pizza infine si potrà condire e poi infornare direttamente sul piano del

forno che dovrà essere a legna e costruito con una capanna di mattoni. Le uniche pizze riconosciute sono la Margherita, la Marinara e il Calzone (il ripieno).

Sono riconosciute le varianti ma «purché siano ispirate alla tradizione e non siano in contrasto con il buongusto». Insomma, è accettata la Margherita con i pomodori freschi e la mozzarella di bufala. Non si giudica negativamente la Romana, con le acciughe, la stessa che a Roma chiamano la Napoletana. Ma sono al bando wurstel, patatine fritte, salmone, panna e rughetta.

(d.d'a.)

Antica pizzeria da Michele, solo Margherita e Marinara

“Qui facciamo la migliore del mondo”

AI LORO clienti offrono solo Margherita e Marinara. Eppure, senza cedere alle lusinghe delle novità, restano i primi. Quella dell'Antica pizzeria da Michele a via Pietro Colletta, secondo alcuni, sarebbe la migliore pizza di Napoli e quindi del mondo. Antonio Conduro, è uno dei soci. Perché fate solo le due pizze base?

«Innanzitutto per un problema economico: lavoriamo per vivere e non per arricchirci. Se dopo 150 anni siamo ancora in affitto qualche motivo ci sarà. Non vogliamo aumentare i prezzi, resistiamo alla tentazione di far pagare servizio e coperto ma in cambio, per affrontare le spese, possiamo offrire solo la Margherita e la Marinara. Non sarà solo per questo.

«No, c'è anche un aspetto che riguarda la tradizione: mio padre, mio nonno, hanno sempre fatto solo queste due pizze. E per noi eredi, le altre non sono pizze: sono buone, chi lo nega. Possono piacere ai clienti forse più delle nostre: ma per carità, le chiamassero in un altro modo. Ormai anche quelli che vendono le focacce a metro si fanno chiamare pizzeaiuolo».

Però la pasta della pizza con il salmone è la stessa della Margherita. Anche il forno a legna è lo stesso.

«Non penso proprio che la pasta sia la stessa. E il fatto che si usa lo stesso forno non significa nulla. Tutti questi artifici, queste novità passeranno come tutte le mode. Qualcuno immagina che la Margherita possa essere dimenticata per la pizza con i wurstel?».

(d.d'a.)