

SALE & PEPE

il mensile per mangiar bene



NAPOLI

**una cucina
da scoprire
e da amare**

CARNEVALE

**sette dolci
che fanno festa**

100 RICETTE PIENE DI IDEE

emigrato, portò con sé la grande tradizione dolciaria piemontese.

Sembra che qui la macchina del tempo si sia fermata: la piccola azienda ha ancora macchinari antichi e le fasi e i tempi di lavorazione sono quasi anacronistici. Qui si compie l'intero ciclo di produzione, partendo addirittura dalla tostatura dei grani di cacao, fatta con vecchi impianti a legna che assicurano, grazie a temperature più morbide, un gusto più fine.

E la manualità è tuttora molto importante, sicché vedere incartare i gianduiotti a mano è una sorpresa!

Il risultato è una giostra di delizie: i boeri, gli albaresi, i formellati con crema e caffè, crema e tè, crema e miele; i cornetti alla pasta di nocciole, i tarallini al liquore, le scorzette d'arancia, i cremini ai cento sapori, i salamini ripieni di crema di mandorle e nocciole tritate e la "foresta", uno squisito fondente arricciato come certi pizzi di un tempo... È veramente un'orgia di sapori, di colori, di forme inusitate che stordisce e che si ritrova poi soltanto nei negozi ottocenteschi Gay Odin di Napoli.

Vale la pena di dedicargli una visita, meglio nei mesi invernali. Ci si sorprenderà, allora, nel trovare una dolce tentazione in più: i personaggi del presepe in cioccolato, idea esclusiva di questa piccola azienda, per rallegrare le feste natalizie.

C'è pizza e pizza

Parlare di pizza e pensare di poter aggiungere qualcosa a quanto è già stato detto o scritto è pura follia. Ma ritrovare a Napoli la pizza più vera, la pizza che vale un viaggio di studio, la pizza non modificata dalle mode o dalle fantasie talvolta di pessimo gusto è fortuna vera. L'"Antica Pizzeria da Michele" è un locale popolare: tavoli di marmo, niente tovaglie, posate semplicissime, tovaglioli di carta; niente per attirare l'attenzione o per accattivarsi il passante, nessuna variante al menù che prevede solo ed esclusivamente pizza.

Eppure, dalle sette del mattino a mezzanotte, vi è un tranquillo andirivieni di clienti. Gestisce questo locale da centoventi anni la famiglia Condurro.

Oggi quattro fratelli, Salvatore, Luigi e Antonio, si alternano durante il giorno nella preparazione della loro specialità. Pochi ma eccezionali i tipi di pizza proposti: la "Margherita" con pomodoro e formaggio, la "Marinara" senza mozzarella e con aglio, la "Cosacca" senza mozzarella, la "Pizza bianca" senza pomodoro, e il calzone. In comune, hanno una lavorazione di incredibile precisione. L'impasto viene fatto lievitare naturalmente per oltre dodici ore: la miscela delle farine varia da stagione a stagione; i pelati, rigorosamente San Marzano, sono prodotti da una sola ditta e non vi si aggiunge salsa; la mozzarella fior di latte è di eccezionale bontà e prodotta giornalmente; la legna usata per il forno non deve soffiare né fare scintille; nel forno viene gettato il truciolo di legno per dare la vampata di calore che ammorbidisce la pizza.

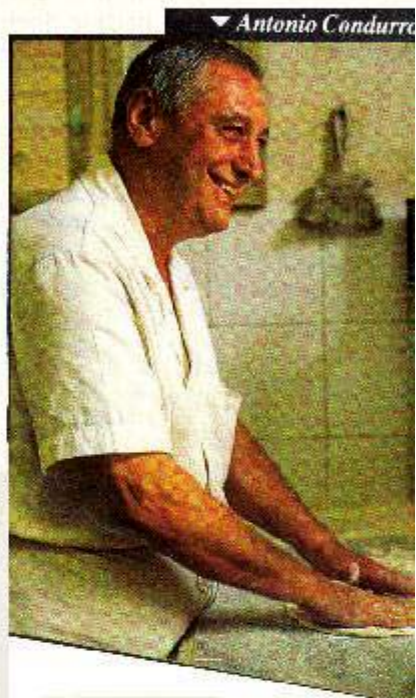
D'inverno si cercherà invano, sulle pizze, il basilico: «Lo mettiamo solo d'estate, d'inverno non ha sapore» precisa Antonio, fiero di non indulgere ad alcun vezzo, ad uso dei forestieri.

Da questo rigore, da questa professionalità escono pizze sensazionali, morbide, vaporose, cotte sempre a puntino, senza crostoni di lato, da gustare in silenzio, come si deve stare davanti a dei capolavori!

Ma Napoli offre anche altri incontri gastronomici interessanti a chi gira per le sue strade, per i suoi vicoli caratteristici: i taralli, le pizze fritte, le trippe sono proposti da cento bancarelle o botteghine quasi nascoste, e talvolta il prodotto è buonissimo. In via San Francesco da Paola, per esempio, appena dopo Porta Capuana, cercate "Luciano" un localino popolarissimo dove si possono mangiare, in piedi, la caponata (una fresella di pane su cui si versano un po' d'acqua, pomodoro, insalata e polpo a cubetti), il brodo e polpo, la zuppa di cozze, e una squisita zuppa di lumachine.

I vini ritrovati

Fra i tesori misconosciuti del Sud vi sono sicuramente i vini. Alcuni, come lo Scala di Portici e il Marchese Patrizi di Capri, ebbero momenti di notorietà sull'onda del grande turismo diretto



Antonio Condurro

NAPOLI

verso Napoli e la penisola sorrentina, per poi tornare dimenticati e solo ora, grazie ad un preciso impegno di alcuni, si torna a parlarne.

Primi a rilanciare i vini campani sono stati i fratelli Mastroberardino di Atripalda.

Le loro accurate selezioni delle uve e dei vigneti e le accorte tecniche di lavorazione hanno portato a grandi vertici vini di antica nobiltà quali il