



Mike Bongiorno (26/5/'24, Gemelli), con il terzo e ultimo figlio, il piccolo Leonardo (5/9/'89, Vergine).

DA MARTEDÌ SU CANALE 5

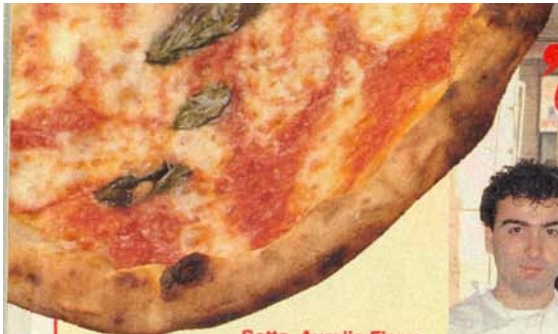
IN GARA I SUCCESSI DI SANREMO



**C'ERA
UNA VOLTA
IL
FESTIVAL**

BINGO

LE CARTELLE
PER GIOCARE



'a Pizza

Sotto, Aurelio Fierro (Montella, AV, 13/9/'23, Vergine). Nel '66 in coppia con Giorgio Gaber si presentò al Festival della canzone napoletana con il brano «'A pizza».



di Daniele Soragni
Foto Egizio Fabbri

Fuori, in città, fra gli stretti vicoli della sua Napoli, lo chiamavano «don Rafele», anche se i signori veri, quelli dai titoli altisonanti, erano a Palazzo. E a Palazzo, quel giorno, c'era addirittura il re, Umberto I di Savoia. Proprio Sua Maestà l'aveva fatto chiamare: un funzionario della Real Casa era entrato nella sua pizzeria e gli aveva chiesto se poteva recarsi alla Reggia di Capodimonte a preparare pizze per i sovrani e i loro ospiti. Ed eccolo lì. Raffaele Esposito, pizzaiolo napoletano, nella grande e regale cucina impastare, condire, infornare e sfornare sotto gli occhi altezzosi dei cuochi di corte, per un giorno messi in disparte.

Il pizzaiolo preparò tre diversi tipi di pizza e una l'arricchì di un nuovo formaggio arrivato da poco a Napoli: la



A MARGARITA

A QUANDO STA 'O BENESSERE
A GENTE PENZA A SPENNERE
E MO' PURE O CHIÙ POVERO
O SIENTE E CUMANNA;

VOGLIO UNA PIZZA A VONGOLE
CHIENA E FUNGHETTE E COZZECHE
CON GAMBERETTI E OSTRICHE
D'O MARE E STA CITTA'.

AL CENTRO POI CE VOGLIO
N'UOVO FATTO ALLA COCCA
E CO LIGUORE STOK
L'AVITA ANNAFFIA.

QUANDO SENTENNO ST'ORDINE
CE VENE CCA NA STIZZA
PENZANNO MA STI PIZZE,
SONGO PAPOCCHE O CHE.

CA SE RISPETTA A REGOLA
FACENNO A VERA PIZZA
CHELLA CHE' NATA A NAPULE
QUASE CIENT'ANNE FA.

CHESTA RICETTA ANTICA
SI CHIAMMA MARGARITA
CA QUANNO E' FATTA ARTE
PO GH' NANT' A NU RE.

PERCIO' NUN E CERCATE
STI PIZZE COMPLICATE
CA FANNO MALE A SACCA,
O STOMMACCO PATI.

Foto G. ESPOSITO



Sopra, seduti, i tre fratelli Condurro: da sinistra, Salvatore, Antonio e Luigi. Sono i titolari della pizzeria «Da Michele», aperta oltre 120 anni fa. Alle loro spalle, nipoti, pizzaioli e apprendisti. Sopra a destra, una poesia sulla pizza «margherita» appesa nel loro locale. Qui a sinistra, tre immagini del «Congresso



A lato, Vincenzo Pagnani, proprietario della pizzeria Brandi da nel 1889 inventata «margherita» una lapide l'avvenimento. Più a destra, Vincenzo con il nipote Gaetano alla loro porta Santa E li da ottocento secolo. Più una pizza e una bottiglia di un vino... questo pin

DEI

Il diametro della pizza è di 30 centimetri, con un spessore di 0,75 centimetri. La pizza completa non è un prodotto dietetico, ma un alimento ricco di calorie. Il costo medio di una pizza è di 10.000 lire e da