

SILVANA DOVERE

**BOTTEGHE D'ARTE
DI NAPOLI**



M. D'AURIA EDITORE

Chesta ricetta antica
si chiama Margarita
ca quando è fatta a arte
po ghí nant' a nu re.

Perciò nun 'e cercate
sti pizze complicate
ca fanno male 'a sacca
e 'o stommaco patí.

(Gennaro Esposito)

E davvero andò « nant' a nu re » la pizza che una sera del giugno 1889 nella Reggia di Capodimonte la Regina Margherita di Savoia mangiò per la prima volta, apprezzandola notevolmente. Sicché in suo onore il pizzaiuolo, tal Raffaele Esposito, la denominò « margherita ».

E lo stomaco non patisce se la si mangia « Da Michele - antica pizzeria », in via Sersale n. 1 e 3. Qui regnano, assolute, le due piú autentiche specialità della pizza napoletana: la *margherita* (con freschissimo fior di latte proveniente ogni mattina da Agevola), la *marinara* (con pomodori San Marzano freschi coltivati nella Valle del Sarno). Chissà a quale delle due specialità si riferiva Aurelio Fierro quando nel 1966, al Festival della Canzone Napoletana, in coppia con Giorgio Gaber, cantava: « Ma tu vulive 'a pizza 'a pizza, 'a pizza... Cu' 'a pummarola 'ncoppa ».

pa, cu 'a pummarola 'ncoppa! »? Da Michele niente miscugli forzati, dai nomi ridondanti: « Quelle sono pesanti focacce, degenerazioni della vera pizza napoletana » precisa Salvatore Condurro, un simpatico napoletano di sessant'anni che qui ne ha spesi oltre quaranta come pizzaiolo. Fu suo nonno Salvatore che nel 1863 pose la pietra, divenuta miliare. Questa pizzeria infatti è tra le piú antiche di Napoli, insieme alla « Antica Pizzeria di Port'Alba » (1830) e alla famosa « Brandi » (1889).

« Da Michele » si caratterizza particolarmente per la immutata fedeltà alle sue origini: la autentica pizza napoletana, squisita, si mangia in piedi, poggiati allo stretto e lungo marmetto che costeggia il muro, cui è incassonato. Prevalentemente marmoreo l'indispensabile arredo dell'intera bottega: quasi un *nude-look* familiare. « Il vero *self service* è nato qui e non in America, come taluni credono! I passanti, al profumo di pizza, entravano per consumarla in piedi, con le mani: in pochi minuti e con poche lire! ». In origine la pizzeria vide la luce in un basso sito nella allora via Annunziata (oggi via Falcone): un lungo vicolo che, inesistente il corso Umberto, conduceva direttamente al mercato. Nella stradina vi erano caratteristiche botteghe artigiane: ferramenta, rame, legno. Ed anche la pizzeria dove ogni mattina su di un rudimentale *bancariello* alle intemperie, Salvatore Condurro sfornava pizze per i passanti. Ma,