



DA MARTEDÌ SU CANALE 5

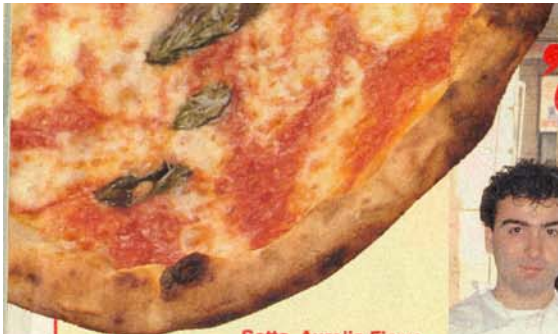
IN GARA I SUCCESSI DI SANREMO

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



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 S'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 È FATTA ARTE
PO GHÍ NANT'À NU RE.

PERCIÒ NUN E CERCATE
STI PIZZE COMPLICATE
CA FANNO MALE À SACCA,
O STOMMACCO PATÌ.

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, Vin Pagnani, proprietà della pizza Brandi del 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 pi

DEI

Il diam
de
centim
0,75 a
cm al
va t
compi
non
quel
richie
17%
Napoli
7%. F
calo
lavor
altro m
Il cost
una bu
lire e
de