

forumItalia

dei **sapori** e del gusto

~~Euro 6,00~~

Marzo 2012

Invito alla lettura
vendita a soli 3 EURO



Alla scoperta della pizza in una Napoli senza tempo

NEL TEMPIO DELLA PIZZA 'MICHELE' IN VIA SERSALE

Il segreto di questo successo è l'utilizzo di ingredienti naturali e l'impiego dell'antico metodo di lievitazione.

Entrarvi è un po' come superare la barriera del tempo per proiettarsi nelle emozioni di un luogo indimenticabile.

Nel 1870 la famiglia Condurro diede origine ad una lunga tradizione di maestri pizzaioli nel cuore del centro di Napoli. Michele Condurro, figlio di Salvatore, perfezionò l'arte familiare imparandone i segreti dai famosi maestri di Torre Annunziata esperti nella lavorazione della pasta e della cottura della pizza. Michele aprì la

prima pizzeria nel 1906 laddove sorge la nuova palazzina dell'ospedale Ascalesi, la cui costruzione costrinse Michele a cambiare sede. Nel 1930 infatti, la pizzeria fu spostata nell'attuale locale di Via Cesare Sersale, definito da molti esperti e giornalisti "il tempio sacro della pizza". Da allora, cinque generazioni di maestri pizzaioli continuano l'attività del fonda-

tore nel rispetto della tradizione e tenendo fede alle indicazioni di Michele, che volle la pizza napoletana solo nei gusti "Marinara" e "Margherita" senza l'aggiunta di "papocchie", che ne alterano il gusto e la genuinità le quali sono conosciute ed apprezzate in tutto il mondo. Il segreto di questo duraturo successo sono l'utilizzo di ingredienti naturali e



Julia Roberts "Da Michele".



l'impiego dell'antico e collaudato metodo di lievitazione della pasta.

Entrarvi è un po' come superare la barriera del tempo per proiettarsi nelle emozioni di un luogo che dapprima deputato alla bocca del popolo e poi elevato al rango di ricercato emblema di ristorazione veloce per amanti del fast food pomodoro e mozzarella, ha saputo tra passato e presente, attestarsi come uno degli emblemi più vivi della città. Una storia emozionante, quella della mitica pizzeria, meglio di tutti, illustrata dal dottore Francesco Condurro, il "commercialista pizzaiolo", così come tutti lo conoscono, che passionalmente legato al locale del bisnonno, insieme con i fratelli Michele, Antonio e Sergio,

lo zio Antonio, i cugini ed i nipoti, oltre a curare l'amministrazione e le pubbliche relazioni dell'antica ditta di famiglia, si cimenta nella ricerca storica sugli antenati e sulla pizza. E' lui che ha stabilito la vera data di nascita del locale che originariamente situato, fino al 1930, nell'edificio poi ricostruito ed attualmente appartenente al prospiciente ospedale Ascalesi, lascia trapelare il suo primo vero cenno di vita per i posteri nell'anno 1836, quando un Condurro si rese artefice di una pizza "Cosacca", composta con gli ingredienti della Marinara mescolati a quelli della Margherita, niente di meno che per lo zar Nicola II in visita a Napoli. Passato tutto nelle mani del figlio Michele che oltre ad aver offerto il proprio nome al locale definì la caratteristica primaria dello stesso, ancora oggi imperniata sulla sola preparazione e vendita di Marinara e Margherita, la storia più conosciuta della celebre famiglia dei Condurro inizia ufficialmente nel 1870 con la nascita di una lunga tradizione di maestri pizzaioli nel cuore del centro antico di Napoli. Figlio di Salvatore, l'attento don Michele si dedicò da subito all'affinamento dell'arte familiare facendo tesoro dei segreti dei maestri di Torre

Annunziata, esperti nella lavorazione della pasta e della cottura della pizza. Trasferitasi nell'attuale locale di Via Cesare Sersale, nel 1930, la pizzeria Michele nel tempo è riuscita a percorrere una vera e propria marcia trionfale che seguendo l'itinerario del gusto e della genuinità ancora oggi, dopo cinque generazioni, continua senza sosta tramutandosi in apprezzamento generale ed in duraturo successo. Con il solo impiego di ingredienti naturali e dell'antico e collaudato metodo di lunga lievitazione della pasta, i pizzaioli di "Michele" ogni giorno, quindi, con migliaia di pizze, sembrano sfornare pezzi di storia nel nome di un passato fatto di amori e passioni. Tipicamente "sottile di pasta" e dal grande diametro, al punto da essere definita a "ruota di carretto", tra le piastrelle bianche che ricoprono le pareti dell'antica pizzeria ed i tavoli dalla superficie di marmo, la pizza dei Condurro è stata sempre così. Uniche regine del locale, da generazioni e senza eccezioni, la pomodoro, aglio ed origano e la pomodoro e mozzarella, dettano incontrastate la loro legge fatta di semplicità e bontà rappresentando quell'unicità, capace di fare la differenza. Con Salvatore Senior, Michele, suo figlio, la moglie Carmela ed ancora con tutti quelli della famiglia che negli anni hanno seguito le sorti del locale come Salvatore Jr, subentrato nel 1959 ed infine con gli eredi del presente, l'"Antica Pizzeria Michele" si attesta come un vero luogo cult per gli amanti della pizza e la sua celebrazione a livello mondiale nel film con Julia Roberts. "Mangia, Prega e Ama", è soltanto l'ultima in ordine di tempo dopo quella che da circa due secoli si rinnova quotidianamente per effetto delle migliaia di entusiasti frequentatori e delle personalità tra cui, scienziati, letterati poeti, filosofi ed artisti che da sempre trovano in Michele la vera essenza di un mondo semplice e buono. ■

Giuseppe Giorgio