



'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».



A MARGARITA

À QUANDO STA O' BENESSERE
A GENTE PENZA A SPENNERE
E MÓ PURE O' CHIÙ POVERO
O SIENTE E CUMANNÀ;

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

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

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 CH'È NATA A NAPULE
QUASE CIENT'ANNE FA.

CHESTA RICETTA ANTICA
SI CHIAMMA **MARGARITA**
CA QUANNO È FATTA ARTE
PO GHÍ NANT' A NU RE.

PERCIÒ NUN E CERCATE
STI PIZZE COMPLICATE
CA FANNO MALE A SACCA,
O STOMMACO PATÌ.

Foto di G. ESPOSITO

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.



Sopra, seduti, i tre fratelli Conduro: 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

