



Marzo 2000
Anno 3 - n. 3

oggi Verde

in collaborazione con Linea verde

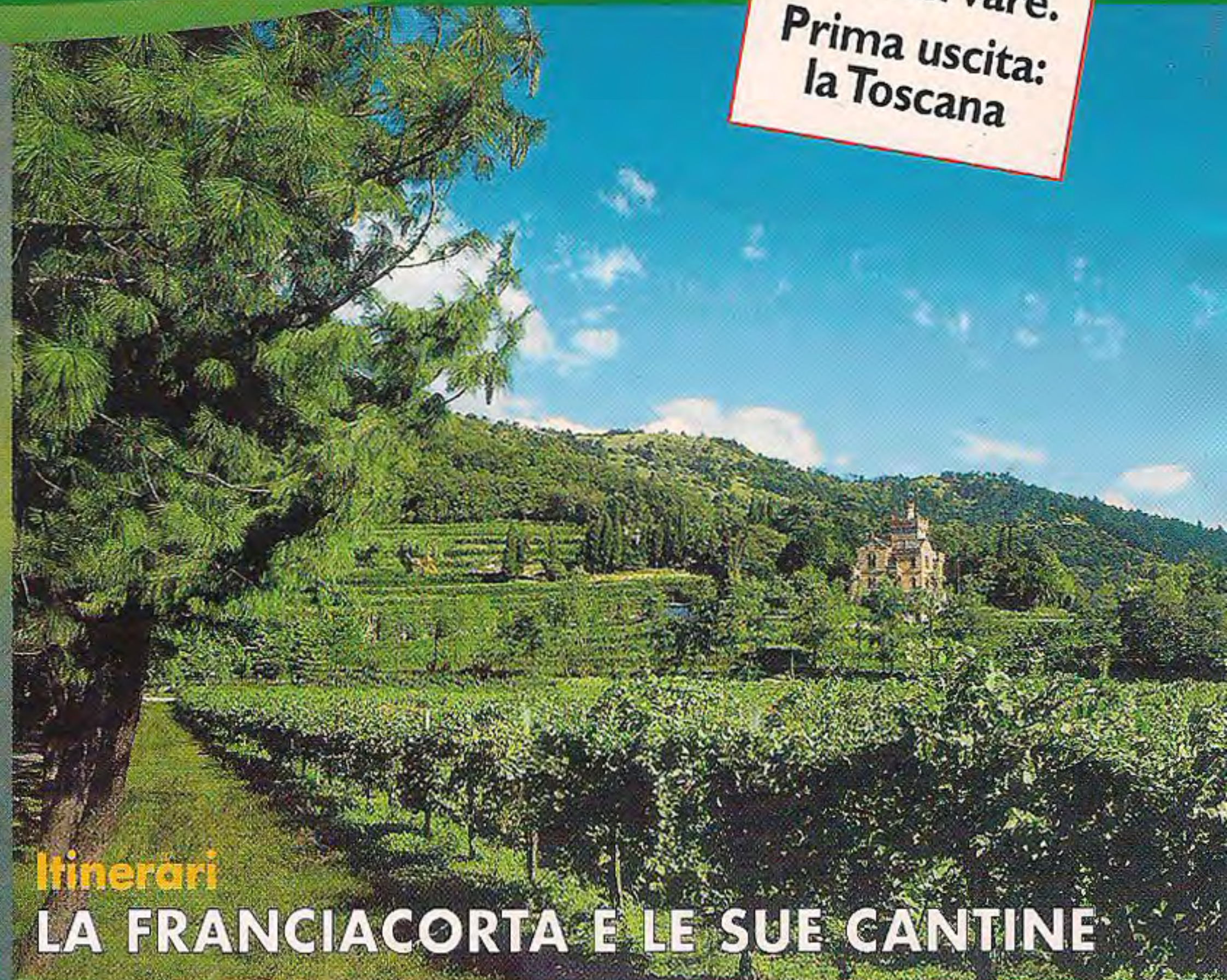
L. 1000 in abbinamento con Oggi - n. 11

IN REGALO

"La buona Italia"
Le nuove
schede
da staccare
e conservare.
Prima uscita:
la Toscana



Salute
ALLERGIE: I RIMEDI DELLA NATURA



Itinerari
LA FRANCIACORTA E LE SUE CANTINE

Primavera: istruzioni per l'uso



Ricette
I FIORI DA MANGIARE



Giardino
È TEMPO DI INNESTI



L. 4000

Sagre & fiere
GLI APPUNTAMENTI
DI QUESTO MESE

Un formaggio di stagione
LA GUSTOSA STORIA
DEL MARZOLINO

Nei vicoli di Napoli
DOVE LA PIZZA
È UN'OPERA D'ARTE

Canton Ticino Frsv. 5,50 - Usa \$ 6,00 - Others \$ 6,25
Malta LM 1,25 - Olanda Hfl. 8,00 - Svizzera Frsv. 6,00
Austria S. 3,00 - Grecia Drs. 1,200 - Italia Lit. 1,200 - Germania M. 1,200 - Francia FF 25 - Germania M. 1,200
Spediz. in abb. postale, pubblicata 45% a. 12 comma 20/6 legge 662/96 - Il
Prezzi all'estero: Austria S. 3,00 - Belgio Bfr 135 - Francia FF 25 - Germania M. 1,200

origano ed eventualmente una spolverata di pecorino romano e di Parmigiano Reggiano. Oggi alcune delle pizzerie napoletane più veraci sembrano una fusione tra l'antico e il moderno. Offrono tavoli dove sedersi, ma si aprono verso la strada con un banco di vendita dove le pizze arrivano direttamente dal forno, disposte a fiore su una grande pala di legno, e subito vendute, piegate in quattro e incartocciate. «Alle otto di mattina, quando apria-

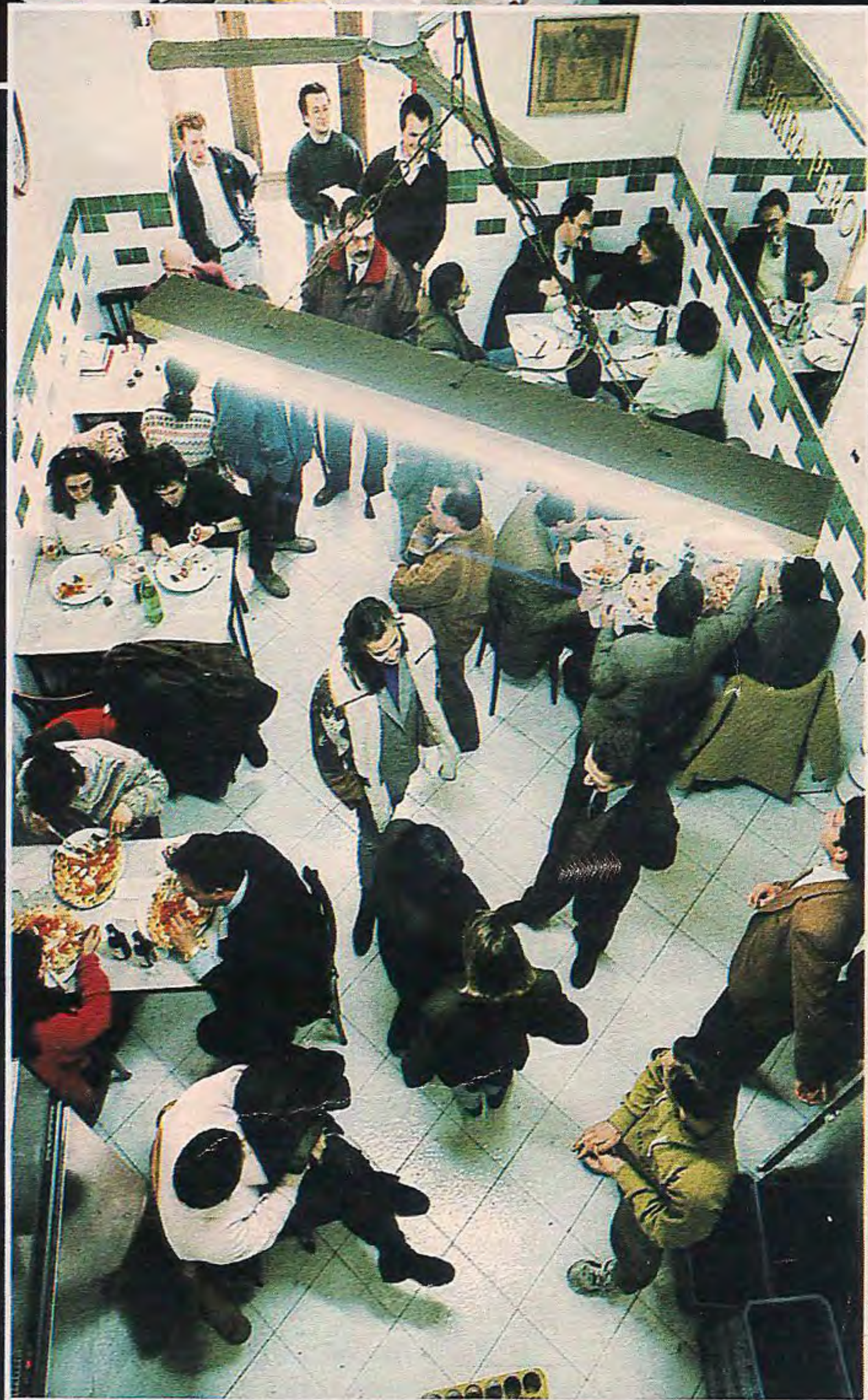


Qui sopra, il riposo dopo le ore intorno a mezzogiorno, quando la gente si accalca davanti alle pizzerie più popolari. In alto, una statuetta "votiva" di Antonio Bassolino, sindaco di Napoli, per il presepe: una tradizione tipicamente partenopea.



■ *Da Michele - Antica pizzeria, via C. Sersale 1, tel. 0815539204.*

***S**i trova quasi di fronte alla pizzeria Trianon ed è uno dei locali storici di Napoli che ha mantenuto il suo carattere "ruspante". Pubblico popolare, pochi tavoli e la possibilità di chiedere, secondo l'appetito, una pizza di dimensioni piccole, medie o grandi, con più mozzarella o più pomodoro, in base ai gusti. Arrivi e ti siedi al primo posto che trovi libero, anche se il tavolo è già occupato. Apre alle otto di mattina e chiude solo quando è finita la pasta per la pizza.*



mo il negozio», racconta ancora Ernesto Cacialli, «c'è già la gente che fa la coda e aspetta la pizza. Perché non c'è niente da fare: per molti costituisce ancora un pranzo. Un tempo

perché era un piatto povero, oggi perché viviamo nell'epoca del fast food». E tuttavia, proprio delle leggi del fast food i pizzaioli napoletani si dichiarano i più acerrimi nemici. Le re-

gole della tradizione vanno conservate a tutti i costi, è la parola d'ordine di una categoria di persone che spesso hanno iniziato a lavorare giovanissime tra il forno e il sacco di fa-

rina e che si considerano con orgoglio depositarie di un'arte che non deve andare dispersa. Così, per esempio, affermano con convinzione che la pa-

segue