

E fa anche di più: per garantire tradizione e qualità punta solo su due pizze, marinara e margherita. Questo o niente!

Attendere circa mezz'ora per sedersi significa avere davvero fortuna. Ma una volta al tavolo, a dispetto della sala gremita, la pizza arriverà in pochi minuti.

L'attesa è propizia per uno sguardo a quelli che lavorano intorno al forno. È un'organizzazione perfetta che riesce a "sfornare" più di mille pizze al giorno. A condurre la squadra è l'anziano Luigi «'o masto» (uno dei figli di Michele), ormai troppo debole per affondare ancora le dita nell'impasto. Con il lungo grembiule bianco e il berretto, ora controlla ogni cosa, perché tutto funzioni al meglio.

Il «Fornino», cioè l'addetto alla cottura delle pizze, è sempre pronto con una lunga pala di ferro per muovere e far ruotare il disco di pasta nel forno fino alla cottura perfetta, tutto in meno di un minuto.

Il pizzaiuolo, è il fulcro del sistema. Le braccia sempre in movimento, schiaccia, allarga, e dà forma ai panelli uno dopo l'altro senza mai perdere una battuta. Un lavoro che in apparenza è ripetitivo e quasi esasperante. Ma che, in effetti, vive di una sua incessante varietà.

Ogni pizza è, infatti, un piccolo mondo a sé. Chi la vuole



le con origano, chi senza, chi con un bel cornicione, chi senza e così via...

Anche da Michele, le dimensioni della pizza sono generose, e l'odore di pane appena sfornato, unito all'intensità del basilico e del pomodoro, anticiperanno il piacere di gustarla.

Il cornicione è basso, ma nulla toglie alla morbidezza e all'elasticità dell'impasto che risulta leggero e facilmente digeribile. Il fior di latte è sapido e filante, l'odore del formaggio appena accennato. Un consiglio: qui la pizza mangiatela con le mani, è da leccarsi le dita.

Alla fine di vico Sersale c'è la chiesa di Sant'Eligio dei Chiavettieri costruita dalla dinastia sveva, ai primi del duecento. Sul portale di ingresso, la statua del Santo con in mano una chiave in segno di benedizione. Ancora pochi passi e si sbuca a Forcella e poi su Vicaria Vecchia, dove due chiese costeggiano il nostro cammino.

A destra la chiesa di S. Maria a Piazza, fondata nel IV secolo dall'imperatore Costantino il Grande, e sulla sinistra quella di S. Agrippino che risale al periodo medioevale, aperta al culto da papa Clemente IV.

Siamo nell'ultimo tratto di "Spaccanapoli" cosiddetta per il profondo taglio nel tessuto della città. È uno dei tre decumani che formavano la griglia grecoromana.

In poco più di un chilometro, lungo questa strada, scorre