



Napoli e la pizza patrimonio di tutti

Piatto identitario dell'Italia, la pizza, come la si fa a Napoli, è qualcosa di veramente unico e speciale. Ecco tutti i luoghi "sacri" in città, dove gustarla nella sua più autentica versione **di Barbara Ainis**

È passato poco più di un anno da quando l'UNESCO ha riconosciuto la pizza napoletana come uno dei tesori del nostro pianeta, inserendola nella lista dei Patrimoni dell'Umanità. E da allora ad oggi a trarne beneficio è stato il turismo nella bellissima città partenopea, complice anche il suo indubbio periodo di rinnovato splendore. Così Napoli è a pieno titolo nella top 5 delle destinazioni culturali italiane per numero di presenze turistiche, cresciuta negli ultimi 7 anni addirittura del 108,7%. Una performance migliore l'ha avuta, con altri numeri assoluti, solo Matera (+176%) forte della sua nomina a Capitale della Cultura Europea 2019. Il turismo culturale sempre più include il concetto di paesaggio culturale al quale concorre con decisione la tradizione gastronomica di

una destinazione, vero e proprio elemento identitario che avvicina il turista e gli consente di vivere un'esperienza di viaggio autentica ed arricchente. Difficile pensare ad un piatto più rappresentativo di una città di quanto non lo sia la pizza con Napoli. E se è vero che oggi la vera pizza napoletana la si può gustare praticamente in ogni angolo del mondo e in ogni continente, visitare la splendida e sinuosa Partenope, per la prima volta o la centesima, e andare in pellegrinaggio nei luoghi sacri della pizza, che qui è nata e qui è venerata come divinità, è, semplicemente, tutta un'altra cosa.

Le origini

Le origini della pizza affondano in un passato millenario, ma per arrivare al piatto delizioso e unanimemente apprezzato

Il magnifico colonnato della basilica di Piazza Plebiscito.
The magnificent colonnade of the basilica of Piazza Plebiscito.
©Barbara Ainis



zato che è oggi (difficile trovare qualcuno nel mondo a cui non piaccia) si è passati per gradi, includendo di volta in volta un nuovo, semplice ingrediente. Al principio si trattava di una specie di focaccia profumata di erbe e spezie, poi i napoletani la arricchirono con il pomodoro, ingrediente appena portato dal Nuovo Mondo dagli spagnoli, e infine nel XVII secolo già cominciarono ad aggiungere la mozzarella di latte di bufala. Il nome e la definitiva consacrazione della pizza arrivarono nel 1889, quando il pizzaiolo don Raffaele Esposito fu invitato da un funzionario della Casa Reale a realizzare una pizza dedicata alla regina Margherita di Savoia. Don Raffaele preparò tre varianti: una bianca, con olio d'oliva, formaggio e basilico; una con i *cecenielle*, piccoli pesci bianchi; e, infine, una con pomodoro, mozzarella e basilico. Quest'ultima conquistò la sovrana e l'astuto pizzaiolo battezzò questa delizia con il nome della regina stessa. Oggi la pizzeria dove 130 anni fa don Raffaele inventò la Pizza Margherita si chiama **Brandi** ed è una vera istituzione a Napoli e nel quartiere di Chiaia, a pochi passi dal Palazzo Reale e dalla spettacolare Piazza Plebiscito. Da allora fino ad oggi poco è cambiato. Perché la perfezione non si può migliorare.

I principi della pizza verace

Sulla qualità e bontà della pizza di Brandi non c'è discussione, ma è bene chiarire che la pizza napoletana, in realtà, non ha padri né padroni. È frutto del genio napoletano e dell'eccellenza degli ingredienti. Per difenderne le caratteristiche originali e contrastare l'affermazione della filosofia *fast food*, nel 1984 una ventina di proprietari delle più antiche e celebri pizzerie napoletane costituirono l'Associazione Verace Pizza Napoletana (oggi conta 777 associati in tutto il mondo). Insieme definirono la ricetta delle tre varietà di base della pizza napoletana STG (specialità tradizionale garantita): la pizza napoletana marinara, la napoletana Margherita Extra e la napoletana Margherita. La base delle tre pizze è ovviamente la pasta di farina, lievito di birra e acqua su cui, in tutti e tre i casi si aggiungono pomodori freschi o pelati, sale e olio extra vergine d'oliva. Poi a ognuno

il suo, in estrema semplicità e bontà: per la marinara nient'altro che aglio e origano; per la Margherita Extra, mozzarella di bufala campana, basilico fresco; per la Margherita, mozzarella fior di latte e basilico fresco.

I principi della pizza verace sono condivisi anche da chi pur essendo una indiscussa eccellenza non è tra i gli iscritti all'Associazione. È il caso di Brandi, come pure della più tradizionale delle pizzerie di Napoli, l'**Antica Pizzeria Da Michele**. Qui, semplicemente, le uniche pizze proposte sono la marinara e la Margherita. Punto. Il corto menù non rappresenta un limite per i moltissimi clienti che raggiungono il locale nel quartiere popolare di Forcella, a pochi passi dalla Cattedrale di San Gennaro, si siedono ai tavoli di marmo bianco, magari condividendoli con al-

Semplici ingredienti e tradizione, sono il solo segreto della pizza napoletana.

Simple ingredients and tradition, are the only secret of Neapolitan pizza.
©Rodolfo Lago



tri avventori, e gustano una delle pizze più buone di Napoli. Tra questi anche Julia Roberts, che sui suoi tavolini ha girato alcune scene del film "Mangia, prega, ama". Una poesia attaccata al muro recita: "Nun e cercate sti pizze complicate ca fanno male 'a sacca e 'o stomaco pati".

Il segreto di Pulcinella

Questa la regola dei puristi. Ma come la cucina tradizionale può essere rivisitata creando qualcosa di nuovo e altrettanto delizioso, così pure le molte varianti alla pizza base sanno conquistare anche i palati più esigenti. **Antonio Pace**, presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana e proprietario della storica pizzeria **Ciro a Santa Brigida**, accanto alla Galleria Umberto I, tempo fa ci ha detto: «non credete a chi afferma di conoscere il segreto della pizza. Non esiste nessun segreto che non sia il rispetto della tradizione, la passione più sincera e l'esperienza di un vero pizzaiolo, che sappia aggiungere i condimenti senza corrom-

pere il gusto originale della pizza». Così dai grandi classici alle moderne realizzazioni gourmet, la pizza (verace) può essere uno spazio di creatività, pur sempre con la giusta misura. Un eccellente esempio di come la ricerca e la sensibilità della cucina contemporanea possano coniugarsi con il rispetto della tradizione è portato dalle creazioni del pizzaiolo **Guillermo Vuolo**, che a Napoli e in particolare a Mergellina, di fronte allo spettacolo del lungomare, ha appena inaugurato un nuovo locale: una location di alta qualità, elegante ma dal sapore autentico di vera pizzeria. Qui Vuolo porta le sue sperimentazioni (dall'impasto con acqua di mare purificata alle pizze della salute) e la sua ricerca sugli ingredienti che hanno reso famosa la sua carta dei pomodori (si può scegliere tra San Marzano, pomodorino di Corbara, pomodorino tigrato, piennolo del Vesuvio, pomodorino giallo, pomodoro "cagato" di Procida e pomodoro di Sorrento). Altro indirizzo imperdibile è quello della storica pizzeria **Sorbil-**

Le temperature raggiunte nel tradizionale forno a legna permettono una cottura rapida e perfetta. *The temperatures reached in the traditional wood oven allow a quick and perfect cooking.*
©Rodolfo Lago



INDIRIZZI/ADDRESS

PIZZERIA BRANDI

Salita S. Anna di Palazzo 1-2

T. 081 416 928

www.brandi.it

ANTICA PIZZERIA DA MICHELE

Via Cesare Sersale 1/3

T. 081 553 9204

www.damichele.net

CIRO A SANTA BRIGIDA

Via S. Brigida 71

T. 081 552 4072

www.ciroasantabrigida.com

PIZZERIA 4A GUGLIELMO VUOLO A NAPOLI

Via Mergellina, 4a

T. 081 6125325 - Cell. 3388895826

www.4Apizzeria.it

GINO E TOTÒ SORBILLO

Via dei Tribunali 32

www.sorbillo.it

Lo spettacolo del golfo di Napoli, dominato dal Vesuvio.
The spectacle of the Gulf of Naples, dominated by Vesuvius

lo, della centralissima Via dei Tribunali, il Decumano Maggiore. Questo è il tempio di quello che è probabilmente il pizzaiolo napoletano più famoso al mondo, **Gino Sorbillo**, classe 1974, creatore geniale e instancabile di pizze eccezionali (ma anche imprenditore coraggioso, capace di

opporsi con decisione alla Camorra), che uniscono il massimo rispetto alla tradizione, la scelta delle materie prime migliori e la creatività di un vero chef.

Le Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana

Se, dunque, Napoli è indiscutibilmente la culla e la capitale mondiale della pizza, la scorsa estate la città partenopea ha celebrato ancor di più la sua identità ironica ed edonista ospitando dall'8 al 10 luglio le Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana. Si sono svolte nella panoramica sede dell'Associazione Verace Pizza Napoletana a Capodimonte, per festeggiare i suoi primi 35 anni, e hanno visto gareggiare, sia singolarmente sia per paesi, pizzaioli dai cinque continenti, affiliati e non (per la categoria under 35). Le discipline olimpiche sono state: Vera Pizza Napoletana, Pizza per Gourmet, Gluten-free, Pizza Fritta e Mastunicola, (un disco di pasta con strutto o olio extravergine, basilico, cacio e pepe).



GASTRONOMIC TRAILS

Naples and pizza, everyone's heritage

Italy's signature dish, pizza, as it is made in Naples, is something truly unique and special. Here are all the 'sacred' places in the city, where you can enjoy it in its most authentic version **by Barbara Ainis**

A little over a year has passed since UNESCO recognized Neapolitan pizza as one of our planet's treasures, placing it on the list of World Heritage Sites. And since then, tourism in the beautiful Neapolitan city has benefited from it, also thanks to its undeniable period of renewed splendour. Thus Naples, which has grown by a stunning 108.7% in the last 7 years, is now in the top 5 Italian cultural destinations by number of tourists. A better performance was achieved, with other absolute numbers, only by Matera (+176%) thanks to its nomination as European Capital of Culture 2019. Cultural tourism increasingly includes the concept of cultural landscape, decisively influenced by the gastronomic tradition of a destination, a truly identifying element that brings the tourists closer and allows them to live an

authentic and enriching travel experience. Difficult to think of a dish more representative of a city than pizza for Naples. And while it is true that today true Neapolitan pizza can be enjoyed practically in every corner of the world and on every continent, visiting the splendid and sinuous Parthenope, for the first time or the hundredth, and going on a pilgrimage to the sacred places of pizza, which was born here and here is worshipped as a divinity, is, quite simply, something else entirely.

The origins

The origins of pizza go back to a millenary past, but getting to the delicious and unanimously appreciated dish it is today (hard to find someone in the world who doesn't like it) was a gradual process, including a new, simple ingredient

Le due vere icone di Napoli: il Vesuvio e la pizza.

The two true icons of Naples: Vesuvius and pizza



each step of the way. At the beginning it was a sort of fragrant focaccia of herbs and spices, then the Neapolitans enriched it with tomato, an ingredient just brought from the New World by the Spanish, and finally in the 17th century they began to add the mozzarella of buffalo milk. The name and the final consecration of pizza arrived in 1889, when the pizza maker don Raffaele Esposito was invited by an official of the Royal House to make a pizza dedicated to Queen Margherita of Savoy. Don Raffaele prepared three variants: a white one, with olive oil, cheese, and basil; one with *cecenielle*, small white fish; and finally, one with tomato, mozzarella, and basil. The latter conquered the sovereign and the astute pizza maker baptized this delight with the name of the queen herself. Today the pizzeria where don Raffaele invented the Pizza Margherita 130 years ago is called **Brandi** and is a true

institution in Naples and in the Chiaia district, a few steps from the Royal Palace and the spectacular Piazza Plebiscito. Since then, little has changed. Because perfection cannot be improved.

The principles of genuine pizza

On the quality and tastiness of Brandi's pizza there is no discussion, but it is better to clarify that the Neapolitan pizza, in reality, has no fathers nor owners. It is the fruit of Neapolitan genius and the excellence of the ingredients. To defend its original characteristics and counter the establishment of the fast food philosophy, in 1984 some owners of the oldest and most famous Neapolitan pizzerias formed the Genuine Neapolitan Pizza Association (today it has 777 members all over the world). Together they defined the recipe for the three basic varieties of Neapolitan pizza STG (guaranteed traditional specialty): the Neapolitan marinara, the Neapolitan Margherita Extra, and the Neapolitan Margherita. The base of the three pizzas is obviously the flour, yeast, and water dough on which, in all three cases, fresh or peeled tomatoes, salt, and extra virgin olive oil are added. Then to each their own, in extreme simplicity and tastiness: for the marinara nothing but garlic and oregano; for Margherita Extra, buffalo mozzarella from Campania, fresh basil; for the



©RODOLFO LAGO

Margherita, mozzarella fior di latte and fresh basil.

The principles of genuine pizza are also shared by those who, despite being an undisputed excellence, are not among the members of the Association. This is the case of Brandi, as well as of the most traditional of the pizzerias in Naples, the **Antica Pizzeria Da Michele**. Here, the only pizzas offered are the marinara and the Margherita. Period. The short menu does not represent a limit for the many customers who reach the restaurant in the popular Forcella district, a few steps from the Cathedral of San Gennaro, sit at the white marble tables, perhaps sharing them with other customers, and enjoy one of the tastiest pizzas of Naples. Among these was Julia Roberts, who shot some scenes from the movie 'Eat, Pray, Love' on the tables. A poem attached to the wall written in Neapolitan dialect reads (roughly): "Don't go look for those complicated pizzas, they hurt the wallet and ache the stomach".

The secret of Pulcinella

This is the rule of purists. But just as traditional cuisine can be revisited creating something new and equally delicious, so too the many variations of the basic pizza can conquer even the most demanding palates. **Antonio Pace**, president of the Genuine Neapolitan Pizza Association and owner of the historic pizzeria **Ciro a Santa Brigida**, next to the Umberto I Gallery, once told us: «Do not believe those who claim to know the secret of pizza. There is no secret other than respect for tradition, the sincerest passion, and the experience of a true pizza maker, who knows how to add toppings without corrupting the original taste of pizza». So from the great classics to the modern gourmet creations, (genuine) pizza can be a space of creativity, always in the right measure. An excellent example of how the research and sensitivity of contemporary cuisine can be combined with respect for tradition is provided by the

La più classica delle varianti della pizza napoletana, con salsiccia e friarielli.

The most classic of the Neapolitan pizza variants, with sausage and broccoli.
©Rodolfo Lago



creations of pizza maker **Guglielmo Vuolo**, who in Naples and in particular in Mergellina, in front of the spectacular seafront, has just inaugurated a new venue: a high-quality location, elegant but with the authentic flavour of a true pizzeria. Here Vuolo brings his experiments (from the dough with purified sea water to the healthy pizzas) and his research on the ingredients that made his tomato menu famous (you can choose between San Marzano, Corbara cherry tomatoes, brindle tomatoes, Piennolo del Vesuvio, yellow tomato, 'cagato' tomato from Procida, and Sorrento tomato). Another unmissable address is that of the historic pizzeria **Sorbillo**, of the very central Via dei Tribunali, the Decumano Maggiore. This is the temple of probably the most famous Neapolitan pizza maker in the world, **Gino Sorbillo**, born in 1974, a genius and tireless creator of exceptional pizzas (but also brave entrepreneur who opposes the Camorra with determination) that com-

bine the utmost respect to tradition, the choice of the best raw materials, and the creativity of a true chef.

The Olympics of the True Neapolitan Pizza

If Naples is then unquestionably the pizza cradle and capital of the world, last summer the city celebrated even more its ironic and hedonistic identity by hosting from 8 to 10 July the Olympics of the True Neapolitan Pizza. They took place in the panoramic headquarters of the Genuine Neapolitan Pizza Association in Capodimonte, to celebrate its first 35 years, and hosted the competition, both individual and by country, of pizza makers from the five continents, affiliated or not (for the under 35 category). The Olympic disciplines were: True Neapolitan Pizza, Pizza for Gourmet, Gluten-free, Fried Pizza, and Mastunicola (a disc of dough with lard or extra virgin olive oil, basil, cacio, and black pepper).

130 anni fa nasceva la pizza in quella che è oggi la pizzeria Brandi, a Chiaia.

130 years ago pizza was born in what is now the Brandi pizzeria, in Chiaia.
©Rodolfo Lago

