

NAPOLI, LA PIZZA E IL CIBO DI STRADA

Se in ogni angolo del mondo le pizzerie propongono una napoletanità di maniera che nulla ha a che spartire con la memoria storico-gustativa dei partenopei, l'allarme scatta quando ritroviamo la stessa proposta sciatta e omologata a Napoli. Anche qui spesso sembra essere stato dimenticato il modello originale della pizza: con pasta soffice, flessibile, fine, ripiegabile "a libretto", con il cornicione abbondantemente rilevato, alto, e presenza di "bolle" Imperversa, al contrario, la tendenza verso un'anonima pasta "biscottata", croccante, o, sul versante opposto, "panosa", con un cornicione che solo la fantasia può definire tale. Le cause: lievitazione frettolosa, magari con l'ausilio del microonde, progressiva internazionalizzazione e/o adesione al gusto turistico. Tutto questo malgrado il proliferare di iniziative tese alla celebrazione del piatto e alla valorizzazione dei suoi ingredienti (a volte con dispute stucchevoli su mozzarella di bufala o fiordilatte di Agerola, pomodorini del Vesuvio o passata di sanmarzano). E nonostante i recenti sviluppi legislativi e il riconoscimento della pizza come Stg (Specialità tradizionale garantita). Dunque la qualità della pizza napoletana sta nella pasta, e nel suo presupposto tipicamente *slow*: la lievitazione lenta, garantita dal *criscito* e non dal lievito, che sa conferire alla preparazione la consistenza, la morbidezza, la fragranza, l'aroma che ne caratterizzano in modo inconfondibile il sapore. Poi ci sono gli ingredienti. E qui è il caso di sfatare il mito della mozzarella di bufala come ideale per la pizza perché la tradizione preferisce il fiordilatte, che si presta meglio per la consistenza. Quanto alle pizze "creative" che oggi imperversano, crediamo che vadano privilegiati gli ingredienti legati alla cultura del territorio, oltre che al buon gusto e al buon senso. Senza pretese, dunque, di essere esaustivi, e con un occhio alla variabilità dovuta a contingenze occasionali indichiamo pizzerie da preferire. Aggiungiamo l'indirizzo di alcuni buoni locali che perpetuano l'antica tradizione del cibo di strada, friggitorie e tripperie.

Pino Mandarano

ANTICA CANTINA DEL GALLO
Via Telesino, 21

Zona Fontanelle-1° Crocifisso

Tel. 081 5441521

Chiuso la domenica

Orario: 10.30-15.30/19.00-23.00

Ferie: 20 giorni in agosto

Gli snob, turisti o napoletani, pensano che addentrarsi nel cuore del rione popolare della Sanità possa rappresentare un'avventura rischiosa; da parte nostra, riteniamo invece che gli eventuali pericoli siano gli stessi che si possono correre in tutte le grandi capitali europee e mondiali. Ci piace, dunque, segnalare questo locale che, da circa due secoli, mantiene viva un'autentica interpretazione della gastronomia popolare napoletana. L'attuale gestore, Rosario Silvestri, coadiuvato da tutta la famiglia, propone pizze di ottima fattura per tutti i gusti, ma anche pizzicotti (piccoli ripieni di pasta di pizza con melanzane e provola, o salsiccia e *friarielli*, ricotta e ciccioli, prosciutto e mozzarella), crocché di patate, arancini di riso e anche alcuni piatti come zuppa di fagioli, baccalà fritto o in *cassuola*, spaghetti al pomodoro fresco, pasta e ceci, pasta e patate con provola.