

PIZZA

ALBA PEZONE

LE RICETTE DEI MIGLIORI PIZZAIOLI NAPOLETANI

Enzo Coccia · Ciro Coccia · Enzo Piccirillo



FOTOGRAFIE
DI LAURENCE MOUTON



Guido Tommasi Editore

I MIGLIORI PIZZAIOLI DI NAPOLI



NAPOLI – ITALIA



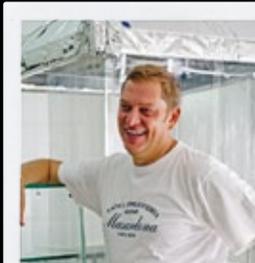
① *Enzo Coccia*
Pizzeria La Notizia



④ *Gino Sorbillo*
Pizzeria Sorbillo



② *Franco Pepe*
Antica Osteria Pizzeria Pepe



⑤ *Enzo Piccirillo*
La Masardona



③ *Ciro Coccia*
Pizzeria Fortuna

SOMMARIO

P. 4 INTRODUZIONE

Enzo Coccia

- P. 14 LA PIZZA È UNA COSA SERIA!
- P. 18 SAPER FARE
- P. 24 I PRODOTTI
- P. 34 PIZZA DOP
- P. 72 PIZZA BIANCA
- P. 92 CALZONE
- P. 102 BOCCONI GOLOSI DA CONDIVIDERE
- P. 130 LE RICETTE DI ALBA

Franco Pepe

- P. 146 LA PASSIONE TRANQUILLA...

Ciro Coccia

- P. 154 CON LA SUA PIZZA, FA POLITICA SENZA SAPERLO...
- P. 158 I PRODOTTI
- P. 164 CIRO, IL RE DELLA MARGHERITA
- P. 180 DAL BIANCO MOZZARELLA AL ROSSO POMODORO
- P. 214 LO SCOMODO
- P. 232 RIPIENO E SALTIMBOCCA
- P. 248 PIZZA AL TAGLIO
- P. 256 LE RICETTE DI ALBA

Gino Sorbillo

- P. 274 IL QUARTO MOSCHETTIERE: FAST PIZZA, GOOD PIZZA!

Enzo Piccirillo

- P. 282 PIZZA FRITTA: PER CAPIRLA BISOGNA MANGIARLA!
- P. 286 SAPER FARE
- P. 292 I PRODOTTI
- P. 298 PIZZA FRITTA E BATTILOCCHIO
- P. 312 PIZZA FRITTA GOURMET
- P. 322 LE RICETTE DELLA TRADIZIONE
- P. 342 PICCOLO FRITTO NAPOLETANO
- P. 352 LE RICETTE DI ALBA

P. 356 **INDICE DELLE RICETTE**



*La pizza è
una cosa seria!*

ENZO COCCIA

Enzo Coccia è un pizzaiolo inclassificabile, scomodo, tutto tranne che tranquillo, che cerca e che trova! Ambasciatore della pizza napoletana in Italia e all'estero, viene da un'importante stirpe di pizzaioli. "Ma saper impastare non basta", mi anticipa. Scomodo, come dicevo...

In effetti, come si può preparare una buona pizza senza conoscere il funzionamento di un forno a legna? Il suo è stato costruito su misura da Stefano Ferrara, partendo da un progetto che lui stesso ha predisposto.

Come preparare una buona pizza senza conoscere le diverse varietà di pomodori nel profondo della loro polpa e del loro gusto? Senza padroneggiare l'arte complessa del dosaggio degli ingredienti sul disco di pasta?

"La quantità di olio d'oliva sulla pizza deve tenere conto della materia grassa della mozzarella", mi spiega Enzo. "Troppo olio e la pizza diventa un *lavandone*, una pozza". E arriccica il naso...

E l'ordine in cui vanno aggiunti gli ingredienti sulla pizza? Un sapere sottile, che deve valorizzare ogni ingrediente usato. Le pizze di Enzo sono architetture orizzontali, che si svelano sotto la forchetta del degustatore attento...

E il taglio della mozzarella? Deve rispettare la fibra: una pressione giusta nella direzione giusta. Altrimenti? Altrimenti per effetto del caldo, la mozzarella rilascerà troppo latticello che - catastrofe - farà quasi annegare la pizza....

Semplice, no? Di una semplicità destabilizzante. Di una semplicità che si interroga e vuole capire per fare meglio.

"La pizza è una cosa seria". Esigente e perfezionista, Enzo.

Enzo ha inizialmente lavorato nella pizzeria di famiglia, quella di sua nonna Fortuna, nel quartiere della stazione.

Nel 1995 decide di aprire la "sua" pizzeria, La Notizia, in omaggio a *Quarto potere*, il film di Orson Welles. All'altro capo della città, molto lontano dalla stazione: in cima a via Caravaggio, elegante strada panoramica sulla collina di Posillipo.

Non proprio un quartiere da pizza per fare la sua rivoluzione!

Le sue pizzerie (oggi ne ha due) si chiamano *pizzAria*: come una volta.

Tutta la forza delle sue radici sta lì, in un semplice cambio di vocale.

E tuttavia Enzo ha sconvolto tutti i codici della pizza e l'atto stesso di mangiarla: da Enzo, la pizza si degusta.

La sua nuova *pizzAria*, aperta nel 2010, è un luogo contemporaneo dove ci si sente bene: solo 30 coperti e una bella vetrina refrigerata che, con lo schieramento di vini e birre artigianali, occupa un intero muro della sala e permette di vedere i prodotti che servono a farcire le pizze: prodotti nobili, eccellenti, amati, rispettati.

Il piano di lavoro del pizzaiolo - Enzo è spesso qui, si divide tra le sue *pizzAria* -, e il forno si aprono sulla sala.

Il laboratorio riservato all'impastatura e alla lievitazione - a temperatura e umidità controllate perché l'idrometria non influenzi il carattere della pasta - è proprio lì dietro.

Enzo e il suo staff impastano ogni mattina, presto. La pasta lievita lentamente, molto lentamente, da 12 a 14 ore, ed è pronta la sera.

Elogio della lentezza: "Impossibile fare diversamente!". La pizza è una cosa seria...

Conseguenza: niente pizza all'ora di pranzo, La Notizia è chiusa!

E la sera, tante pizze quanti sono i panetti pronti: quando sono finiti, sono finiti, La Notizia chiude!

Non arrivate troppo tardi quindi, perché la frustrazione è grande: aver voglia di mangiare una pizza di Enzo Coccia e tornare a pancia vuota...







Nel piatto c'è una sorta di perfezione golosa applicata alla pizza, che gli scettici potrebbero credere "semplice e povera":

Da Enzo imparerete che "semplice" non è "facile" e che "popolare" non vuol dire "povero".

La pizza deve rimanere semplice: di una semplicità apparente e stupefacente.

E popolare, ma con prodotti di grandissima qualità: ecco l'ambizione di Enzo.

La sua pizza napoletana è espressione di una cultura, un'identità, una geografia e una storia. È cultura che si mangia.

Marinara e Margherita sono DOP. Sulle altre pizze ci sono prodotti rari: pomodori San Marzano DOP, pomodorini del piennolo del Vesuvio, alici e colatura di Cetara, stracciata di Andria, caciocavallo podolico, salame di maiale nero casertano, erborinato di bufala, culaccia, fico bianco del Cilento, bresaola di bufala... Il biglietto per il paradiso dei golosi è solo un po' più caro. Ma l'emozione ha un prezzo?

Enzo crede solo nell'eccellenza del prodotto. E alla bellezza del proprio lavoro. La sua filosofia di pizzaiolo deriva da Primo Levi che in *La chiave a stella* scrive: "Il termine 'libertà' ha notoriamente molti sensi, ma forse il tipo di libertà più accessibile, più goduto soggettivamente, e più utile al consorzio umano, coincide con l'essere competenti nel proprio lavoro, e quindi nel provare piacere a svolgerlo".

PIZZARIA LA NOTIZIA

Via Michelangelo da Caravaggio, 53/55

tel.: 081 7142155

Via Michelangelo da Caravaggio, 94/A

tel.: 081 19531937

80126 Napoli

chiuso il lunedì, aperto solo la sera

www.enzococcia.it

e-mail: info@pizzaconsulting.it

La preparazione della pasta per pizza

PREPARAZIONE: 30 minuti

RIPOSO: 6-8 ore

PER 10-11 PANETTI DI PASTA DA 220-250 G

0,5 l d'acqua di Napoli (l'acqua di altri luoghi andrà bene!) 10-14°C (piuttosto fresca)

25 g di sale marino fino

2,5-3 g di lievito di birra (per 6-8 ore di lievitazione, a una temperatura di circa 25°C)

900-950 g di farina 00 (Caputo o Spadoni per esempio)

1. Versate l'acqua in una bacinella, stemperate il sale e il lievito. Incorporate poi a pioggia, progressivamente, la farina.

2 & 3. Impastate energicamente, con pugni leggeri e incrociati, in modo da ossigenare, ammorbidire e lisciare la pasta che si forma poco alla volta. Dovreste cercare di riprodurre il movimento dell'impastatrice meccanica a braccio tuffante. Enzo parla di *insufflamento d'aria* che favorisce la moltiplicazione dei lieviti e l'allungamento del glutine.

4. Quando la pasta ha assorbito tutta la farina (e pareti e fondo della bacinella sono pulite), estraetela e continuate a impastarla sul piano di lavoro leggermente infarinato in un movimento di estensione/compressione che gonfia e allunga la pasta.

5. La maglia glutinica (rete proteica formata dal glutine che dà morbidezza alla pasta) si struttura. È l'ossigeno incorporato nella pasta durante la lavorazione a favorirne la formazione. All'inizio della lavorazione la pasta è fragile: la maglia glutinica non si è ancora formata. Progressivamente diventa più elastica e si allunga senza rompersi: la rete di glutine si è creata.

6. Dopo 20 minuti di lavorazione a mano, la pasta non è più appiccicosa. Enzo verifica allora la sua

consistenza: è liscia? Soffice? Elastica? Si può allungare? E la sua finezza, la struttura ad alveoli: bolle d'aria piccole e regolari che devono solo crescere durante la lievitazione.

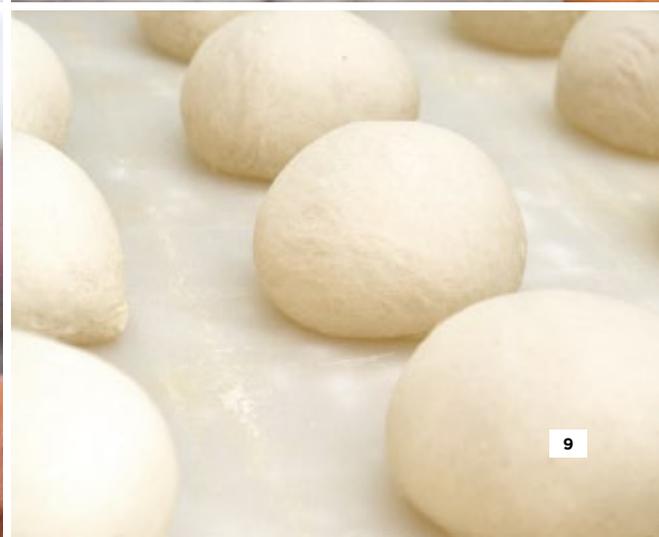
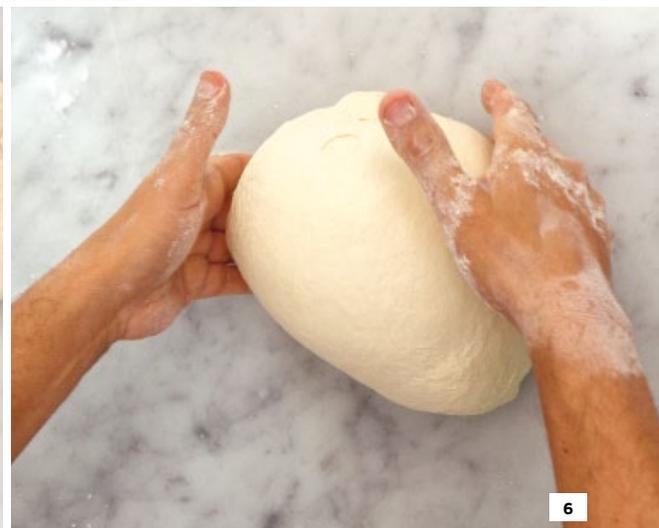
7 & 8. Enzo continua a impastare per 10 minuti, poi suddivide la pasta in panetti da 220-250 g ciascuno:

- 250 g di pasta per una pizza o per un calzone.
- 220 g di pasta per una bruschetta, un rotolino o un saltimbocca.
- 50 g di pasta per un murzillo.

9. Mettete i panetti di pasta su una placca leggermente infarinata, spaziandoli bene. Copriteli con un telo di cotone pulito. Lasciate lievitare in un luogo asciutto e a temperatura media, al riparo dalle correnti d'aria, per 6-8 ore. Trascorso il tempo di lievitazione, stendete rapidamente la pasta molto sottile sul piano di lavoro leggermente infarinato ("un pizzico di farina, non di più!" precisa Enzo): prima con la punta delle dita, poi, facendola girare intorno al palmo della mano, allargando il disco dal centro verso l'esterno. Farcite, infornate e degustate!

Consigli

- Potete mescolare diversi tipi di farina (integrale o ai cereali, in piccole quantità), Enzo lo fa per la bruschetta e il murzillo.
- La quantità di lievito varia in funzione della temperatura ambiente: più caldo fa e meno lievito serve. Varia anche in base al tempo di lievitazione: più questa si prolunga, meno lievito occorre.
- Potete preparare la pasta nell'impastatrice. Procedete nello stesso modo e impastate a velocità 1 per 20 minuti, per ossigenare bene la pasta senza scaldarla, rischiando di rompere la maglia glutinica. Finite di impastare sul piano di lavoro, allungando la pasta.



La cottura

Nel forno a legna di Enzo Coccia, scaldato a più di 400°C, una pizza cuoce in 60 secondi.

Gli ingredienti - tranne quelli più delicati come le erbe aromatiche, il formaggio grattugiato e alcuni salumi - sono tutti aggiunti sul disco di pasta subito prima di infornare.

In un forno domestico - il mio o il vostro - la cottura della pizza avverrà invece a 250°C per 15 minuti. Non dimenticate di preriscaldare il forno!

A questa temperatura, e per avere una pizza con il bordo ben dorato, Enzo consiglia di aggiungere all'acqua dell'impasto 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva e 10 g di zucchero.

L'ordine di aggiunta degli ingredienti sulla pizza sarà progressivo: i più succosi e idratati al momento di infornare, i più delicati e fragili a due terzi della cottura o dopo aver sfornato la pizza.

Da Enzo, la pizza cuoce direttamente sulla base del forno di pietra refrattaria. Avete una pietra refrattaria? Ne dubito! Nel forno di casa potete più semplicemente usare teglie di metallo per la cottura ad alta temperatura.

La degustazione

Enzo è intransigente sulla temperatura di degustazione delle sue pizze. Considera che la pizza ha la temperatura giusta per 4 minuti da quando è stata sfornata: va cotta, servita e mangiata! Così il piacere è al culmine...





1

**1. ACCIUGHE E COLATURA
DI ALICI DI CETARA**

La colatura di alici è un condimento liquido e ambrato che ricorda il *garum* romano ed è ottenuto attraverso un procedimento tradizionale di maturazione delle alici in una soluzione satura d'acqua e sale marino. Questo sapere antichissimo viene trasmesso di padre in figlio dai pescatori di Cetara, sulla costiera amalfitana.



2

2. BURRATA DI ANDRIA

Formaggio pugliese di latte vaccino a pasta filata, con il cuore che si scioglie.



3



5



4



6



7

**3 & 4. PROVOLA AFFUMICATA
E RICOTTA DI BUFALA DI RAFFAELE
BARLOTTI**

Prodotti eccezionali.

5. BASILICO

Aromi inebrianti, indispensabili sulla pizza.

6. FIORI DI ZUCCHINE

Piccoli e teneri: dei boccioli.

7. CACIORICOTTA

Formaggio tipico (a base di latte vaccino, ma anche di pecora, capra o bufala), a metà strada tra la toma e la ricotta.

Pizza Margherita DOP al San Marzano fresco

POMODORI SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, BASILICO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Ecco una pizza Margherita decisamente di stagione. Il pomodoro San Marzano fresco infatti è disponibile solo dal 30 luglio al 30 settembre - periodo durante il quale il disciplinare DOP autorizza la raccolta. Se passate da Napoli in questo periodo, quindi, precipitatevi da Enzo e ordinate la Margherita con i San Marzano a *pacchetelle*.

Vi guarderà con rispetto. Ditegli poi che avete letto questo libro...

Al momento della degustazione, apprezzerete il sapore acidulo e la dolcezza fondente del San Marzano fresco, frutto di una terra vulcanica accarezzata dall'aria di mare e illuminata dal sole...

PREPARAZIONE: 20 minuti

COTTURA: 15 minuti

PER 4 PERSONE

250 g di pasta per pizza (vedi pagina 18)

3-4 pomodori San Marzano DOP freschi

60-80 g di mozzarella di bufala DOP a listarelle

Qualche foglia di basilico

Olio extravergine d'oliva di ottima qualità

Fior di sale

Preriscaldate il forno a 250°C.

Tagliate i pomodori San Marzano a *pacchetelle* (a filetti). Conditeli con un filo di olio e un pizzico di sale.

Stendete la pasta in un disco sottilissimo sul piano di lavoro appena spolverizzato di farina: prima con la punta delle dita e poi facendo girare la pasta intorno al palmo della mano allargate il disco dal centro verso l'esterno.

Mettete il disco di pasta sulla teglia del forno leggermente spennellata di olio.

Irrorate la pasta con un filo di olio, distribuite i filetti di San Marzano e infornate per 10 minuti.

Distribuite la mozzarella di bufala sulla pizza e infornate per altri 5 minuti: la pizza deve essere dorata, i pomodori scottati e la mozzarella fusa.

Dopo aver sfornato la pizza, cospargetela di foglie di basilico, completando con un filo di olio.





*La passione
tranquilla...*

FRANCO PEPE

Francò Pepe sar  la mia unica infedelt  alla pizza tradizionale napoletana.

Ho avuto subito voglia di incontrare Franco: *pizzajuolo* a s , in origine panettiere.

Dal 1931, le pizze di suo nonno Ciccio e quelle di suo padre Stefano – titolari di panetterie con qualche tavolino, hanno il sapore e la sincerit  del buon pane caldo.

E da quando   alla guida della pizzeria di famiglia, Franco incarna questo attaccamento alla pizza tradizionale e il suo legame con quella terra che “non   gi  pi  Napoli”.

Siamo a Caiazzo, a 40 km a nord di Napoli, a 10 km da Caserta...

Riservato, concentrato, poco prodigo di parole inutili. Franco ha un viso sorridente e s’illumina appena parla della “sua” pizza: “Non c’  solo la pizza napoletana...”, mi dice.

Questa verit , enunciata a mezza voce, con dolcezza e timidezza, risuona come una rivendicazione.

La pizza di Franco   molto rinomata: per assaggiarla si viene da lontano.

Con passione e grande semplicit , Franco si   fatto promotore dei prodotti di qualit  della sua terra: la sua pizza   al centro di una piccola rete di produttori di eccellenze gastronomiche, tutte ubicate a pochi chilometri dalla sua pizzeria. Suoi vicini, suoi amici.

La pizza di Franco   molto diversa:   *slow*.

A cominciare dalla preparazione dell’impasto, rigorosamente manuale: Franco   forse l’ultimo... Con gesti perfetti, gli stessi di suo padre, in una madia di legno di faggio. La lievitazione dura 12 ore.

Le pizze, stese e farcite, sono cotte nel forno voluto da suo padre: pi  alto, con una bocca pi  stretta, scaldato con trucioli di legno, permette di padroneggiare meglio la temperatura per cotture pi  sfumate.

Come sono belle le pizze di Franco! Dorate, ariose, croccanti, soffiate dal calore del forno...

Mi accoglie con la sua pizza bianca, la focaccia, per farmi apprezzare, nella sua semplicit , tutta la leggerezza e il gusto della sua pasta.

Segue la Margherita: maestosa.   di per s  una lezione sul modo di condire la pizza: senza eccessi, in un perfetto equilibrio tra pomodoro, mozzarella, olio extravergine d’oliva e basilico.

Poi ha annunciato: “Calzone ripieno di scarola, olive, capperi e acciughe”. L’aspettavo!

La riccia che serve da ripieno viene messa cruda all’interno del calzone: cuocer  nel forno, all’interno della pasta ripiegata, come in un cartoccio.

Durante la cottura, Franco utilizza i trucioli di legno per regolare perfettamente la temperatura del forno. Il risultato? Una pasta cotta alla perfezione: sottile, tesa, soffice, con una colorazione perfetta.

All’interno la riccia   verde e croccante. Aromi e sapori – le olive *caiazzane*, i capperi, le alici di Cetara, l’olio d’oliva (autoctono) – sono vivi e intensi...

Cercavate una buona ragione per far visita a Franco Pepe? Non cercatela pi , questo calzone vale il viaggio!

Antica Osteria Pizzeria Pepe

Vico San Giovanni 3

81013 Caiazzo CE

tel. 0823 862718

chiuso il luned , aperto solo la sera.

La mattina, Franco impasta!





*Con la sua
pizza, fa
politica senza
saperlo...*

CIRO COCCIA

Quando mi manca la pizza, sogno quella di **Ciro Coccia**. La sua pizza schietta, popolare, onesta, e che mantiene le sue promesse: una buona pasta, ben farcita, ben cotta, succulenta, generosa, enorme! Questa delizia abbondante ed economica mi piace molto: la pizza di **Ciro** esce dal piatto, è un sogno di *scugnizzo* affamato.

I fratelli Ragosta - che forniscono a **Ciro** mozzarella e ricotta di qualità dal mercato vicino di Porta Nolana - hanno insistito molto perché io lo incontrassi. Conoscevo **Enzo Coccia** - fratello di **Ciro**, capofila incontestato della pizza napoletana - ma non **Ciro**... È stata sua nonna, **Fortuna**, ad aprire la pizzeria che porta il suo nome.

Lui, è cresciuto tra la madia e il forno: "Pizzaiolo da sempre", mi dice.

Conosce ogni segreto della pasta per pizza. La lievitazione è lunga, da 9 a 12 ore: impasta la sera, dopo la chiusura, per le pizze della mattina seguente.

Le sue pizze e i suoi calzoni sono quelli della tradizione. Le ricette, quelle di sua nonna. I prezzi abbordabilissimi.

Il quartiere è popolare, la clientela operosa e mattiniera: lavoratori del mercato e impiegati della stazione, passanti e viaggiatori di passaggio.

La gente di Napoli sa cos'è il gusto!

All'esterno della pizzeria, una vetrinetta con delizie da asporto: Margherita, marinara, parigina, ripieni e qualche fritto; preparati e cotti in continuazione, comprati e consumati al volo.

Pizza Margherita a 1 euro e 50 cosa c'è di meglio? Piegata in quattro, a portafoglio, delizia i clienti che mangiano lungo il marciapiede, in piedi, poi se ne vanno... L'essenziale è questo: qualcosa di buono per tutti.

Entro, tovaglie di carta a quadretti bianchi e rossi, muri gialli come il sole, bancone del pizzaiolo e forno a vista: **Ciro** non ha niente da nascondere!

Bel ragazzo, con un bel sorriso accogliente, **Ciro** stende e farcisce le pizze fin dalle 7.

"Ciro, chi mangia una pizza alle 7 del mattino?"

"Io, la prima della giornata! - mi risponde - ma anche le persone che lavorano al mercato, e chi prende il treno".

Alfredo, suo fedele collaboratore da dodici anni, è al forno. Cottura con legno di faggio: il migliore, il più caro. **Giovanni** predispone i tavoli, **Patrizio** si occupa della vetrina esterna.

Pizza, ripieni e saltimbocca si susseguono nel menu. Chi pensa che la lista sia esaustiva conosce poco la gente di Napoli.

Scomodo. Letteralmente: il disturbo causato...

Non conoscevo questo aspetto prima di frequentare la Pizzeria **Fortuna**.

Incredibile ma vero: alcuni clienti arrivano con il loro contenitore (pomodorini, un cartoccio di acciughe, una bella mozzarella...) e chiedono a **Ciro** di farne una pizza, che gusteranno all'ora di pranzo.

E **Ciro** improvvisa, con il sorriso. E prepara in un attimo pizze stupefacenti, creative, golose. Il piacere dei clienti è il suo piacere. Quanto costa questo fastidio? Solo il prezzo del disco di pasta cotto e del disturbo per degustarlo a tavola...

Ciro è un mago che ha fermato il tempo: l'epoca della pizza Margherita a 1 euro e 50 e di quest'usanza non esiste più, esiste solo fra le pareti soleggiate della Pizzeria **Fortuna**...

Mangio da **Ciro** un meraviglioso calzone con scarola, provola, olive, acciughe. Il mio preferito.

Uno scrigno di pasta sottile e saporita, che racchiude un ripieno generoso, filante e profumato.

È enorme, la cottura è perfetta, lo assaporo.

"Ti piace?"

"Assai!" Il mio piatto è vuoto e mi sento leggera, viziata, soddisfatta, appagata, felice...

Con la sua buona pizza popolare, **Ciro** senza saperlo si colloca dalla parte dell'utopia sociale: nutrire il maggior numero di persone. Renderle felici, con un sorriso.

"Tutti hanno il diritto di mangiare bene", mi dice **Ciro** prima di lasciarmi andare via...





PIZZERIA FORTUNA, DI CIRO COCCIA

Via Pasquale Stanislao Mancini, 8
80139 Napoli
tel.: 081 205380
dal lunedì al sabato, dalle 7 alle 16

Uscendo da Ciro avete voglia di un caffè? Di un dolcetto?

Due indirizzi: Attanasio, il tempio della sfogliatella napoletana; assaggerete al banco una sfogliatella indimenticabile, appena uscita dal forno.

Ma anche Anna Bellavita, bar e pasticceria: un ottimo caffè e dolci deliziosi.

ATTANASIO

Vico Ferrovia, 2
80142 Napoli

PASTICCERIA BAR ANNA BELLAVITA

Corso Giuseppe Garibaldi, 84
80142 Napoli

FRATELLI RAGOSTA ANASTASIO E ANTONIO

Via Cesare Carmignano, 101
80142 Napoli



Da Ciro, tante Margherita quanti sono i clienti!

Arriva un cliente che ha fretta. Prima di ordinare la sua pizza, si fruga nelle tasche e conta gli spiccioli: "Ciro, vorrei una Margherita a 2,10 euro, né più né meno!"

1 & 2. Pizza Margherita "nel ruoto"

Rosa, cliente di Ciro da sempre, qualche volta non ha voglia di cucinare. Allora va a prendere le pizze Margherita per tutta la famiglia, in scooter: con una teglia e una coperta per il trasporto! Ciro le prepara esprese e le mette nella teglia appena uscite dal forno. Rosa le avvolge amorevolmente nella coperta... e golosità! Le pizze arrivano in tavola ancora calde: il pranzo in famiglia è una festa! A Napoli a volte la felicità è così semplice...

3. Pizza Margherita al tavolo

Pizza Margherita servita a tavola.

4. Pizza Margherita bufalina

Un po' più cara della Margherita classica: la mozzarella di bufala sostituisce il fior di latte.

5. Pizza Margherita con pomodorini, provola e ricotta

Variante molto cremosa della Pizza Margherita di pagina 172. Pomodorini a spicchi e provola di bufala (piacevolmente affumicata) al posto della mozzarella. Dopo averla sfornata, disponete sulla pizza piccole quenelle di ricotta la cui morbidezza, per effetto del calore, sarà quasi evanescente... come una panna montata!





3



4



5



*Il quarto
moschettiere:
fast pizza,
good pizza!*

GINO SORBILLO

Prima di questo libro, non avevo mai mangiato la pizza di Gino Sorbillo.

Avevo però incontrato Gino in occasione di un corso sulla pizza: bel ragazzo e ottimo insegnante, svelava l'arte dell'impasto con consigli e grande manualità.

Certo, conoscevo il suo nome: dal 1935 a Napoli Sorbillo è sinonimo di pizza e gode di un'ottima reputazione. La sua pizzeria nel cuore del decumano maggiore in via dei Tribunali, è per me associata alla lunga coda di appassionati in attesa...

Ma non avevo mai aperto la porta della sua pizzeria.

È Napoli a fare da intermediario in questo intrigo goloso. Il genio della città probabilmente sapeva che Gino aveva qualcosa di molto personale e qualitativo da aggiungere alla pizza...

Lungo la via, incontro Gino sul suo scooter. *"Ti tengo un tavolo per questa sera?"*. Accetto.

Arrivo, curiosa e affamata. Ambiente contemporaneo, tavoli di marmo e sedie all'antica.

Arriva la prima pizza, una creazione che Gino vuole farmi assaggiare. Con la pizza, una veloce spiegazione degli ingredienti: passata (pomodorini biologici), cuori di carciofo *soleggiati* (seccati al sole), ragusano DOP (magnifico formaggio siciliano) grattugiato. Gino specifica il tempo di lievitazione della pasta per questa pizza: un esperimento, un successo, 30 ore!

La pasta è perfetta, la cottura è perfetta, l'equilibrio degli ingredienti è perfetto. Un ottimo utilizzo del pomodoro: solo quello che serve perché non sia invadente. Per me, una delizia.

Segue un calzone da antologia, il classico. Gustoso, indimenticabile, magnifico. Bravo Gino!

I moschettieri della pizza sono proprio quattro: a Enzo Coccia, a Enzo Piccirillo, a Enzo Piccirillo, va assolutamente aggiunto Gino Sorbillo...

Prima di andarmene, osservo la coda degli amanti della pizza che si affollano all'entrata.

"Non meno di 130 persone", mi dice la mamma di Gino, che gestisce le prenotazioni in ordine di arrivo.

Oso fare la domanda: *"Gino, quante pizze fai in un giorno?"*

"600... 800... 1200...!"

"...?! Ma è una performance!"

Decido di tornare il giorno dopo e di stare vicino al forno: dalla prima all'ultima pizza servita all'ora di pranzo. Voglio capire questa frenesia.

La Pizzeria Sorbillo è stata fondata dai nonni di Gino, Luigi e Carolina: avevano 21 figli, tutti pizzaioli, anche le femmine: Esterina, Adriana, Elena, Marisa, Carmela, Mariarosaria!

Gino Sorbillo, 37 anni, terza generazione di Sorbillo. Indiscutibilmente uno dei Maestri della pizza napoletana: intelligente, sorridente, simpatico, impegnato, connesso, generazione Facebook...

E infaticabile. Impasta, stende, fa volteggiare la pasta, farcisce, inforna, circondato da uno staff molto efficiente: giovani, agili, vivi, eccitati.

Ogni giorno il suo forno sciorina a un ritmo infernale-indiavolato-frenetico diverse centinaia di pizze: tutte perfette, tutte ottime.

Una pasta sottilissima, un velo di seta morbido ed elastico, leggerissima e digeribile grazie alla lievitazione lunga e accurata: almeno 9 ore, più spesso 14.

Pizze enormi, come il piacere che danno: piacere per gli occhi - debordano allegramente dal piatto - e piacere per il gusto: pizze da gourmet.

Quel giorno, all'ora di pranzo, il primo cliente è arrivato alle 12.02, l'ultimo alle 15.35.

Tra i due, sono state servite un po' meno di 600 pizze, quasi 3 pizze al minuto. Spettacolo magnetico colto dalla macchina fotografica di Laurence...





*Pizza fritta:
per capirla
bisogna
mangiarla!*

ENZO PICCIRILLO

Prima di incontrare Enzo Piccirillo, pensavo che la pizza fritta fosse una pizza minore, versione imperfetta e plebea della pizza nel forno a legna. E infatti evitavo di mangiarla. Poi un giorno, nel corso di una conversazione, ho sentito parlare della Masardona e tutto è cambiato...

La Masardona è il soprannome di Anna Manfredi, la nonna di Enzo Piccirillo.

La Masardona, la messaggera, perché, da piccola, le donne del quartiere le affidavano i loro segreti, che lei, con la sua voce discreta, faceva giungere fino alle orecchie giuste.

Fin qui, niente a che vedere con la pizza fritta...

Negli anni quaranta, per arrotondare, Anna prende l'abitudine di collocare davanti alla sua porta un tavolo, un fuoco e una padella capiente, il *focone*.

La sua pizza fritta fa il giro del quartiere.

Da sempre a Napoli la pizza fritta è un lavoro da donne, donne che se la sanno cavare: bastano una padella e un marciapiede, mentre un forno a legna costa caro. Sono sveglie, le donne napoletane: *"Per evitare di farsi concorrenza, ognuna aveva il proprio giorno - mi racconta Enzo -, la domenica era il giorno della Masardona"*.

A Natale, oltre alla pizza fritta, la Masardona prepara i roccocò, biscotti tradizionali delle feste di fine anno e, a Pasqua, il tortano e la pizza rustica.

La sua ottima reputazione è consolidata, e ben oltre il quartiere.

Carmela, la madre di Enzo, succede alla Masardona, ed Enzo a Carmela, con l'aiuto delle sue cugine: Rosa piccola e... Rosa grande.

Determinata a meritarmi la mia prima autentica pizza fritta, organizzo nei minimi dettagli il mio pellegrinaggio verso il suo santuario. Per stuzzicare il mio appetito, attraverso Napoli a piedi, dal centro storico fino alla stazione. Passo davanti alla Pizzeria Fortuna, saluto Ciro e rifiuto il suo invito: *"Oggi tocca alla pizza fritta!"*. Giro intorno a piazza Garibaldi, prendo corso Arnaldo Lucci e mi avventuro nel quartiere ultrapolare di Case nuove. All'altezza della chiesa di Sant'Anna alle Paludi, giro a destra.

La ricompensa mi aspetta al numero 27 di via Capaccio Giulio Cesare dove tutti i giorni a partire dalle 7, Enzo prepara, accoglie e delizia.

Solo pizza fritta, nient'altro che pizza fritta.

Tre tavoli sul marciapiede, qualcuno seduto a tavola, altri - più numerosi - all'interno, in piedi davanti al bancone.

Un ambiente familiare. Gli amici, i fedelissimi, i supporter della pizza fritta.

"Enzo, fammi una pizza senza pomodoro e con molto pepe!"

La Masardona è una pausa nella giornata di queste persone, una sosta calorosa e golosa in un quartiere popolare, in una città popolare, dall'umanità vulcanica e a volte agitata.

Entro, mi notano: eh sì, non sono del quartiere... ah certo, non faccio ancora parte del club della pizza fritta...

Sguardi curiosi e sorrisi accoglienti.

Un invito.

Non ordino subito.

Prima di tutto il luogo. Sono colpita dalla pulizia meticolosa: acciaio satinato e lucido, cappe aspiranti rivestite di alluminio cambiato ogni giorno, olio per la frittura limpido.

Partono le consegne, avvolte in graziosi sacchetti di carta da pacchi...

Poi, i clienti. Vicini e vicine, lavoratori dei mercati, impiegati della stazione, negozianti del quartiere.

Alcuni fanno una deviazione: escono dall'autostrada per Roma, mangiano da Enzo e ripartono.

Gioia e buon umore. Il fritto avrà virtù particolari? Fa spuntare il sorriso più di un altro cibo?

Poi, Enzo e la danza delle sue dita sulla pasta. I suoi gesti sono diversi. La pizza fritta - due dischi di pasta perfettamente sovrapposti che nascondono il ripieno - viene sigillata con piccoli tocchi precisi, picchiettando sui bordi, dall'interno verso l'esterno per eliminare l'aria che potrebbe rompere la pizza.

La pizza si distende e si allarga, perfettamente ermetica, in modo che l'olio non penetri all'interno e il calore la gonfi.



La Completa

Descrivere la pizza frita di Enzo Piccirillo è un esercizio difficile: parole e foto non bastano. La pasta, questa pasta sottile, aerea, croccante, *soufflée*, è un piccolo miracolo di saperi. Ma questo scrigno dorato non fa vedere il suo contenuto, né intuire la felicità di mangiarla...!
Per capire la pizza frita di Enzo Piccirillo - unica, golosa, irresistibile - dovete assaggiarla al vostro prossimo viaggio a Napoli, altrimenti mettete le mani in pasta!

PREPARAZIONE: 10 minuti

COTTURA: 5 minuti

PER 1 PIZZA FRITTA
(per 1 persona, o da condividere)

220-240 g di pasta per pizza (2 panetti, vedi pagina 286)

40 g di ricotta

40 g di cicoli (ciccioli)

80 g di provola (a pasta piuttosto soda e compatta) o di scamorza affumicata

20 g di passata di pomodoro

Pepe nero macinato al momento

PER LA FRITTURA

2 l di olio di semi di arachidi

ATTREZZATURA

1 schiumarola

1 colino

Carta da cucina

Scaldare l'olio di semi di arachidi fino alla giusta temperatura.

Sgocciate la ricotta. Tagliate la provola a fette sottili, poi a cubetti. Tagliate i cicoli a dadini.

Con la punta delle dita stendete i panetti di pasta sul piano di lavoro appena spolverizzato di farina, ricavando due dischi dello stesso diametro e non troppo sottili.

Farcite uno dei dischi. Mettete in mezzo il ripieno, lasciando un bordo di almeno 1,5 cm: prima la ricotta, poi i cicoli, la passata di pomodoro e la provola. Pepate.

Ricoprite con il secondo disco di pasta sovrapponendo i bordi. Sigillate e schiacciate i bordi: prima con la punta della dita, poi con leggeri colpi tutto intorno. Sollevando la pizza sul piano di lavoro (Enzo la gira e la fa volteggiare in aria!), allargate il disco tirando delicatamente verso l'esterno.

Sollevate la pizza e con un gesto rapido immergetela nell'olio.

Con una schiumarola irrorate di olio caldo il lato non immerso: sarà "soffiato" dal calore. Appena la parte inferiore assume una bella colorazione dorata, girate la pizza e fate dorare l'altro lato: la pasta deve essere dorata, croccante e quasi caramellata.

Scolate la pizza su carta da cucina e gustatela subito!

Un tocco goloso

Accompagnate la degustazione della Completa con un bicchierino di Marsala: fa parte della tradizione della Masardona, e lo trovo molto chic!







Questo libro è una dichiarazione d'amore alla pizza e a Napoli. Perché una buona pizza vi racconterà più cose su questa città, sulla sua generosità, la sua bellezza sconvolgente, il suo genio creativo, di qualsiasi altro discorso.

Alba Pezone è proprio come il suo libro: napoletana, diretta, genuina, passionale e... verace. Chef e giornalista gastronomica, è l'anima di Parole in Cucina, scuola di cucina italiana a Parigi, che ha fondato nel 2004.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN: 978 88 67530 069



9 788867 530069

25,00 €

IVA inclusa

