



no, come tradizione comanda. È peccato fermarsi a una sola scelta, il consiglio è lasciarsi andare a una "degustazione". Se si viene fin qui bisogna dimenticarsi diete e snobismi culturali: la Montanara è la pizza fritta e guarnita col pomodoro, amata dal popolo, le Corna di Madonna sono invece un ripieno di Ricotta, cicoli (ciccio) e pepe. Il servizio è alla buona e veloce, il conto onesto.

Sorbillo, in via dei Tribunali, è un altro indirizzo cult. Dal 1935 i Sorbillo si tramandano di padre in figlio – 21 figli, tutti pizzaioli – l'arte bianca e del forno. Il locale è nel cuore del centro storico, lungo il Decumano centrale, a pochi passi dalla via dei Presepi e dalla Cappella dei Sansevero. Una sala al pianoterra e una al piano superiore: colori solari, mattonelle gialle e pareti di un azzurro chiaro come il cielo di Napoli. L'atmosfera è piacevole, cordiale e le pizze arrivano al tavolo fumanti e profumatissime. Sono talmente grandi che quasi fuoriescono dal piatto. Da non perdere il Ripieno (cioè un Calzone) Nonno Luigi, con Ricotta, cicoli, pomodoro e basilico.

La Notizia è la pizzeria di Enzo Coccia: non è nel centro antico, né sul lungomare elegante della città. Si trova in un posticino defilato, nella zona collinare di via Caravaggio, fuori dai circuiti turistici, noto solo ai napoletani. Il locale è piccolo, una stanza di poco meno di ven-

Napoli

Stara a Materdei è un pezzo di storia della città, della Napoli più caratteristica e verace. Bisogna arrivarci a piedi o con la metropolitana. Non si prenota e spesso si aspetta in piedi nel vicolo tra il via vai caotico del quartiere. Se l'attesa è lunga, dal forno arrivano bocconcini caldi di pizza da mangiare per ingannare il tempo. Gli interni non sono un salotto, anzi. La sala è in realtà un lungo corridoio alle cui pareti si alternano foto di Totò, papa Wojtyła e Sophia Loren. Qui la diva nazionale impersonò la procace e adultera pizzaiola de *Loro di Napoli*, il film di Vittorio De Sica del 1954. Da allora poco è cambiato: la famiglia è la stessa – moglie, marito e figlio –, le pizze sono sia fritte sia cotte al for-

no, dove però si sta volentieri. Sedie di legno, qualche souvenir partenopeo alle pareti e un articolo del *New York Times* bene in mostra. Enzo è dietro il bancone a impastare. Ogni tanto fa capolino e comunica alla sala che sono arrivati il Fiordilatte buono di Montella o i pomodorini gialli degli orti di Napoli. Qui l'ingrediente è sovrano e l'impasto è quello di una volta: lievitato

naturalmente per almeno dodici ore a temperatura ambiente, senza frigorifero. Il menu propone le pizze della tradizione, quella bianca con lo strutto e il Pecorino, il Ripieno di scarola riccia (messa a crudo con acciughe salate e olive nere) e poi alcune variazioni, come la Margherita Dop con pomodori del pendolo del Vesuvio e Mozzarella di bufala campana. I clienti buongustai apprezzano. E da ogni parte del mondo arrivano aspiranti pizzaioli a imparare. Una novità è **La Città del Gusto** del Gambero Rosso, sul lungomare di Bagnoli: tra archeologia industriale e dettagli di design si gustano le pizze di Michele I.eo, allievo di Gabriele Bonci, il "Michelangelo delle pizze", secondo *Vogue America*. Belle la struttura e la terrazza esterna con vista sulle isole di Procida e Ischia, buone e naturali le pizze, tutte con ingredienti di prima qualità. Imperdibile il Ripieno (cioè il Calzone) con zuppa forte (salsa di pomodoro, peperoni e frattaglie di maiale).

Infine un indirizzo fuori porta: a **Pontecagnano**, una manciata di chilometri da Salerno, ha riaperto da poco la storica pizzeria **Negri**, fondata nel 1928 dal commendatore Edoardo Negri. Umberto di Savoia e Maria José ci venivano quando raggiungevano la residenza estiva di Persano, ma di qui sono passate tante altre celebrità, come ricordano le

La Città del Gusto

Specialità: pizza con ciccioli e Provola, Ripieno (Calzone) con zuppa forte (salsa con frattaglie).

Indirizzo: via Coroglio 57/104e, Napoli, tel. 081.19.80.89.00.

Orari: 12.30-14.30, 20-23; dom. 12.30-14.30 (su prenotazione; chiuso lun. e mar.). **Prezzi pizze:** 5-10 €. **C/credito:** tutte.