

dissapore



I nuovi pizzaioli campani: 5 nomi da tenere d'occhio nel 2017

Giovani, di talento, smisuratamente ambiziosi, sono il futuro della pizza in Campania

di: **NUNZIA CLEMENTE**

Fa bene il Guardian a scrivere di **Neapolitan Revolution**, la rivoluzione della pizza che, finalmente, i veri protagonisti dello stile napoletano stanno portando nel mondo.

Se il mondo anglosassone freme per **l'apertura londinese de L'Antica Pizzeria da Michele**, e gli americani per Gino Sorbillo, il pizzaiolo che da via dei Tribunali si appresta a conquistare New York, c'è da dire che la partita importante per la **rivoluzione della pizza napoletana** si gioca tra le pizzerie di casa nostra.

Una nuova generazione di pizzaioli napoletani è ciò che ogni gourmet cresciuto a *piscitielli* di pizza fritta (pizza fritta allungata a mo' di pesce, simbolo beneaugurante nella cultura cristiana e popolana napoletana) e pizze *a portafoglio* (pizze di diametro ridotto, con meno condimento e ripiegate su se stesse) dovrebbe augurarsi.



I pizzaioli di oggi, che per inevitabili ragioni anagrafiche saranno anche quelli di domani, sono giovani, ruggenti, talvolta spacconi e molto, molto preparati.

Ci si allontana dall'ideale del pizzaiolo classico tutto mani, farina e bancone per ammaccare. Ci si avvicina, invece, all'idea del pizzaiolo comunicatore, grazie alla sequela infinita di hashtag e foto di Instagram. E anche all'idea del pizzaiolo sperimentatore, che utilizza farine e impasti differenti dagli standard, che va alla ricerca dell'ingrediente perfetto, oppure come fa qualcuno, lo coltiva da sé.



Abbiamo letto, visto, a lungo girato, assaggiato molto. Abbiamo mangiato pizze pettinatissime e pizze scostumate, di quelle che macchiano le camicie di olio (*sigh*).

Ma i veri protagonisti sono stati loro, i pizzaioli: li abbiamo shakerati tra nomi noti e meno noti, per darvi un assaggio di chi sentirete parlare più spesso in questo 2017.

Ciro Oliva | **Concettina ai tre santi**



Ve l'abbiamo presentato in tutte le pizze, e laddove non siamo arrivati noi, ci arriva lui, da solo, con la sua esuberanza.

Ciro Oliva, 24 anni, gestisce la pizzeria di famiglia **Concettina ai Tre Santi**, nel quartiere Sanità. Per capirci, il giovanissimo pizzaiolo ha raccolto folle oceaniche di ragazzi e cultori della pizza a pochi metri dalla stradina in cui nacque Antonio de Curtis, in arte Totò, più di un secolo fa.

Difficile immaginare un Ciruzzo timido che a 10 anni sgattaiolava nella pizzeria dei genitori.

La timidezza va via, lasciando spazio alla passione; mettetevi al tavolo e fatevi raccontare la storia di Concettina e ne verrà fuori un *mashup* tra cronaca di quartiere, *pizzologia* applicata e storia della famiglia Oliva.



Negli ultimi tre anni, tutta la pizzeria –a partire dalla brigata di sala, passando per pizzaioli e fornai– ha subito un'evoluzione così netta e importante che ha portato Concettina ad entrare nel gotha delle **sette pizzerie della Guida Michelin**.

Hanno anche ripreso l'iniziativa della "pizza sospesa": ogni avventore è libero di lasciare una somma minima (2.50 euro) per pizze che saranno preparate su richiesta di chi ne ha bisogno, oppure per enti benefici.

E' fortissimo, infatti, il legame degli Oliva con **La casa dei Cristallini**, associazione che si impegna nel recupero dei minorenni dalla strada.



Menu stagionale che alterna terra e mare seguendo il ritmo della natura, ma la nostra devozione per il ripieno al ragù non passa: pizza chiusa a mezzaluna e cotta al forno, ripiena di ricotta di fuscella (più cremosa, tipicamente diffusa nel napoletano), all'uscita colata lavica di ragù napoletano cotto a lungo, come da tradizione.



Nota di merito: è uno dei pochi pizzaioli (se non l'unico) ad aver compreso il ruolo del dolce a fine pasto, dopo la pizza.

Abbandonati ritorni baroccheggianti e gusti troppo incisivi, propone babà classico napoletano o una selezione di albicocche pellecchiette del Vesuvio, condite con miele di castagno e spolverata di cioccolato Michel Cluizel.

Diego Vitagliano | **10**



1985. Napoli si preparava a vivere le sue notti magiche qualche anno prima dei Mondiali 1990, e tutto ruotava intorno a Lui, il Pibe de Oro, Diego Armando Maradona.

La città era un fermento, l'isteria collettiva del tifo ha fatto sì che nascessero dei piccoli Diego sparsi qua e là per vicoli e vicarielli: uno di questi è Diego Vitagliano.

Nato l'anno dello scudetto, fervente fedele della SSC Napoli, ha deciso di titolare il suo locale 10, in onore della maglia e del suo giorno di nascita.

Diego è uno che di scuola ne ha fatta: tanto per dire, è uno dei ragazzi cresciuti con **Vincenzo Esposito di Carmenella**, nostro mai dimenticato amore con la margherita sbagliata.



La sua pizzeria “10 – Diego Vitagliano” è sul lungomare di Pozzuoli. Sinonimo che una buona pizza direttamente sul mare si può avere, al di là dei battibecchi da napoletano del centro, con un dehors piacevolmente soleggiato che dà sul corso principale.

E poi, Pozzuoli, l’antica Puteoli, è proprio bella: a meno di 700 metri dalla pizzeria di Diego c’è il Macellum, l’antico mercato tipico della Magna Grecia, uno dei siti archeologici all’aperto più importanti del mondo antico.



Diego è da poco diventato famoso come “pizzaiolo con l’orto”: parliamo di alcuni metri quadri in collina, dove ha iniziato a coltivare le verdure per le sue pizze stagionali, tra queste legumi cicerchie e torzelle, un particolare tipo di cavolo, il più antico del Mediterraneo.

L’impasto è ottenuto da farine del Molino Vigevano, con una biga (un pre-impasto ottenuto mescolando acqua, farina e lievito in modo tale da farlo risultare abbastanza asciutto) modificata secondo le esigenze della pizzeria.



Tra le pizze invernali spicca la “Finto Soffritto”: fondo bianco con un “finto soffritto” che ricorda il soffritto di interiora bovine e suine diffuso nell’entroterra campano, dal sapore forte e untuoso.

Qui, la zuppa forte è fatta con salsiccia di maialino nero casertano, molto godibile e apprezzato anche dai palati più giovani. All’uscita, rondelle di finocchio appena affettato per rinfrescare il palato.



Ma il vero colpo di tacco, ahinoi (nel senso del nostro fegato), è la frittura: qui si propongono i fritti dei Monzù.

E chi sono costoro?



I Monzù, bellissima storpiatura napoletana del francese *Monsieur* , erano i cuochi provenienti dalla Francia che comandavano pentole e padelle nelle cucine del Settecento partenopeo.



L'ultimo discendente dei Monzù è Gerardo Modugno, che ha tramandato a Diego le ricette di quattro frittiture d'epoca, opportunamente modificate per i gusti contemporanei.

E' una meraviglia l'uovo alla monachina, ricetta nata dal furto di segreti alle monache, che si presenta come un uovo sodo panato e fritto con tuorlo pastellato da besciamella stracarica di noce moscata. Un trip barocco che va dalla panatura croccante fino alla temperatura perfetta dell'uovo.

Ciccio Vitiello | Casa Vitiello



Segreto della redazione Dissapore partenopea: Ciccio Vitiello, per noi, è la versione agreste di Ciro Oliva.

Senza mare, senza città, con più barba e pizze fenomenali sfornate a Tuoro, sopra Caserta vecchia, dove vi abbiamo portato nel nostro recente resoconto sulla nouvelle vague della pizza casertana.

Una jam session sfrenata di pizze potrebbe essere il giusto compromesso tra i due.



Sono ventiquattro gli anni anche per Ciccio, portati a spasso tra la Campania e Miami, Florida, dove era approdato per un'esperienza di pizzaiolo e da dove è tornato.

Si sentiva incompleto, senza casa. Rientrato tra le sue “quattro mura di tufo”, fino ad approdare nella nuovissima sede di Casa Vitiello, fa suoi gli insegnamenti della migliore cucina casertana.



Ha un che di classico e di naif la sua pizzeria: strizza l'occhio a un pubblico più raffinato, ma ritorna sui suoi passi permettendo anche ai più giovani di fruire della sua pizza. Strutturato in piano giorno e piano notte, il locale è accogliente, romantico.

Ottimi fritti anche dalle parti di Caserta: panzerotto (crocchè di patate di dimensioni ridotte, panato e fritto), pacchero impanato e fritto con ripieno di provole e patate, scagliozzi (triangolini di polenta fritta).



L'impasto è realizzato con Mulino Polselli in una stanza climatizzata, ma la vera rarità sono gli impasti alternativi: alla canapa, al grano arso, al cacao.



La pizza Papacella è quella che ha conquistato gli ispettori del Gambero Rosso, tanto da elargire a Ciccio Vitiello il premio come miglior pizzaiolo emergente dell'anno.

Fondo bianco, con papacella (peperone napoletano, giallo piccolo e molto polposo) priva della salamoia e salsiccia di maialino nero casertano.

Eduardo Ore | O sfizio d'a Notizia



Il pizzaiolo che si chiama Eduardo (con la U, non ci sbagliamo), è un po' come l'italiano che va all'estero, fa l'idraulico e si chiama Mario.

Nel caso di Eduardo Ore, ci troviamo davanti a una sicurezza multitasking. Classe 1985, quindi 31 anni ruggenti, è il figlioccio di Enzo Coccia –autentico maestro della pizza napoletana e proprietario de La Notizia– oltre che un lievittista e panificatore a 360°.



Dopotutto, ne abbiamo parlato anche nella nostra classifica dei migliori panettoni artigianali del 2016: **Eduardo è il creatore di Vesuvius**, il panettone con uva catalanesca del Vesuvio. Dietro, ci sono gli studi con un signore chiamato Achille Zoia, super premiato maestro pasticcere milanese.

E ha pure “inventato” una farina: in collaborazione con il Molino Dallagiovanna, dove è diventato esperto di tecnologie alimentari, ha dato vita alla Napoletana Dallagiovanna, con cui si diverte a creare molti sfizi e fritti.



Infatti ‘O Sfizio della Notizia (il locale che Enzo Coccia ha aperto sempre a Napoli, a pochi metri dalla sede da La Notizia) è sotto le mani esperte di Eduardo, che ha iniziato a friggere e mescolare bollicine per tutta Via Caravaggio.

La **migliore pizza frita di Napoli** viene da questo giovane campione della lievitazione, che stagionalmente seleziona e farcisce fritti con ripieni talvolta classici, altre volte irriverenti.

Un vero spettacolo quello con scarola ed alici.



E se proprio non potete (o non volete) nutrirvi di fritto, ne ha tirata fuori un'altra sempre con il guru Enzo Coccia: la 'mpustarella, subito entrata nel firmamento delle **cose più orgasmiche mangiate nel 2016**.

Riducendo in termini banali per chi non ha avuto la fortuna di assaggiare: la 'mpustarella (dal napoletano 'mposta, cioè "merenda") è una pagnotta magnificamente lievitata dal peso di circa 140 grammi.

Un tempo, la 'mposta era il pranzo veloce con cui si sfamavano i lavoratori fuori dall'uscio domestico, i facchini, i muratori, i portuali.



Grazie agli esperimenti di Eduardo, la 'mposta si è evoluta in 'mpustarella, farcita con ingredienti che vanno dalla bresaola di bufala, alla mortadella,

crema di pistacchio, o ancora la mitologica parmigiana di melanzane di Mimì alla Ferrovia.

Insomma, a Eduardo consegnamo tra le mani il nostro cuore gastronomico, potrebbe stupirci ancora.

Enzo Bastelli | Ieri, oggi, domani



Se vi siete scocciati di questa sequela di innovatori a volte molto visionari, prego, presentarsi da Enzo Bastelli, pizzaiolo di “Ieri, oggi e domani”.

Enzo ha 27 anni e una serie di esperienze sparpagliate in tutta Italia. Adesso è in forze da Ieri, Oggi e Domani, locale nato sulle ceneri dello storico La Fila, a Napoli.

Incredibile come il cibo e i posti entrino a far parte della mentalità comune: se vi trovate in quel dedalo di strade che va da Piazza Garibaldi al Centro Direzionale, chiunque si ricorderà de La Fila, degli innumerevoli avventori di ogni estrazione sociale che si avvicendavano per un piatto caldo ben prima dell’ora di pranzo.



Adesso, la Fila ha cambiato nome, però riprende i vecchi fasti napoletani rifacendosi al cinema d'autore (Ieri, oggi e domani di Vittorio De Sica ha vinto l'Oscar nel 1965).

Ieri, per rendere onore al locale che fu. Oggi, per omaggiare Marcello Mastroianni, Sofia Loren e, appunto, de Sica. Domani perché, dopotutto, il futuro è sempre un'incognita, soprattutto se sei napoletano.

Alle pareti del locale, molti complementi cinematografici d'autore, gentilmente donati dalla Filmauro srl.



La passione di Enzo sono gli impasti indiretti, in particolare la sua vita professionale è cambiata da quando ha incontrato l'uomo della biga (sempre il pre-impasto di cui sopra) più di moda negli ultimi cinque anni, Marco Lungo.



Marco Lungo è un esperto di lievitazioni e di chimica degli alimenti, ex autore di Dissapore, conosciuto nel mondo della pizza napoletana come creatore della biga che porta il suo nome.

Molti pizzaioli della nuova generazione –soprattutto quelli della “**pizza a canotto**”– usano la biga Lungo, oppure la modificano adattandola alle loro esigenze, essendo un impasto delicato da maneggiare.



Sentendo i racconti, Enzo Bastelli è stato il primo a utilizzare la biga Lungo a Napoli centro. Qualche anno fa, era pizzaiolo in un locale proprio di fronte

l'Antica Pizzeria da Michele, a Forcella. Poco più che ventenne, il ragazzo era frustrato: file chilometriche da un lato, e da lui coperti appena sufficienti.

Come fare?

Marco Lungo sembrava avere la soluzione: una pizza diversa, bella da vedere, sostanziosa eppure digeribile. Passò ad Enzo la ricetta della sua biga, e fu amore.



La pizza di Enzo fatta con biga Lungo rispetta assolutamente la tradizione, con un occhio di riguardo verso la moda del momento.

Cornicioni alveolati ma senza paturnie, dischi di pasta conditi in modo classico.



La pizza emblema del locale è la Ieri, Oggi e Domani, con ingredienti che richiamano i luoghi di nascita dei due attori e del regista omonimo: fondo bianco e aggressivo di fiordilatte misto bufala, peperoni gialli di Pontecorvo, salsiccia rossa di Castelpoto.