

# La pizza come viaggio sentimentale

UN LIBRO DI **DARIO DE MARCO**  
SUI SEGRETI DEL PIATTO PIÙ AMATO.  
TRA LOCALI STORICI E CURIOSITÀ

di **Micol Passariello**



ALAMY / IPA

**E** **DUARDO** De Filippo era un grande appassionato di pizza. Chiedeva sempre il tavolo più vicino al forno, per gustarla appena sfornata. «La pizza, napoletana soprattutto, dev'essere fatta al momento. La pizza perfetta è quella che si mangia subito». Dario De Marco di pizza se ne intende. E non perché è napoletano, ci tiene a sottolineare. Giornalista, scrittore, con un passato da pizzaiolo e una passione per il piatto più famoso d'Italia, nel suo nuovo libro *Alla ricerca della pizza perfetta. Un viaggio sentimentale* (edito da **66thand2nd**, pp. 336, euro 16), ci porta dentro il mondo di questo simbolo amatissimo, tra ricette, consigli e storia, dalla pizza al padellino che fanno a Torino, alla sardenaira ligure, una schiacciata di pasta lievitata, con pomodoro, olive, capperi, aglio, origano, acciughe.

Una delle più famose pizze d'Italia è quella della leggendaria Antica pizzeria Da Michele in via dei Tribunali a Napoli, dove c'è fila a ogni ora del giorno. Fa soltanto Margherita e Marinara, avvisa De Marco ma, a detta di molti, è la miglio-



Dario De Marco  
*Alla ricerca della pizza perfetta*  
Un viaggio sentimentale



Dall'alto,  
le pizzerie  
**Da Michele**  
e **Sant'Alba**,  
a Napoli. Sopra,  
*Alla ricerca della  
pizza perfetta*  
(**66thand2nd**)

re al mondo. Ad aprire il locale è stata la famiglia Conduro nel 1870, quando ancora la pizza si faceva molto grande e si consumava in piedi e alla svelta: dopo più di un secolo nulla è cambiato, e forse il colpo di genio sta proprio lì, nel lasciare tutto immutato. «La pizza di Michele rappresenta per antonomasia una delle principali tipologie di pizza napoletana: quella a ruota di carro, *a rot 'e carrett'*, con il disco di pasta sottile e il cornicione basso, poco pronunciato. Se da Michele non si trova posto, le alternative non mancano. Un'ottima pizza la sforna Port'Alba, alle spalle di piazza Dante, aperta nel 1738, la più antica ancora attiva. Questo indirizzo storico si trova proprio sotto l'arco della porta della città: una zona suggestiva, da piazza Bellini, via San Sebastiano, a Spaccanapoli, dove l'odore di caffè e di frittura si mischiano alle vetrine della pasticceria Scaturchio.

Quindi la pizza perfetta si trova a Port'Alba? Difficile da stabilire, ma una cosa è certa: in ogni boccone c'è tutta Napoli. «Ecco, forse non era la pizza perfetta, perché era qualcosa in meno e contemporaneamente qualcosa in più: era LA pizza». □

## CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÈ  
@chefkumale

### CON LE SPEZIE LO STUFATO AFGHANO NON STUFA MAI

**CONOSCIUTI** anche come okra, lady finger o gombo, i baccelli di bambia sono presenti in piatti africani, mediorientali e caraibici ma anche del subcontinente indiano. Questa ricetta afghana li propone stufati con patate e spezie. Lavate e sbucciate le patate, quindi tagliatele a cubetti. Lavate i bambia, eliminate picciolo ed estremità, tagliateli in tocchi regolari. Fate dorare le patate in olio di semi e conservatele a parte. Soffriggete i bambia in una padella con un po' d'olio di semi per 6-8 minuti, conservateli a parte. Preparate un soffritto facendo saltare in due cucchiai d'olio di semi l'aglio tritato, con i peperoncini a rondelle, i pomodori a tocchi. Fate cuocere per circa cinque minuti. Insaporite con il concentrato di pomodoro, mescolate e aggiustate di sale, aggiungete pepe, coriandolo in polvere e in semi, la curcuma, il peperoncino. Allungate con l'acqua. Aggiungete i bambia e le patate, coprite e fate cuocere per 15 minuti circa. Spolverate con coriandolo fresco tritato e servite in tavola.

#### INGREDIENTI

**1/2** kg di gombo,  
**1-2** patate, **2** spicchi  
d'aglio, **1-2** peperoncini  
verdi piccanti,  
**2-3** pomodori,  
**1/2** cucchiaio di  
concentrato di pomodoro  
sale, pepe nero, **1/2**  
cucchiaio di peperoncino  
in scaglie, **1/2** cucchiaio  
di semi di coriandolo in  
polvere, **1/4** di cucchiaio  
di semi di coriandolo,  
**1/4** di cucchiaio di  
curcuma in polvere,  
coriandolo fresco, **60** ml  
d'acqua, olio di semi

