

di Sinàm Pascià

Scrivere di Napoli e gola è a dir poco un'impresa. La città è un incandescente laboratorio di meraviglie e di nefandezze, di devozione alle radici e di opaca obbedienza al mercato che rende ogni percorso potenzialmente sublime oppure sconsolante delusione. Per giunta, dall'alto di una tradizione antica, forte, che passa dal chiasso delle strade alla indolente raffinatezza dei palazzi, a Napoli sono tutti esperti, espertissimi dei luoghi giusti della gola in città, senza differenza di classi. Non è quindi un caso se uno dei più importanti trattati sul cucinare all'ombra del Vesuvio lo abbia scritto nel 1837 un aristocratico, Ippolito Cavalcanti, duca di Bonvicino, sotto il titolo di *Cucina teorico pratica*, ma non è nemmeno un caso che esista, speculare e simmetrica, una altra faccia della sapienza napoletana a tavola, quella dei bassi. Chi non ricorda il tenerissimo dialogo, in Miseria e Nobiltà, tra Totò/Felice Sciosciammocca ed Enzo Turco/Pasquale il fotografo? La scena ruota intorno ai possibili ricavati di un povero cappotto da mandare in pegno, pretesto per sognare un pranzo coi fiocchi, sostenuto da competenza gastronomica profonda ... *“Un chilo e mezzo di pasta non grossa (che non si digerisce), una bella buatta di pomodoro (perché la pasta è buona con tanto sugo), un poco di salsiccia (ma non quella stantia, già fatta, ma quella messa al momento, zac zac, nel budello); poi, per le uova, da fare in padella, da agitare per verificare se siano davvero di giornata; quanto alla mozzarella per accompagnare le uova, deve essere fresca (e si capisce se, premendola con le dita, esce il latte). Non rimane che il vino. Gragnano frizzante. “Se non è frizzante, non lo prendi”, conclude Pasquale il fotografo con un Totò che replica “ dimmi un po’, Pasqà, ma qui dentro c’è il paltò di Napoleone?”.*

Rassegnato, quindi, a misurarmi con l'amore profondo e trasversale dei napoletani per il buon mangiare, prendete questo elenco come una mappa tutta da integrare sul posto, meglio se col consigli dei nativi. La partenza? col cibo più facile e più difficile, la pizza. Sì, perché anche qui – come per una buona focaccia a Genova – non è che ogni forno a legna mantenga tutte le aspettative di eccellenza nella napoletanità. Sicuramente non si sbaglia da **Di Matteo** (via dei Tribunali 94, tel. 081.5539204), a due passi dal celebre Caravaggio del Pio Monte della Misericordia, che propone tutte le classiche, una ottima versione con salsiccia e friarielli, e una grande serie di fritti. Sempre lungo la stessa strada, per non essere da meno di Bill Clinton, che fece deviazione al tempo del G7 di Napoli nel 1994 per addentare una pizza nel vecchio centro, troverete margherita notevolissima dal **Pizzaiolo del Presidente** (via dei Tribunali 120, tel.081.210903). La faccenda merita una divagazione: il Presidente Usa, in effetti, facendo impazzire il protocollo, si fermò da Di Matteo; il pizzaiolo che lo fece sognare con la sua margherita, però, dopo poco tempo decise di mettersi in proprio e, a poca distanza, aprì la sua pizzeria. Naturale quindi che l'insegna non potesse fare a meno di ricordare quell'indimenticabile momento di serendipity che fece incrociare per un momento l'inquilino della Casa Bianca e il maestro pizzaiolo Ernesto Cacialli . Ma le pizzerie di via dei Tribunali non finiscono qui: i patiti della marinara faranno bene a memorizzare l'insegna di **Sorbillo** (via dei Tribunali 60, tel.081.446643), perfetta per impasto e condimento: d'altro canto, una famiglia storica, capace di sfornare ventuno pizzaioli non è che nasce così per caso. Nella zona del Vomero merita **Acunzo** (via Cimarosa 60, tel.081.578362), mentre a Chiaia **Da Michele** (via Cesare Sersale 1, angolo piazza Coletta, tel.081.5539204) propone Margherita serissima (a proposito: la vera pizza non si fa con la bufala ma con la mozzarella di

Agerola). Poi, spostandosi a Fuorigrotta, troverete felicità da **Cafasso** (via Giulio Cesare 156, tel.081.2395281), storico indirizzo vicino al San Paolo (da non perdere, la marinara), ma anche da **Di Napoli** (via Marc'Antonio 21), autentico re della Margherita: unica nota negativa, qui dovete avere pazienza (il locale non ha telefono per prenotare e la coda in attesa è inevitabile), ma il suo calzone con la ricotta è davvero promessa (mantenuta) di Paradiso goloso in terra. E questo per la pizza, senza dimenticare però l'antica tradizione delle friggitorie, con sosta gioiosa alla **Friggitoria Vomero** (via Cimarosa 44 tel. 081.5783130), per una scorpacciata di pizzette imbottite, arancini e panzerotti.

Terminate le pizzerie, comincia lo spigoloso capitolo dei ristoranti e trattorie. Sì, perché a Napoli, forse perché si mangia così bene in casa – palazzo o basso che sia – è difficile trovare un indirizzo degno della Capitale dei Borboni. Ci provo, comunque. Stando alle Guide, Michelin in testa, il massimo della gola dovrebbe abitare a **Palazzo Petrucci** (Piazza San Domenico Maggiore 4, tel. 081.5524068 www.palazzopetrucci.it sui 60 euro), nella quinta scenografica di una delle piazze più belle di Napoli, in una antica casa patrizia. Look modernissimo e cucina d'autore con lo chef Lucio Scarallo, che si esibisce con piatti che giocano coi sapori della tradizione come i ravioli ripieni di triglia scarola e provola in brodo di lenticchie al timo, interpretati all'insegna di ampie divagazioni creative. Molto bella anche la cantina, degna di una esperienza da veri "foodies", avendo a mente che la Vandea devota alla trattorie potrebbe stigmatizzare il tutto con un glaciale "prezioso", Chi dovesse cercare il colpo a effetto ha invece a disposizione il **George's del Grand Hotel Parker** (corso Vittorio Emanuele 135, tel. 081.7612474, sui 90-100 euro). La terrazza regala un paesaggio da cartolina, i piatti sono corretti: meglio la tradizione (ottimi i ravioli di melanzane e provola su salsa di pomodori acerbi e basilico), che i piatti da lusso alberghiero. Cartolina per cartolina, col mare e il Vesuvio che bussano alla finestra, allora meglio una sosta alla **Cantinella** (via Cuma 42, tel. 081.7648684 www.lacantinella.it , sui 70-80 euro), dove si mangia bene, con una creatività misurata con sapienza e amore per Napoli: provare per credere gli spaghetti allo scarpariello su tartare di alici, colatura e provolone del Monaco. Altra tappa che non tradisce, con una simpatica atmosfera da vecchia Napoli borghese è Mimì alla Ferrovia (via Alfonso d'Aragona 19-21, tel. 081.5538525 www.mimiallaferrovia.com, sui 50-60 euro), a due passi dalla Stazione Centrale. Un'occasione per provare tutti i classici, eseguiti con correttezza, dal peperone imbottito ai vermicelli alle vongole. Altro indirizzo borghese di buona qualità è senza dubbio **Napoli Mia** (via M.Schilizzi 18, tel. 081.5522266, www.ristorantenapolimia.it, sui 40-50 euro), a due passi da piazza Bovio. Si comincia con frittelle di fiori di zucca e poi si va avanti con paccheri con la ricciola e i filetti di pesce bandiera al forno con capperi sesamo e profumo di agrumi. Buoni anche i dolci, ma la cantina non vola altissimo. Ma come non ricordare l'elemento marinaro a Napoli? E allora, ecco la sosta che colpisce la fantasia: da **Crudo Re** (piazza Vittoria 11/12 tel.081.7645295 sui 45-50 euro), tra botti e casse di vini da abbinare, vivrete l'esperienza di una pescheria con uso di cucina. Frutti di mare e il pescato del giorno sfileranno davanti ai vostri occhi prima di essere trasformati in crudi da sballo,ma non solo. Ultima segnalazione per una trattoria di grande soddisfazione. L'indirizzo è tra il porto e la zona universitaria: l'**Europeo di Mattozzi** (via Marchese Campodisola 4 tel. 081.5521323 www.europeomattozzi.it sui 40-50 euro), già varrebbe la sosta per la pizza, ma sarebbe un peccato trascurare i classici, dalla parmigiana di melanzane ai tubettoni cozze e fagioli, dalla pasta patate e provola al fritto di fragoglie, prima di concludere con eccellente pastiera.

Ultimo capitolo, quello dedicato ai dolci. Cominciamo coi gelati. Non si sbaglia, specie se si ama il gusto di nocciola, da **Bilancione** (via Posillipo 238b), o alla **Gelateria della Scimmia** (piazza Carità 4), casa stabilitasi a Napoli nel 1933, famosa per i gelati in stecco come il cono al gianduiotto, senza farsi mancare una sosta da **Otranto** (via Scarlatti 78), dove impera il celebre semifreddo Coviglia (col caffè). Inutile dire che passare per Napoli senza una sosta in pasticceria, sarebbe come avere saltato la pizza. Quindi: per il cioccolato, imperdibile un artista barocco come **Gay-Odin**, piemontese sotto il Vesuvio dal 1922, apprezzato per le sue fantasiose invenzioni, compresa la cremosissima Foresta (una sfoglia di cioccolato); per una sfogliata riccia ripiena di crema da perdere la testa, si deve fare tappa da **Carraturo** (corso Garibaldi 59), mentre da Scaturchio (piazza San Domenico Maggiore 19), che vanta origini che risalgono al 1805, ci si sfizia coi classici, dal babà al ministeriale, senza dimenticare il classico, buon caffè. La Santarosa, sensuale sfogliata con crema e amarena dà il suo meglio da **Pintauro** (via Toledo 75), **Moccia** (via San Pasquale a Chiaia 21/22) regna sul babà. Per la pastiera azzardo, ma penso che **Bellavia** (via Fragnito 82) non abbia oggi rivali. Non resta che il caffè. L'indirizzo? Mexico (via Scarlatti 69) che fa anche un frappè eccezionale.

NOTA: il prezzo medio va inteso senza vino