

LA NOSTRA VILLEGGIATURA ERA LA CITTÀ DOVE TUTTO ERA CANTO

La vera pizza, sessant'anni fa cotta nei vicoli di Napoli: le vacanze della mia infanzia

Quei sapori, quei profumi oggi sono patrimonio dell'Unesco

LA STORIA

MARIO DENTONE

DUNQUE la "pizza napoletana", quella "cu' a pummarola 'n goppa" è patrimonio dell'Unesco, perché appartiene al mondo e alle genti! Orgoglio italiano, nessuno ci deride, e io la pizza...

Sono nato in riviera, da gente rivana, qui sono cresciuto, qui vivo e qui morirò, e la mia prima espressione è stata il dialetto, coi nonni paterni e nei cortili e nelle strade con gli amici, anche se poi in casa, guai! Bisognava parlare italiano, che il dialetto rovinava il buon esito a scuola, dicevano. I soldi in casa erano pochi, e quelli che entravano con la busta paterna bastavano a stento per allevare due figli

STREET FOOD

Ovunque c'erano i banchetti e per venti lire l'uomo col grembiule bianco la preparava

come me e mia sorella. Ma in estate avevamo mare e spiaggia gratis davanti a casa, uscivamo in ciabatte, spesso scalzi, già in costume, e via! E se il gelato era un lusso, la mattina un pezzo di focaccia era il rito. Non potevamo permetterci la "campagna", come si usava, che poi erano villeggiature nelle colline dell'interno per far cambiare aria ai figli, che il mare, si diceva, a lungo andare stancava, innervosiva, e la campagna rilassava e sosteneva l'appetito, che quando tornavano in paese si diceva: "Mia ciumm'ù è belugiancue russu!".

La mia campagna, sempre per via dei soldi, era invece la città: Napoli, nella antica casa della nonna materna, perché mia madre era di Napoli e aveva conosciuto mio padre rivano militare là, in tempo di guerra. E così ogni estate lei ci portava a Napoli, otto ore di treno, seconda classe coi sedili di legno con lo schienale verticale, le reti portabagagli



Pizza "da asporto", si dice oggi: qui veniva invece venduta direttamente per strada

sulla testa e i finestrini che vibravano, che quando il treno incontrava un altro treno sembrava che tutto esplodesse. E nostra madre a un certo punto apriva la borsa ed estraeva tovaglioli e ci dava il pane con la cololetta, una mela, e l'acqua di vichy già preparata a casa.

Ma a Napoli, lassù al Vomero, era la città, c'era il parco della villa Floridiana, e poi i cugini, gli zii, i giri di saluti a vecchi parenti. Non era però

la campagna, e neppure la vacanza. Però c'era la pizza! A Napoli c'era la pizza sessant'anni fa. E strade, piazze angoli tutto profumava di pizza calda, perché ovunque c'erano i banchetti e per venti lire l'uomo col grembiule bianco, si fa per dire, faceva la pizza. "Ne' guaglio" mi diceva, "a vuoi 'a pizza?" E io guardavo nostra madre che sorrideva e faceva sì, forse pensando a quello che oggi si chiama budget concesso da nostro pa-

dre rimasto a casa a lavorare in cantiere e lottare coi cottimi e gli straordinari.

Così ho amato la pizza napoletana. Guardavo il pizzaiolo che come un prestigiatore giocava con la pasta intanto cantando (a Napoli tutti cantavano, le donne alle finestre i venditori per strada) fino a quando la pizza era formata, poi con mani sicure pescava da varie tazze schierate davanti a sé la salsa di pomodoro, l'aglio, la mozzarella, ri-

cordo i capperi, quindi la metteva in un piccolo forno alle sue spalle con la legna che scoppiettava. Io guardavo, curioso e contento insieme, e già percepivo l'odore e il calore, e l'uomo sempre canticchiando controllava, e quando la pizza era pronta nostra madre gli chiedeva di dividerla in due, per me e mia sorella, e ricordo che poi lei me la ripiegava e riprendevamo la nostra passeggiata; e mangiavo chino in avanti, che guai

a sporcarmi, e la mozzarella e la salsa colavano e alla fine sembravo un clown. Era la pizza!

E dopo sessant'anni spesso sento ancora quel profumo e quel gusto mai ritrovato uguale (come la "Madeleine" di Proust), lo risento vivo nella mia mente che torna là e si fa sapore. Oggi, sessant'anni dopo, le pizzerie le trovi ovunque e di ogni tipo: ristoranti, che se ordini pizza ti senti persino guardato, pizzerie da asporto (parola che mi suona indigesta, che asportare significa trafugare, radicare), pizzerie a metri, e poi ci sono liste di decine di pizze dai mille nomi e mille ingredienti e fantasie, ai salumi ai formaggi alle verdure persino al pesto, ma è più forte di me esserfedele a quel periodo bambino, a quell'odore come se stessi sempre cer-

VARIETÀ

Le mie preferite? "Napoli" oppure "Marinara" e ritorno subito il bambino di quelle estati

candolo, e la mia pizza resta la "Napoli" o la "Marinara" con le acciughe, e ritorno il bambino di quelle estati al Vomero, che non erano né mare né campagna ma città eppure mi bastava l'emozione, che oggi è ricordo, e quella è la pizza!

L'estate scorsa in un panificio qui in paese ero in coda per il mio turno, col mio numero e le commesse dietro il banco parevano stravolte, non solo per il calore ma per la folla, e quando toccò alla signora davanti a me, e poi sarebbe stato il mio turno, d'improvviso disse: "Mi dia due pezzi di pizza!". La commessa ormai sapeva e tagliò due pezzi della nostra divina focaccia. Aveva chiamato pizza la focaccia. Rabbrividi ma riuscii a tacere a tanta bestemmia sia verso la pizza sia verso la focaccia. Profumi, sapori che si fanno vita: presente e passato, l'emozione non ha tempo!

L'autore è scrittore e saggista