Sorbillo: conoscere Napoli attraverso la pizza

Raccontare il prodotto gastronomico per eccellenza di Napoli attraverso la storia di quello che oggi viene considerato un simbolo della nuova generazione di pizzaioli doc, ormai vero e proprio brand inconfondibile, in Italia ma anche all'estero: Gino Sorbillo. Il tutto inquadrato in un contesto nel quale la fotografia della pizza è anche l'istantanea di una città e di una regione tra valori, passioni, contraddizioni, insomma emozioni.
Tutto questo avviene attraverso "**Sorbillo - la pizza di Napoli**", un **progetto editoriale curato da Francesco Aiello e Angelo Cerulo per l'Ippogrifo**, partendo dalla considerazione che le categorie con le quali siamo abituati a parlare di gastronomia sono cambiate. E il giovane pizzaiolo di Via Tribunali a Napoli è, in qualche modo, il paradigma di questa piccola rivoluzione: postmoderno, ha sperimentato nuovi linguaggi comunicativi (ri)lanciando la città e la pizza anche attraverso i social.
La storia dei grandi pizzaioli di Napoli è anche la storia della città. Gino Sorbillo, spiegano Aiello e Cerulo, "incarna perfettamente questa aderenza al luogo d'origine, sia perché appartiene a una delle famiglie storiche che hanno legato il loro nome all'arte di fare la pizza, sia perché, nonostante il successo e la notorietà conquistati, ha conservato un rapporto intimo e costante con la città".
In equilibrio tra memoria del passato e sensibilità ai gusti contemporanei, l'avventura umana e professionale di Sorbillo testimonia l'attuale valenza culturale della pizza e dei tanti valenti pizzaioli a Napoli e nel mondo, con riflessi che vanno al di là degli aspetti gastronomici del fenomeno.
Lungo le pagine del libro, con le fotografie di Pietro Avallone, la storia del protagonista si interseca con elementi storici di una città straordinaria che, rilevano gli autori, "ben prima di ogni moderno fenomeno di globalizzazione alimentare, ha dato al mondo uno dei piatti più conosciuti e apprezzati". La pizza e Napoli, infatti, nel tempo, sono riusciti a creare una forte immagine comune, quasi una simbiosi che riguarda gli aspetti storici, culturali e tradizionali.
L'esistenza di questo complesso patrimonio locale, sorta di 'genius loci', carico di significati e valenze anche simboliche, identifica questa città e rende familiari sia determinati odori e sapori, sia lo stesso paesaggio urbano.
Non a caso il racconto della pizza è arricchito dalle testimonianze appassionate di alcuni personaggi che, a diverso titolo, esprimono oggi la cultura, l'economia e la gastronomia di Napoli: dall'intellettuale Jean-Noel Schifano al cuoco pluripremiato Alfonso Iaccarino, dal "re delle cravatte" Maurizio Marinella al presidente uscente della Camera di Commercio Maurizio Maddaloni. E non mancano i profili legati alla birra (con Luigi D'Alise) e col vino (se ne occupa Angelo di Costanzo). Immancabili le ricette, dalla classica marinara alla margherita, da quella col pomodorino giallo del Vesuvio e olive alla pizza col salamino di Faicchio. Un modo per valorizzare i prodotti tipici di tutta la Campania.