A Expo la pizza fritta napoletana con l’Apecar di Rossopomodoro

pizza-fritta-copia-8218c62f

A Expo arriva la vera pizza fritta napoletana. A portarla è Rossopomodoro, che ha fatto arrivare a Milano la sua Apecar, specializzata nelle prelibatezze del “cibo da strada”, per fare conoscere ed apprezzare a tutto il mondo uno sfizio gastronomico tipicamente partenopeo. Si tratta della pizza fritta, nelle due versioni classica, con mozzarella e pomodoro, e “superclassica”, con cicoli, ricotta e pepe.

pizza frittaGià da alcuni giorni la pizza fritta è distribuita gratuitamente a volontà, dalle 18 alle 19, a chi raggiunge l’Apecar parcheggiata nella “stecca” di Eataly, di fronte alla vetrina di Rossopomodoro. Un modo per avvicinarsi a questa delizia per il palato, che poi rimane in vendita presso l’Apecar per molte settimane, perché Rossopomodoro ha invitato a esibirsi a turno una rosa di pizzaioli eccellenti che potranno così mostrare la propria arte culinaria. I primi ad aprire le danze dono due grandi maestri pizzaioli napoletani, i fratelli Zombino, al secolo Salvatore e Luciano De Angelis, titolari della pizzeria “Fratelli Zombino” al Vomero di Napoli.

La pizza fritta è una delle specialità del “cibo da strada” partenopeo, ulteriore testimonianza della creatività del popolo nei periodi di crisi. Alla fine della seconda guerra mondiale la città era priva di tutto e anche la pizza era un lusso, perché serviva il forno a legna e andava condita con la mozzarella e il pomodoro. Ci voleva qualcosa di facile da fare e di economico da comprare. Fu così che il napoletano inventò la “pizza fritta”, definita anche "pizza del popolo" perché venduta per le strade dalle donne, per arrotondare l'economia familiare. E oggi? Lo “street food” è tornato di gran moda, perché è un cibo veloce, allegro, che si mangia in compagnia.