Gino Sorbillo: Tv e pizza? Connubio virtuoso se...

sorbillo-999441b6

È il re della pizza napoletana **Gino Sorbillo**, titolare della pizzeria “Gino Sorbillo” a Napoli, tra le più famose e apprezzate del centro storico, e della nuova l’Antica Pizza Fritta da Zia Esterina aperta a Milano a due passi dal Duomo (e da Luini, guru dei panzerotti pugliesi).
Fondatore della Casa della Pizza, un luogo di incontri e dibattiti sul piatto napoletano più famoso e amato al mondo per addetti ai lavori ed appassionati, Gino è sempre stato in prima linea nel movimento di rinnovamento della pizza iniziato negli anni ‘90. Spesso ospite in programmi tv popolari come *La Prova del Cuoco*, è stato anche special guest di puntata nella prima stagione di *MasterChef Italia* e ha mantenuto ottimi rapporti con i giudici del programma, che proprio pochi giorni fa gli hanno fatto una sorpresa: l'intera squadra di MasterChef è andata a trovarlo e si è improvvisata in una gara di pizza! “Abbiamo tirato le due del mattino tra risate e champagne, sulle note di tradizionale musica napoletana dal vivo eseguita da una band popolare molto conosciuta in città, ”, ricorda Sorbillo che promette ci sarà una rivincita a Novara.



Chi ha fatto il giudice?
Carlo Cracco
E chi ha vinto?
Antonino Cannavacciuolo.
Ti rivedremo a MasterChef Italia in una puntata dedicata alla pizza?
Al momento non mi hanno chiamato, ma mai dire mai! In compenso, posso “vantarmi” di avere ospitato le riprese di MasterChef Israele!
Ai colleghi che ne avessero l’opportunità consiglieresti di partecipare a programmi in tv?
Sì, certo, ma con moderazione. Non bisogna mai mettere in secondo piano l’impegno e la presenza fisica nella pizzeria o nel ristorante. La mission di chef e pizzaioli è quella di continuare a migliorare nel proprio lavoro.

A proposito di televisione e pizza, secondo te si potrebbe fare di più?

No, direi che si fa anche troppo.

Il successo ti ha cambiato?

No, non mi sono mai montato la testa, ma vivo la popolarità con senso di responsabilità nei confronti della categoria e come uno sprone a portare avanti la cultura della pizza di qualità, con impasti e materie prime eccellenti.

Uno sguardo all'evoluzione del settore. Rispetto a 30 anni fa, la pizza è…?

Migliorata sia in termini di impatto sociale, sia a livello di qualità. Merito anche delle nuove tecnologie applicate ai macchinari, che agevolano il lavoro del pizzaiolo e lo rendono più preciso. Pure l'avvento di internet ha contribuito alla rinascita del settore. Giornali online, blog, siti dedicati e social media sono stati strumenti utilissimi per la crescita dei pizzaioli, perché ci hanno permesso di studiare, di scambiarci informazioni e di favorire l'interesse per la ricerca e per l'approfondimento.

Infine, i tuoi indirizzi del cuore?

La Stanza Del Gusto a Via Costantinopoli 100, la Torre del Saracino giù alla spiaggia di Seiano, Zia Esterina Antica Pizza Fritta ai Tribunali (già, lo ammetto: anche questo è il mio luogo del cuore), al San Pietro di Positano e al Don Alfonso 1890 a S.Agata sui Due Golfi