

Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

dsc01487-95a1ae00

Più che un libro di ricette, è un progetto, una dichiarazione d'amore, un omaggio alla pizza e alla città che le ha dato i natali, Napoli. Curato da Franco Manna, fondatore del celebre marchio di pizzerie [Rossopomodoro](#), in collaborazione con l'amico di sempre Antimo Caputo, di "Molino Caputo", il nuovo "Libro della pizza" edito da Mondadori vuole essere un viaggio all'interno della cultura e delle tradizioni partenopee, non solo della sua gastronomia.

"Il libro della pizza: come prepararla a casa con i segreti e le ricette di 11 grandi maestri pizzaioli napoletani", edito da Mondadori, è in libreria da giugno al prezzo di 19,90 euro. In particolare, è reperibile nei punti vendita Mondadori e Feltrinelli, nei negozi di specialità gastronomiche italiane Eataly e nei bookshop di Expo e dei principali musei, tra cui quelli del Colosseo e di Pompei.

In sella alla loro Vespa, con cui percorrono i vicoli e i rioni di Napoli, due ottimi chef napoletani, Enzo De Angelis e Antonio Sorrentino, accompagnano il lettore nei templi della pizza impastata e cotta sotto il Vesuvio, alla scoperta dei segreti dei grandi pizzaioli napoletani. Segreti che spesso hanno radici antiche, tramandati da maestro a garzone, da nonni ai nipoti, da genitori a figli, senza bisogno di regole scritte o di manuali. Perché i pizzaioli sono i custodi di un mestiere antico. [Libro della pizza](#)

"La pizza fatta in pizzeria o in casa aveva sempre alla base un segreto – conferma Franco Manna ricordando la sua infanzia a Napoli - e più veniva buona più il segreto era ben conservato". Ma esiste davvero un elemento misterioso che in 200 anni ha reso la pizza famosa e amata in tutto il mondo? E come si può fare per carpirlo? Lo si può chiedere ai grandi maestri pizzaioli, e sono 11 quelli che si sono prestati a svelare le loro ricette per permettere a tutti di cucinare a casa propria, nel migliore dei modi, questo piatto povero che ha conquistato nobili e sovrani.

Si tratta di Raimondo Cinque (Gigino Pizza a Metro), Davide Civitiello (Rossopomodoro), Luigi Condurro (Antica Pizzeria Michele), Luciano e Salvatore De Angelis (Fratelli Zombino), Ferdinando De Giulio (Ermenegildo), Domenico De Luca (Pellone), Teresa Iorio (Le figlie di Iorio), Gennaro Luciano (Antica Pizzeria Port'Alba), Ciro Oliva (Concettina ai 3 Santi), Salvatore e Francesco Salvo (Salvo),

Gino Sorbillo (Sorbillo).

Attraverso la loro voce e la loro storia, raccontata in breve all'inizio di ogni capitolo, ci addentriamo nei segreti di un'arte, quella della preparazione della vera pizza napoletana, che attraverso una raccolta di firme si sta cercando con ottimi risultati di far inserire nella "Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità".

Ogni pizzaiolo racconta e spiega passo dopo passo quattro ricette, di cui una classica, una classica interpretata, una innovativa e una cosiddetta "in forma", cioè stesa in una forma di fantasia secondo la sua creatività. Il tutto arricchito da un tutorial per eseguire perfettamente impasto, lievitazione e scelta degli ingredienti e illustrato da fotografie.

PANE E CULTURA

Una rubrica di [Giuliano Pavone](#)

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Area 8 Matera: un "non hotel" nei Sassi](#)

[Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria](#)

[Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo](#)

[Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada](#)

[Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture](#)

[Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno](#)

[Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria](#)

[Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive](#)

[Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro](#)

[Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova](#)

