



GINO SORBILLO

PIZZAMAN

disapora



LA MIA STORIA

La pizza è la mia vita. Il mio alimento quotidiano, la mia professione e la mia storia sin dalla primissima infanzia, ben prima che iniziassi a lavorare, da ragazzo, nella pizzeria di famiglia: un piccolo locale in Via dei Tribunali 35, un “buco” aperto dai miei nonni nel 1935 che dava direttamente sulla strada ed era frequentato dalla gente del popolo.

Era uno spazio molto semplice, situato dove oggi c'è il punto di pizza fritta che ho dedicato a zia Esterina e accanto a quella che dal 1996 è la mia pizzeria. Aveva 16 coperti distribuiti su quattro tavoli, e dal forno uscivano in media 50 pizze al giorno, qualcosa di più occasionalmente. Un lavoro molto semplice e quotidiano, privo di programmazione: ogni giorno si apriva e si affrontava la giornata con la speranza che tutto andasse a buon fine. Avevamo qualche cliente di passaggio, ma soprattutto abitudinari che venivano da noi non solo per mangiare, ma anche per scambiare due chiacchiere e per la stima che avevano per la nostra famiglia. C'era molto affetto, soprattutto verso Esterina.

Mio padre lavorava come un mulo, era (ed è rimasto) una persona di poche parole, ma mai banale, tanto che a volte si intratteneva con professionisti importanti, gente del Policlinico e della Napoli più colta. Non si trattava solo di fare una buona pizza, insomma, nel locale di famiglia: a modo nostro, magari inconsapevolmente, regalavamo un senso familiare alle persone che vivevano lontane da casa o non erano molto fortunate. Ognuno faceva un po' di tutto: ci organizzavamo con una buone dose di spirito di sopravvivenza imprenditoriale, molta frenesia e tanti espedienti pratici. Non c'era nemmeno lo spazio per i sacchi della farina e per gli altri

PIZZAMAN

ingredienti principali: l'impasto per il giorno dopo veniva preparato la sera in una grande bacinella generalmente utilizzata per i panni.

Non si erano ancora affermate le impastatrici meccaniche e tutto si faceva a mano: preparavamo circa 25 kg di impasto che diventavano dagli 80 ai 100 panetti, aiutandoci con una stecca da muratore. A conferma della maestria familiare, pare che mio nonno Luigi fosse capace di staccare a mani nude la quantità necessaria per fare una singola pizza da tutta la massa. Un procedimento molto complesso e azzardato, perché si rischia facilmente di pregiudicare il risultato, ma aveva la forza necessaria e la grande precisione per riuscire a fare tutto a occhio. Tutti i panetti non utilizzati finivano in frigo a maturare per il giorno successivo. Non possedevamo nemmeno un'affettatrice, e per evitare di tagliare a fette troppo spesse e irregolari i salumi li preparavamo a fiammifero, una cosa che portava via moltissimo tempo. Insomma, fare del nostro meglio nonostante le possibilità limitate: questa era la filosofia del locale. Qualcuno la definiva “una bettola” ma per me era stupenda, il faro della mia gioventù.

Non avevo ancora dieci anni quando cominciai a rendermi utile in pizzeria. Uscivo dalla mia scuola, la Vincenzo Cuoco (prima che venisse lesionata dal terremoto del 23 novembre 1980), prendevo lo scuolabus e scendevo a Via dei Tribunali, davanti alla pizzeria dove lavorava mia zia Esterina insieme a mio padre Salvatore. In altre occasioni scendevo a Via Pigna, dove c'era la pizzeria di mio zio Umberto, che si chiamava *Giulia*: l'ennesimo dei ventuno fratelli Sorbillo ad aver dedicato la sua vita alla pizza.

LA MIA STORIA

Il quartiere Pigna, appartenente al Vomero, verso Fuorigrotta, era molto più rassicurante, come anche il locale che aveva 40 coperti, una clientela più raffinata e una stanzetta dove mi divertivo a preparare i crocché, immergendo l'impasto di patate in un'enorme vasca di pangrattato e sistemando tutto con cura per la successiva frittura. Oppure mi fermavo a giocare un po' con la pasta e a lavare il basilico, o la rucola che in quel periodo imperversava ovunque.

La maggior parte del tempo, però, lo passavo accanto a mio padre a Via dei Tribunali. Un insieme di felicità, eccitazione, anche pericolo per le frequenti situazioni di rischio nel quartiere, ma soprattutto di amore, caratterizzava la normale vita lavorativa in quegli anni. L'amore si è poi trasformato in orgoglio per quello che questo quartiere storico, dove ho imparato tutto, è diventato. Da subito ho capito quanto fosse fondamentale essere un buon banconista, ovvero la persona che sa parlare con i clienti, intrattenerli, capirne la psicologia e saperli accontentare, senza mai favorire qualcuno a svantaggio di un altro.

NON SOLO PIZZA

Senza la mia famiglia e il mio quartiere, la mia storia assomiglierebbe a quella di tanti altri: sarebbe il racconto di un napoletano che si è scontrato un po' con tutto e tutti, ma ce l'ha fatta. Una storia di passione e fatica, con un investimento personale di emozioni e abnegazione a fare la differenza.

Ma non è solo questo.

La pizza c'entra fino a un certo punto, è solo il tramite

PIZZAMAN

che lega i miei antenati, giunti dalla Calabria quasi due secoli fa, alla Napoli più autentica, viva e pulsante, nonostante le sue eterne contraddizioni. È una storia di riscatto e riqualificazione, oltre che di crescita personale. Almeno io la vedo così, e chiunque mi conosce sa quanto sia determinante per me questa visione. La pizza porta con sé tante cose e tanti stati d'animo: è una spinta per la nostra economia, per il nostro benessere, per la nostra cultura. In un modo o nell'altro, dal primo giorno che ho sostituito, per un breve periodo, mio padre dietro il bancone, ho capito che non avrei potuto fare altro che seguire il mio istinto. Non solo nel fare la pizza, ma nel modo di gestire il locale, ridare dignità al mio quartiere, scrivere il nostro cognome sull'insegna, scegliere maniacalmente gli ingredienti e i fornitori, trasformarmi in un ambasciatore, collaborare con le associazioni dedite a rilanciare il nome della pizza partenopea, organizzare eventi.

Questa vuole essere la storia di un ragazzo normale che non ha avuto una vera adolescenza, che ha sbagliato spesso, sempre in buona fede, e imparato dai propri errori, ma che ha sempre fatto di testa sua, senza prendere scorciatoie, tenendosi lontano da qualsiasi eccesso. La testardaggine è il mio più grande pregio e, perché no, il mio più grande limite. Non ho mai avuto il desiderio di contrastare la tradizione, anzi ho speso la mia vita a decantarla, però ho sempre sentito la necessità di interpretarla a modo mio, senza limitarmi a ripetere meccanicamente gli insegnamenti ricevuti. Se oggi mi trovo a rappresentare la pizza napoletana (a torto o a ragione, non sta a me valutare), è successo per necessità, non per presunzione: ho semplicemente rispettato la mia

LA MIA STORIA

natura e ho deciso che la mia missione sarebbe stata quella di raccontare la storia della mia famiglia e di questi splendidi luoghi, che io amo con tutto me stesso, ma che allora erano mortificati dalla droga in primis e dalla delinquenza. Dall'assenza di prospettive. Mi piace, insomma, pensare che se oggi Via dei Tribunali è un mondo completamente diverso, un quartiere celebrato, pieno di turisti e ricco di locali di tendenza, un po' del merito va anche alla nostra storia e alla nostra pizza, un alimento semplice e di origine povera. Lo era allora, lo è ancora oggi...

LA PIZZA DI NAPOLI

La nostra è una pizza generosa, perché è ancora un alimento popolare che deve sfamare tutti, a partire da studenti, pensionati e disoccupati, che rimangono i clienti più numerosi della mia pizzeria in Via dei Tribunali. La nostra pizza straborda dal piatto ed è forse eccessiva per i tempi in cui viviamo: contiene 120 grammi di fiordilatte e altrettanti di pomodoro, invece dei canonici 80 grammi. La pagnotta, nonostante sia molto sottile, pesa 300 grammi invece che 250, e io otterrei solo vantaggi economici a ridurre la quantità. Come ci guadagnerei a servire anche dei fritti, altri antipasti e a fare il caffè, ma non voglio che la pizza perda la sua natura di protagonista. Le sue eccessive dimensioni spesso sono state criticate, specie a Milano, dove ho aperto negli ultimi tempi due pizzerie e un angolo di pizza frita. Alcuni dicono sia difficile da maneggiare perché il piatto non riesce a contenerla. Tutte le critiche sono benvenute, ma non mi fanno cambiare idea:

PIZZAMAN

per me quello che conta è raccontare la vera storia di questo alimento. Questa pizza è l'evoluzione di quella a portafoglio che la gente usava e usa ancora mangiare in strada, magari mentre cammina, con qualche vorace morso, senza tante cerimonie, piegandola semplicemente in quattro a formare una specie di libretto, altro modo con cui è usualmente chiamata. Per questo deve essere morbida, abbondante e gustosa. È la pizza del quartiere Tribunali/Forcella, è la nostra pizza, è la pizza che ha reso celebre anche Michele, è una pizza che io amo definire antica ed evoluta, una pizza che ha fatto scuola nel mondo diventando un riferimento.

Storicamente, Via dei Tribunali rappresentava un fondamentale punto di passaggio: l'esatta congiunzione delle quattro porte di Napoli e il cardine che tagliava in due parti la città antica. Qui nacquero tutte le prime bettole animate dal solo intento di sfamare il popolo. Non è un caso che i ricchi dei quartieri alti inizialmente la snobbassero: la consideravano un prodotto plebeo, salvo prenderne ispirazione per creare un modello diverso, al piatto, pensata per gli ambienti più borghesi di Chiaia prima e del Vomero poi, una pizza lievemente più alta ed elegante, con un cornicione più pronunciato, più sofisticata e bella nella presentazione per differenziarla dalla nostra. Anche la pizza di mio zio Umberto, per esempio, era diversa: aveva un diametro più piccolo e si presentava come un prodotto meno "volgare"...

Il napoletano autentico ha una specie di decalogo intimo e immutabile con cui si rapporta alla pizza. Per esempio, non prenota mai. Forse lo fa nei ristoranti del Vomero, dove la pizza al piatto è una delle voci

LA MIA STORIA

del menù, ma non lo fa dove è la regina incontrastata. Non prenota e vuole mangiare in poco tempo. Rimane sempre poco a tavola. Lo vedi gustarsela voracemente, poi improvvisamente alzarsi e pagare il conto. Ama però socializzare, guardare i piatti altrui, magari per farsi ispirare nella scelta. Per questo da noi i tavoli sono sempre molto vicini: è una catena umana che secondo me non va spezzata. Il napoletano la pizza la “sguancea”, ovvero la mangia in modo fantasioso e anarchico, senza la sistematicità tipica di altre parti d’Italia: prima ne seleziona le parti più buone, poi ne stacca altri pezzi con le mani, magari anche dal cornicione, per bagnarle nella parte più condita, ed è possibile che, in mezzo a tutta questa cerimonia, improvvisamente si interrompa e lasci il resto. E anche se frequentemente lascia proprio il cornicione, sarebbe pronto a fare la guerra se non lo trovasse. A questo proposito, alcuni clienti si sorprendono di quanto sia poco pronunciato, ma da noi il cornicione è di piccolo spessore perché – come dicevo – prepariamo ancora la pizza di una volta, L’evoluzione di quella di strada. Se avesse un cornicione molto sviluppato non la si potrebbe piegare in quattro agevolmente e sarebbe difficile da mangiare. È diversa dalle pizze che vanno per la maggiore oggi, eppure sono sicuro che non passerà mai di moda...



**DI UNA COSA, PERÒ, SONO CONVINTO:
LA PIZZA DEVE COSTARE POCO.**
È UN ALIMENTO POPOLARE NATO PER SFAMARE,
NON VA TRADITO COMPLETAMENTE.

IL MIO CUORE BATTE
SOLO A VIA DEI
TRIBUNALI.

QUI TUTTO È DIVERSO:
I VOLTI, GLI ODORI, I RUMORI
E ANCHE I SAPORI...



LOREDANA

Di tutte le cose incredibili che mi sono capitate, però, niente è come Loredana: mai, ai tempi dei primi sguardi rubati, avrei pensato che potesse diventare mia moglie. Per cominciare, non era il periodo giusto per me: da una parte l'incertezza del mio futuro, combattuto tra il desiderio di rimanere a Napoli e la necessità di trovare una stabilità economica, dall'altra una piccola cicatrice sentimentale dell'adolescenza che mi rendeva molto poco interessato a lasciarmi andare in un'altra storia importante...

Non esiste una formula magica per far funzionare una famiglia, soprattutto quando si è sommersi dagli impegni, dalle responsabilità e da una dose eccessiva di stress quotidiano. Il modo in cui io e Loredana funzioniamo, l'equilibrio che abbiamo instaurato fin dal primo incontro, oggi può apparire fuori moda, ma si fonda sulla divisione dei compiti. Lontano dal mio lavoro, dove ricopro responsabilità che non riesco proprio a delegare, Loredana è il pilota, il suo regno è incontrastato. Non potrebbe essere diversamente considerando la mia frequente assenza: nulla si muove in casa mia senza la sua supervisione; non esiste che io possa nemmeno aprire un mobile senza sentirmi dire: «Cosa devi prendere?»

A volte sorrido pensando a quanto il mio ruolo sia fondamentale al lavoro, mentre a casa devo chiedere il permesso per qualsiasi azione, neanche fossi un bambino di otto anni. La verità è che Loredana è una macchina da guerra: è grazie alla sua solidità, costanza e attenzione, alle sue iniziative e ai suoi stimoli, che siamo in grado di rinnovare quotidianamente il nostro rapporto.

LA MIA STORIA

Io e Loredana avremmo dovuto sposarci il 2 agosto 2001. Il giorno precedente ero diretto a Posillipo per ritirare la Mercedes Cabrio, in prestito, che avevamo scelto per la cerimonia. Avevo voglia di andarci insieme a lei, così la chiamai, ma era impegnata con l'acconciatura dal parrucchiere. Le proposi allora di andarla a prendere con la macchina non appena avesse finito. Il secondo no fu ancora più categorico: non dovevo vedere la sua acconciatura prima del gran giorno, così fu suo padre ad andarla a prenderla in Vespa. Loredana indossò una bandana per preservare il lavoro della parrucchiera, a casa la madre l'attendeva con l'abito da sposa. Noi ci saremmo visti il giorno dopo in chiesa.

Ma il destino non la pensava nella stessa maniera...

GINO SECONDO LOREDANA

Ho conosciuto Gino nel 1994 tramite un suo amico che frequentava la mia stessa palestra. In quel periodo avevo cominciato a uscire con la sua compagna, ma lui era quasi sempre impegnato con il lavoro nella pizzeria di famiglia. Nelle sue sporadiche apparizioni mi aveva colpito: mi piaceva per il modo di fare deciso, la concretezza e la dedizione, quando parlava era subito chiaro che aveva progetti e amore per quello che faceva.

Lo trovavo bello, pieno di energia e vitalità. Non essendomi mai mancata l'iniziativa dissi a Cico che mi avrebbe fatto piacere uscire con lui, ma non fu facile come potevo sperare...

Come sempre accade nelle questioni sentimentali è stato il caso a venirci in soccorso: per la festa di un amico in comune fummo scelti per andare a prendere il regalo

PIZZAMAN

(a ripensarci ora, forse il caso ha avuto dei complici...). Gino mi propose di andare con la sua Vespa da Buffetti a Piazza Carità per comprare, mi sembra, una penna in argento. Sfortuna (anzi fortuna) volle che bucammo una ruota e ci fermammo a cambiarla.

Gino, da tipico uomo che deve avere tutto sotto controllo e fare bella figura, si imbarazzò molto della cosa, mentre io ero solo felice di passare del tempo da soli, le ore sufficienti per conoscerci meglio, deviare a San Martino, darci il primo bacio e portare il regalo alla festa in piacevole ritardo. Poche ore dopo il primo appuntamento eravamo già praticamente fidanzati.

Fu tutto estremamente rapido e intenso, non solo in quell'occasione: la nostra intera vita insieme ha seguito sempre questo schema. Un po' come se non ci sia mai stato il tempo di fermarci a pensare, goderci le cose. Sin dai primi tempi tutto era concitato tra di noi, ma era bello così, non somigliavamo a nessun'altra coppia. Gino mi veniva a prendere all'uscita della mia scuola post-diploma di interprete e traduzione, a Via Chiaia. Arrivava lì, in uno dei quartieri più ricchi della città, con la maglietta bianca sporca di olio e di farina, e si sentiva in imbarazzo per il suo aspetto.

A me invece la cosa divertiva molto, amavo sentirmi diversa dallo stereotipo della ragazza dei quartieri bene di Napoli. Gino invece non ha mai superato un po' di sudditanza per le mie origine benestanti, e sono certa che per molto tempo non si è capacitato del fatto che potessi essere interessata a un pizzaiolo. Oggi sembra ridicolo, ma in quel periodo era un mestiere davvero bistrattato e molto popolare nel senso meno nobile del termine, senza la ribalta che, anche grazie a lui, hanno oggi i pizzaioli...

UNA DELLE MOLLE CHE MI SPINGE AD ALLARGARMI SU ALTRE PIAZZE È **GARANTIRE UNA POSIZIONE PIÙ IMPORTANTE A MIO FRATELLO** E AFFIDARGLI PIÙ RESPONSABILITÀ, PERCHÉ CREDO MOLTO IN LUI: **VORREI CHE SI POTESSE ESPRIMERE PIÙ LIBERAMENTE**, TROVANDO LO SPAZIO PIÙ CONGENIALE ALLE SUE ASPETTATIVE.





DA NOVEMBRE IN LIBRERIA!

“

*La pizza è la mia vita.
Il mio alimento quotidiano,
la mia professione
e la mia storia...*

GINO SORBILLO

disapote