

Pizza 'Ntricante e Pizza Sanguigna

di Adolfo Giuliani



A Capodimonte il forno della prima pizza

Dopo l'omaggio alla Pizza

8 dicembre, "L'ARTE

TRADIZIONALE DEI PIZZAIUOLI
NAPOLETANI" È PATRIMONIO
CULTURALE IMMATERIALE
DELL'UMANITÀ, 1 n.23 2017

QUALCHE RICETTA

Pizza 'Ntricante

'A pizza 'Ntricante
è 'na pizza
d' 'a casa nostra.
È 'na pizza
ca nasce a Napule
e pecchesto
nasce c' 'o sentimento.
È 'na pizza 'e casa,
'a pasta tene
'o culore d' 'a lava
d' 'o Vesuvio nuosto.
L'impasto è fatto cu farina e acqua
mmiscate c' 'o buattone,
'nu poco 'e lievito,
'nu pizzeco 'e sale
e 'a povere 'e peperoncino,
a piacere.
Po' se 'mpasta tutte cose
e se fà crescere.
Quanno è pronta,
se stenne e se mette

'a pummarola, 'nu poco d'aglio,
'nu filo d'uoglio
'na vranchetella 'e cappere e aulive
nere,
e se mette dint' 'o forno.
Quanno è quase cotta,
se mette 'ncoppa
'na vranca d'alice fresche senza spine
e se mette n'ata vota dint' 'o forno
ancora pe' 'nu poco.
Si nun ce stann' alicce,
'o baccalà va bbuono 'o stesso.
E, pe' fernì,
'nu pizzeco 'e petrusino,
tagliuzzato,
piccerillo... piccerillo...

‘A Pizza Sanguigna

A Napule ‘o Vesuvio e Partenope
hanno fatto n’ata figlia,
l’hanno fatta c’ ‘a passione
e c’ ‘o ffuoco ‘e dint’ ‘e vvene.
È n’ata pizza,
‘a pasta tene ‘o culore d’ ‘a lava d’ ‘o pate.
L’impasto?
C’ hanno miso
farina e acqua mmiscate c’ ‘o buattone,
‘nu poco ‘e lievito, ‘nu pizzeco ‘e sale
e povere ‘e peperoncino a piacere.
Accussì l’hanno ‘mpastata
e quanno è nata
l’hanno chiammata “Sanguigna”
e ce hanno miso subbeto ‘o vestito p’ ‘a fà ascì:
‘na passata ‘e pesto
fatto cu ‘a vasenecola napulitana,
‘a muzzarella nosta,
‘nu filo d’uoglio d’ ‘a custiera,
‘na vranchetella ‘e furmaggio
e quacche foglia ‘e vasenecola ‘ncoppa... pe’ fernì.
Po’ l’hanno fatta cocere dint’ ‘o forno.
È ‘na pizza
ca quando l’hé mangiata
se’ po’ bere
pure ‘o bicchiere ‘e vino ‘ncoppa.