

Pizza da strada a Milano: due locali per ritrovare i sapori di Napoli e Roma

scritto da Luca Lundari | 08/06/2018



Cosa c'è di meglio che passeggiare per il centro con un cartoccio di pizza fumante in mano? Abbiamo provato due locali meneghini dove si serve il celebre street food nella versione napoletana e romana.

Quando si pensa alla [pizza](#) viene in mente **Napoli** che ne rappresenta storicamente la patria e difficilmente si può gustare altrove una pizza migliore di quella napoletana, sia nella versione al forno che in quella frita. Qualcuno, invece, potrebbe preferire la **pizza romana**, meno lievitata di quella partenopea, croccante all'esterno e soffice all'interno, certamente meno conosciuta ma altrettanto stuzzicante.

A **Milano**, ormai riconosciuta come una delle **città di punta dello street food italiano e internazionale**, è possibile provare entrambe le tipologie di pizza ed oltretutto nella loro natura più "da strada" ossia rustica, veloce e gustosa.

Pizza da strada a Milano: frita o romana?

Siamo stati a Milano e abbiamo voluto scoprire dove sia possibile gustare una buona pizza frita napoletana e una romana, pur trovandoci lontani dalle zone d'origine. Abbiamo individuato due **locali** che ne propongono esempi non solo fedeli e buonissimi ma anche originali e reinterpretati in modi innovativi. Ovviamente ne esisteranno tanti altri ma se credete che non ci sia niente di meglio che passeggiare per il centro con un cartoccio di pizza fumante in mano, allora iniziate a conoscere questi due!

Zia Esterina Sorbillo a Milano, la vera pizza frita napoletana

Il primo dei locali meneghini è la friggitoria "[Zia Esterina Sorbillo](#)", intelligente attività situata in via Agnello 19 e legata al nome del celebre e pluripremiato pizzaiolo napoletano [Gino Sorbillo](#), già proprietario di un locale alle spalle del Duomo di Milano e di altri a Napoli.

La fama dell'artigiano campano è assolutamente giustificata dalla sua maestria nel realizzare le pizze secondo la tradizione partenopea che gli è stata tramandata dalla sua famiglia: crosta sofficiissima, impasto sottile come un velo, pomodorini del Piennolo e mozzarella di bufala campana.

La variante da asporto proposta nella friggitoria di via Agnello è la [pizza frita](#), comune a Napoli almeno quanto la versione al forno. L'impasto, leggero e spumoso, viene fritto velocemente per conferire croccantezza alla superficie e mantenere una consistenza molto morbida. I ripieni vanno dalla più semplice accoppiata di **mozzarella e pomodoro** allo straordinario, calorico e tradizionalissimo ripieno a base di **ricotta, pepe e "cicoli"**, che sono dei petali di carne di maiale pressata.

Un morso di questa fumante delizia è sufficiente a mettere in pace anche gli stomaci più esigenti e ad educarli su una ricetta storica di tutte le nonne - e le zie - campane. Peccato per il sale, che sembra mancare sempre nei ripieni, ma **una nota di merito va al prezzo: con soli 3 euro** si può mangiare una pizza frita di dimensioni soddisfacenti e di qualità impeccabile.

Trapizzino Milano, la pizza romana da strada

Per quanto riguarda la **pizza romana**, invece, abbiamo visitato "[Trapizzino](#)", locale di recente apertura in via Marghera 12. Il ristorante è piccolo e moderno nell'arredamento, senza pretese ma stiloso. In un lungo bancone di vetro fanno mostra delle vaschette metalliche da gelateria ricche di delizie da far venire l'acquolina in bocca ai più accaniti mangiatori laziali: **coda alla vaccinara, mozzarella di bufala e acciughe, pollo alla cacciatora, [carciofi alla menta](#)** ed altre ricette tipiche.

Proprio queste specialità diventano il ripieno della pizze che vengono sfornate continuamente davanti agli occhi dei buongustai. Quello servito da Trapizzino è un **goloso triangolo di focaccia croccante** e dorata fuori, morbida e soffice dentro; il connubio è incredibile, buonissimo, sapido, confortevole. Un cibo da strada coi fiocchi, comodo per l'asporto e per il godimento gustativo. **Peccato solo per il prezzo molto alto: 4 euro** sono adeguati alla qualità ma non alla quantità, dato che il "trapizzino" è veramente troppo piccolo per appagare completamente la nostra fame.