

## **La Pizza frita di Gino Sorbillo a Milano: iniziativa positiva ma niente di nuovo!**

scritto da Enzo Radunanza | 05/05/2016



**L'apertura a Milano di «Antica Pizza Fritta da Zia Esterina» del pizzaiolo Gino Sorbillo ha alimentato una disputa scaturita da un articolo del Sole 24Ore che alcuni hanno ritenuto razzista. In realtà la pizza frita non è una novità sotto la Madonnina e i pizzaioli Luigi Capuano e Nanni Grande ne sono altri due pregevoli interpreti.**



Una polemica “gastronomica” sta infiammando il web, contrapponendo nord e sud, i seguaci della tradizione e gli sperimentatori, gli strenui difensori del cibo sempre sano e quelli per cui “ogni tanto” fa bene premiarsi e assaporare un alimento fritto e con un condimento saporito.

Tutto nasce dall’apertura a Milano in via Agnello, di «**Antica Pizza Fritta da Zia Esterina**» per iniziativa dell’affermato pizzaiolo napoletano **Gino Sorbillo** già titolare di «**Lievito Madre al Duomo**».

### **La Pizza fritta di Gino Sorbillo a Milano**

Più dell’avvio di una nuova pizzeria in una zona centrale ed elegante, che conferma l’accresciuto interesse italiano per lo *street food* rivisitato in maniera più attenta e salutare, a scatenare la disputa è stato un articolo uscito sul **Magazine del Sole24 ore in cui il giornalista Vittorio Blùm esprime un suo parere su questa iniziativa ipotizzando che “sarà un flop”**.

Premesso che la pizza fritta a Milano non è una novità, perché i tanti artigiani provenienti dal sud la propongono da sempre, va precisato che ognuno può e deve esprimere il suo parere senza che venga tacciato di razzismo come, invece, hanno fatto il consigliere regionale dei Verdi, Francesco Emilio Borrelli, e Gianni Simioli de La radiazza.

Quello che invece stupisce è la costruzione, da parte di **Blùm**, di un debole castello di argomentazioni a fondamento della nefasta previsione. Il giornalista, pur riconoscendo la bontà della **pizza fritta di Sorbillo** e la sua convenienza (solo 3 euro e 50 per qualsiasi delle cinque versioni in vendita), immediatamente passa a criticare il locale che sarebbe troppo piccolo, stretto e privo di tavoli per appoggiarsi.

Si può subito argomentare che la pizza fritta è una cosa completamente diversa da quella al forno che si va a mangiare seduti ad un tavolo e non si può pensare che a 3 euro e mezzo si possa anche

avere un locale ampio e confortevole che accoglia la folla che, comunque, Sorbillo ha avuto e sta avendo. In Campania e altrove, gli avventori acquistano la pizza frita in piccoli negozi o addirittura in Ape car itineranti e la mangiano passeggiando per strada. Chi desidera un altro trattamento sceglie prodotti e locali di altro tenore.

Ma sono tre i punti su cui Vittorio Blùm ironizza e che forse hanno indispettito i napoletani più del suo parere sulla riuscita dell'azienda di Sorbillo a Milano.

### **1. La “Pizza frita” non sarebbe rappresentativa della milanesità visto che i milanesi non apprezzano né la pizza né il fritto.**

Milano è una grande metropoli dove vivono, oltre a tantissimi meridionali ben radicalizzati, anche cittadini di tutto il mondo. Parlare di “milanesità” è ormai anacronistico perché l'offerta gastronomica è talmente variegata e cosmopolita che gli stessi milanesi amano spaziare dalla cucina tradizionale alla cucina etnica, dal sushi alla pizza frita appunto. Perché dovrebbero esistere ristoranti cinesi, giapponesi, indiani, turchi e i milanesi dovrebbero disdegnare una banalissima pizza frita napoletana che, tra l'altro è squisita e salutare?

### **2. A Milano non si è abituati a circolare “con un arnese in mano lungo una banana e mezza e largo come un vecchio vhs, una sorta di baionetta grondante olio, provolone e pomodoro incandescenti, che se lo addenti schizza molecolarmente a raggera rischiando di trascinare te e i posteri in sanguinose cause di risarcimento danni solidi e morali”.**

L'argomentazione potrebbe apparire simpatica ma reputa i milanesi persone poco pratiche. Stiamo parlando di pizza frita e non di un'arma di distruzione di massa e dubito che i milanesi abbiano problemi ad addentarla senza sporcarsi o sporcare i passanti.

### **3. La pizza frita sarebbe eccessivamente grassa, “un quadernone Pigna di grasso colante spalancato sotto il mento alla moda di certe signore prendisole nella Costa Azzurra dei '70 mentre lapilli infuocati di provola”.**

L'impasto della pizza frita è identico al forno, cambia solo il processo di cottura e anche la frittura se fatta bene non presenta controindicazioni. Questo calzone imbottito non contiene grassi, non è preparato con il latte, non si impasta né con lo strutto né con lo zucchero e gli ingredienti (acqua, farina di tipo 0 da agricoltura biologica, sale marino e lievito madre fresco) sono semplicissimi, nella migliore tradizione della cucina povera di un tempo.

Ma è stato soprattutto lo straordinario successo di pubblico a smentire l'articolo del **Sole 24ore** perché l'apertura di Sorbillo è stata un grande successo con lunghe file, anche da parte dei milanesi che hanno voluto assaporare un'autentica eccellenza napoletana.

## **Nanni Grande e il suo “Fry & Try Aperitif”**

Tra gli esponenti dell'arte della pizza, che da Napoli hanno trovato la loro realizzazione a Milano, c'è anche il giovane ma affermato **Nanni Grande** che, ogni mercoledì, fa il tutto esaurito con il suo “**Fry & Try aperitif**” in cui propone la sua pizza frita al **Nhero Milano**, uno dei templi dell'aperitivo e della movida milanese. Nanni, da esperto PR, ha fatto sposare la semplicità della pizza frita con lo charme di un locale “in” dimostrando che le barriere esistono realmente solo nella nostra testa.

Grazie al sostegno di alcuni sponsor (Mulino Caputo, Pomodoro La Torrente, Mozzarè casearia e Io e Margherita) le sue degustazioni di pizza frita sono gratuite per tutti coloro che arrivano per l'aperitivo al Nhero e inoltre, in uno di questi appuntamenti Nanni Grande ha ospitato, per uno show cooking a quattro mani, **Luigi Capuano**, uno dei massimi esponenti della pizza a Milano e proprietario della pizzeria “**Anema e cozze**” in via Pietro Orseolo.

L'ultimo appuntamento “**Fry & Try aperitif**” al **Nhero Milano** sarà per mercoledì 11 maggio.