

Antonio e Donatella Mattozzi

PIZZA

Una storia napoletana



Slow Food Editore

PIZZERIE E PIZZAIUOLI
tra fine Settecento e inizio Novecento

Pizza. Una storia napoletana: Slow Food Editore lancia una nuova edizione, più ricca e aggiornata

Torna in libreria, la seconda edizione dell'autorevole testo sulla pizza. Offre al lettore una panoramica storica per capire come un cibo povero sia diventato una delle maggiori espressioni culturali nel mondo

Antonio e Donatella Mattozzi

PIZZA

Una storia napoletana



Slow Food Editore



PIZZERIE E PIZZAIUOLI
tra fine Settecento e inizio Novecento

In occasione del Pizza Day del 17 gennaio, Slow Food Editore annuncia la seconda edizione del libro **“Pizza. Una storia napoletana”** di Antonio Mattozzi e Donatella Mattozzi. Arriverà in libreria in una versione aggiornata e arricchita da nuovi contenuti, tra cui **illustrazioni e riproduzioni di documenti di archivio**, mappe, fotografie e stampe inedite che accompagneranno il racconto appassionante sulla **storia della pizza**.

Un libro per comprendere la rivoluzione della pizza

Negli ultimi anni, intorno a questo alimento intramontabile è nata una vera rivoluzione o, si potrebbe anche dire che ci sia stato un ritorno alle origini in cui l'**artigianalità e la qualità** hanno riguadagnato terreno a scapito di tanti anni in cui la pizza era degenerata in un alimento scadente. Lo stesso mestiere del pizzaiolo si è evoluto, diventando un misto di manualità, creatività e imprenditoria.

Nel libro, gli autori **Antonio Mattozzi** e **Donatella Mattozzi** ripercorrono la storia della pizza, dalla Napoli del Settecento fino ai primi del Novecento, tra un'accurata indagine storica e curiosità antropologiche che coinvolgono la lavorazione dell'alimento ma anche la stessa società.

Pizza. Una storia napoletana: cosa cambia nella nuova edizione

“Una storia napoletana. Pizzerie e pizzaiuoli tra Sette e Ottocento” era stato pubblicato per la prima volta da Slow Food Editore nel 2009 ed era stato tradotto in lingua inglese nel 2015, con il titolo **“Inventing the Pizzeria. A History of Pizza Making in Naples”** per la prestigiosa Bloomsbury

Academic, portando Napoli e la storia della sua pizza nelle università di tutto il mondo.

La **nuova edizione di Slow Food Editore**, arriva con un titolo più corto "[Pizza. Una storia napoletana](#)" e contiene **nuovi approfondimenti dedicati alla figura del pizzaiolo**. Grazie all'acquisizione di nuovi documenti, la narrazione storica di questo mestiere prosegue fino ai primi decenni del Novecento.

Sono stati anche inseriti alcuni particolari inediti alla **storia della famiglia Mattozzi**, che nel 2022 festeggerà l'importante traguardo di 170 anni ininterrotti di attività, cominciati con il primo forno aperto ai Banchi Nuovi da Michele e Luigi Mattozzi nel 1852.

Sono presenti, inoltre, riproduzioni di importanti documenti come l'Elenco dei pizzajoli con bottega del 1807, gentilmente concesso dall'[Archivio di Stato di Napoli](#), e ancora la prima e unica immagine esistente di una pizzeria napoletana ottocentesca, tratta da una stampa inglese del 1881, finora inedita. L'appendice, inoltre, contiene in edizione integrale il testo dell'1858 dell'illustre filologo Emmanuele Rocco, dedicata alla figura del Pizzajuolo.

Pizza. Una storia napoletana

Autore: Antonio Mattozzi e Donatella Mattozzi

Editore: ? Slow Food Editore

Uscita: 5 gennaio 2022

Lingua: Italiano

Copertina flessibile: 272 pagine

Data di creazione

13/01/2022

Autore

redazione