

Giustino Catalano

**La pizza  
dalle origini napoletane  
ai giorni nostri**

prefazione di  
**Antonio Scuteri**

**Edizioni dell'Ippogrifo**

© Prima edizione ottobre 2025  
© 2025 - Tutti i diritti riservati

Collana Le Storie/3

*Prefazione*  
Antonio Scuteri

*Testo*  
Giustino Catalano

*Progetto grafico e impaginazione*  
Luciano Striani

**Edizioni dell'Ippogrifo sas**  
Via Marcullo 39/d - Sarno (Sa)  
Info 081 5177000 - 347 0503455  
[info@edizionidellippogrifo.it](mailto:info@edizionidellippogrifo.it)  
seguici su Facebook e Instagram

ISBN 978-88-31995-42-9  
1985/2025 Quarant'anni di editoria

Finito di stampare nel mese di ottobre 2025  
da CGM Industria Litografica  
Ogliastro Cilento (Sa)

L'editore si dichiara a disposizione degli aventi  
diritto per eventuali obblighi contrattuali inerenti  
alle foto pubblicate.

## Indice

- 7 Prefazione
- 11 **La pizza napoletana e come io l'ho vista in sessanta anni**
- 18 **Quel morso che resuscitò la pizza**  
8 luglio 1994, ore 11.30 circa, Napoli
- 22 **Anno 1986. Il Trianon si trasferisce nella Napoli dei 'gagà'** Nasce il primo vero Ristorante Pizzeria: il Trianon al Parco Margherita e da lì la prima pizza a domicilio
- 34 **Anno 1902. Partono i bastimenti. Lombardi, la pizza sul mare** e la prima pizzeria napoletana al mondo fuori d'Italia
- 44 **La pizza oggi negli States. Dalla Tomato Pie dei Lombardi alla Gramma Pizza**  
Quando l'italiano è anche Food Stylist!
- 50 «Puort 'a 24 'o pazzanè co 'a bicicletta». La "parlesia": la lingua oscura di musicisti, guappi, cantinieri, pasticciere e pizzaioli
- 52 **1 gennaio 1944, quartiere Pignasecca. La pizza è gourmet ed è femmina**  
Le vicende di "Al 22" e "Da Attilio": quando le donne salivano sul banco
- 60 **20 agosto 1916. La Brigata "Piave" entra in Gorizia e la Pizzeria "Nuovo Vomero" diventa Pizzeria Gorizia**
- 68 **Anno 1870. Michele Condurro**  
La fama di una dinastia che scelse di smettere di fare tante pizze per farne solo due
- 76 **Anno 1778. I Capasso e i Cafasso. La stessa famiglia con due cognomi diversi** e attualmente la più antica dinastia di pizzaioli di Napoli. "Mangiare cornicioni"
- 84 **Anno 1889. Raffaele Esposito dà il nome "Margherita" alla pizza pummarol e mozzarell** Il battesimo di un prodotto con oltre 50 anni di vita
- 92 **Anno 1738. Apre a febbraio il panificio della "Porta de' sciusecce" che diverrà l'Antica Pizzeria Port'Alba**  
La nascita della Mastunicola.  
Lo strutto e il burro
- 96 Mozzarella o fiordilatte? In origine mozzarella. Quando la mozzarella "non cacciava il latte"!
- 103 La Sanità, la fame e l'abbondanza. Anno 1981. La pizza più ricca della mia memoria: «Salvatò facce nu uajo!»
- 106 **"Facite marenna". La pizza fritta ai Tribunali. Zia Esterina e i 17 figli**  
La prima pizza con il cornicione ripieno. 6 dicembre 1959
- 112 Anni '70. "Comm' cazz coce" e "Vac e pressa", i primi take away italiani
- 116 **1950. L'eleganza di una pizza in doppiopetto: "Ristorante Umberto"**
- 120 **1884. Quando i Dello Buono erano i pizzaioli dei Mattozzi e divennero parenti**
- 126 "2024. Ma che fine ha fatto la quattro stagioni?"
- 130 La pizza degli altri:  
la romana, la veneta e la focaccia
- 136 La pizza fritta, ossia la prima pizza e il ritorno della pizza 'a rota 'e carretta
- 139 **Bibliografia**
- 141 **Referenza fotografiche**



## Prefazione

E se venti anni fa a qualcuno (me compreso), avessero chiesto: cos'è una pizza? Probabilmente le risposte sarebbero state abbastanza univoche: l'idea platonica della pizza, la prima immagine mentale che il nostro cervello produce, sarebbe stata quella della pizza napoletana classica, larga, a ruota di carro, con cornicione pronunciato ma non troppo, e per essere ancora più precisi, una margherita. Certo, qualche forma di campanilismo avrebbe fatto pensare a chi vivesse a Roma alla pizza bassa romana, o a un torinese alla pizza al padellino, ma suvia, sarebbero state eccezioni statisticamente non rilevanti: pizza = pizza napoletana classica.

Se la stessa domanda venisse fatta oggi, beh, le cose probabilmente cambierebbero, e non di poco. Negli ultimi venti anni il mondo pizza è esploso (da ogni punto di vista: mediatico, scientifico, geografico, economico, reputazionale). È esploso, e si è parcellizzato in mille bolle, ognuna con una sua dignità: napoletana, casertana, a canotto, al tegamino, gourmet, contemporanea, romana rivisitata, teglia ad alta idratazione, pala, pinsa, siciliana, fritta, barese, integrale, senza glutine, fino alle esagerazioni food porn, tra burrate "spatasciate" e colate di crema di pistacchio. Un elenco quasi infinito.

In attesa che qualcuno sistemizzi questo multiforme universo (e magari che il buon senso faccia giustizia di alcune devianze prive di grande valore gastronomico), ben venga questo volume di Giustino Catalano, che fa un passo indietro, anzi molti passi indietro, e ritorna alle origini: a quando, e dove, tutto è nato. E che lo faccia non con lo sguardo disincantato e distaccato dello storico (per quanto molte perle di storia della pizza, tra leggende e aneddoti, siano presenti in queste pagine), ma con lo sguardo affettuoso del racconto di vita vissuta, quella di un "mangiatore di pizza", come lui stesso si definisce.

Ed è forse proprio grazie a questo approccio che il volume, e questo mi pare uno dei suoi pregi, non parla della pizza napoletana, semmai di Napoli e della sua pizza. Sembra la stessa cosa, ma non lo è. Perché, in fin dei conti la vera protagonista di questo romanzo popolare è Napoli, con i suoi colori, i suoi

vicoli, il suo vociare, i profumi, i suoi personaggi, pittoreschi alcuni, imprenditoriali altri. Il bello e il brutto di una città che è un organismo vivente e sempre in trasformazione pur restando uguale a sé stesso. Quello che emerge è l'affresco di una città e della sua gente, guardato dai tavoli di una pizzeria. Si distingue quindi da altre opere dedicate alla pizza per il suo unire la storia con la S maiuscola e la memoria personale e familiare, la tecnica e l'emozione, la tradizione e l'anelito al cambiamento.

Vita vissuta, dicevamo. E sguardo dall'interno, capace di cogliere le mille sfumature che a un occhio esterno possono apparire impercettibili ma sono invece essenziali per un "indigeno" attento e competente. Come, per esempio, le differenti versioni della pizza a seconda dei quartieri. Diverse per condimento, stesura e dimensioni passando dai rioni più popolari a quelli più signorili. Perché sì, non c'è una unica e sola pizza napoletana, ma varie pizze che cambiano per fruizione ed epoche. Esattamente come Napoli non è una unica città, ma tante città in una: un organismo interconnesso che deve la sua vitalità proprio al continuo confronto, e a volte contrasto, tra le sue diverse anime.

E nel far questo interpreta forse l'essenza stessa della pizza: piatto nato già perfetto per la sua capacità da un lato di sfamare e dall'altro di far godere il palato. Improbabile, per esempio, il confronto con altri cibi che devono la loro diffusione all'esigenza di nutrire masse di affamati a basso costo. Come la patata, per esempio, straordinariamente efficace nello svolgere questo ruolo soprattutto nei paesi nordici ma al tempo stesso di per sé poco attraente per il gusto. Insomma, funzionale ma non goduriosa. A differenza della pizza che è, già di suo, per sua natura, un "piatto della felicità".

E allora seguiamo Catalano in questo viaggio della memoria nel ventre di Napoli (e nelle sue propaggini), in un continuo andirivieni tra passato e presente, tra grandi maestri e garzoni di bottega, tra i nomi storici della pizza napoletana e i volti sconosciuti di chi ha sempre operato, non meno meritoriamente, dietro le quinte. Arrivando a scoprire, poi, un'altra stratificazione, oltre a quelle geografiche e sociali: quella temporale, che ci permette di seguire l'evoluzione nel tempo della pizza napoletana, e il suo impatto nella vita quotidiana, nonché nelle abitudini alimentari del popolo partenopeo.

E così nel racconto potremo volgere lo sguardo a un passato recente, come quello della pizza assaggiata dal presidente degli Stati Uniti Bill Clinton in una visita a Napoli nel 1994, quando durante una passeggiata a sorpresa lungo il Decumano maggiore si fermò presso la pizzeria Di Matteo (dando, secondo la tesi sostenuta nel libro, il via al secondo Rinascimento della pizza napoletana). Ma anche assistere alla partenza del bastimento che nel 1902 portò il pizzaiolo ambulante Errico Lombardi a New York, dove diede vita alla prima pizzeria oltreoceano (e chi ha studiato la storia della pizza sa bene quanto anche le vicende contemporanee, e il successo planetario del piatto napoletano, siano dovuti proprio a questa affermazione del prodotto nel Nuovo Mondo).

Torneremo indietro nel tempo a scoprire quella che per molti è la prima pizza mai creata, la Mastunicola, con strutto, pecorino, pepe e basilico, visitando la pizzeria, che dopo un lungo oblio l'ha fatta riscoprire. Ma assaggeremo, con il palato della memoria, anche pizze che ormai nessuno, o quasi, fa più, come la pizza a gnocco, alla quale Giustino Catalano dedica righe sentite (senza dimenticare il suo grido d'allarme: che fine ha fatto la quattro stagioni, perché sta scomparendo dai menu?). Vedremo l'arrivo in città dei primi fiordilatte, che oggi noi consideriamo ingrediente fondamentale di ogni pizza ma che invece almeno nella sua forma attuale è storia molto più recente, con un antagonismo evidente con la più diffusa mozzarella di bufala. Come recente è l'arrivo del Parmigiano, che risale probabilmente al secondo dopoguerra.

Nel nostro percorso tra le pagine del libro incontreremo le grandi dinastie della pizza napoletana, i Condurro, i Cafasso, i Sorbillò, con le loro diramazioni e gli esponenti di spicco. Ma conosceremo anche grandi figure femminili che, spesso senza grande clamore, hanno fatto anch'esse la storia della pizza, nonostante nell'immaginario collettivo il pizzaiolo sia sempre un maschio dalle braccia possenti. Infine, entreremo nella testa dei clienti, i napoletani di ogni epoca e ceto che, ognuno a suo modo, ne hanno determinato il destino, con i loro gusti, le loro richieste e le proprie preferenze. In un continuo gioco di scambio tra pizzaiolo e avventore, tra mode nate e poi scomparse e tradizioni immutabili nel tempo. Un po' come tutto, a Napoli. E allora, buona lettura, e buon viaggio.

Antonio Scuteri  
*Direttore de "Il Gusto" di «La Repubblica»*



## **La pizza napoletana e come io l'ho vista in sessanta anni**

Ci sono fortune che capitano a pochi.

A me è toccata quella di nascere a Napoli negli anni del boom economico, “poco dopo” la fine della guerra e di poter assistere ad un cambiamento epocale del mondo della pizza napoletana dandovi anche il mio piccolo modesto contributo, oltre che come mangiatore anche come “operaio” del settore enogastronomico.

Tra i primi ricordi di quando ero bambino ne ho uno più che vivido, all’incirca a quattro anni, nell’ingresso della casa di Santa Maria degli Angeli, limitrofa al quartiere Sanità, su una cassapanca ho cominciato a battere le mani e i miei genitori, accorsi per il rumore, alla domanda di cosa stessi facendo mi abbiano sentito esclamare “Il pizzaloio!”.

Parlando con mio padre quasi centenario ho poi appreso che la mia imitazione del “pizzaloio” era dovuta a ciò che avevo visto poche sere prima quando eravamo andati a prendere le pizze da portare a casa da Starita a Materdei e che quel pizzaiolo, che tanto aveva colpito la mia immaginazione di bambino, era Don Antonio Starita, un uomo giovane con i capelli neri e con la zazzera.

Gli anni della mia infanzia sono quelli di una Napoli ancora con i palazzi su via Marina sventrati dalle bombe e sostenuti dai barbacane, quelli degli acquaioli con le “mummare” (anfore con dentro acqua) e dei venditori di panini, ricotta, cicoli (ciccioli di maiale) e pepe in giro per i vicoli.

E su questo credo valga la pena di fare una riflessione.

Mio padre, classe 1928, figlio di uno dei “ragazzi del '99”, ha sempre visto la prima guerra mondiale, terminata solo dieci anni prima della sua nascita, come qualcosa che si perdeva nella notte dei tempi, un evento lontanissimo, nonostante fosse figlio e nipote di reduci decorati, nonché nipote di un caduto sul campo che, come era d’uso durante la sua infanzia, era tra le foto dei caduti appese nelle classi delle scuole elementari che frequentava.

Io, classe 1963, nato venti anni dopo la fine della seconda guerra mondiale, ho avuto per almeno i primi dieci anni di vita una netta percezione del suo disastroso passaggio.

Sono sensazioni difficili da spiegare a chi è nato negli anni '80-'90 dello scorso secolo e millennio.

I posti riservati agli invalidi di guerra sui filobus (i pullman erano una modernità che allora si affacciava) regolarmente occupati da aventi diritto, i volti degli anziani che avevano visto il peggio del peggio, l'umiltà dipinta sul viso di chi ogni giorno si recava al lavoro per portare il pane a casa, la diffusa dignitosa povertà, sono sensazioni e immagini che difficilmente si possono trasferire a chi non le ha percepite o viste con i propri occhi.

Di contro, a far da contrappasso a questo mondo antico, straziato e provato da un evento così tanto catastrofico, c'era una città piena di colori che brulicava in mille attività, fatta di gridi di venditori di cibo, di ragazzi che vendevano i giornali per strada sin dalle prime ore del mattino, di centinaia di scugnizzi che si spostavano appendendosi dietro i tram, di donne che vendevano di tutto, dalla tazza di brodo di polpo, dove tutti pregavano perché toccasse loro una "ranfa" (un tentacolo) di quel polpo che forse doveva servire per fare ettolitri di brodo, ad anziane, sedute su una sedia impagliata malandata agli angoli delle strade, che dai reggiseni tiravano fuori, con fare circospetto, pacchetti di sigarette vendute spesso sfuse a numero di due o tre per volta.

Da allora ad oggi è passato un lasso di tempo minimo, poco meno di cinquanta anni ma che una serie di fattori esogeni all'evoluzione culturale della città hanno generato in me la stessa sensazione che potrebbe provare chi ha assistito alla nascita del telegrafo ed oggi adopera il cellulare.  
Ecco! Io nel mondo della pizza mi sento proprio così.

Tornando alla fortuna di nascere in un dato momento storico non stupisce, quindi, che ho piena memoria di personaggi che oggi purtroppo non ci sono più o di uomini che hanno fatto la storia della pizza che oggi sono miei coetanei o due – tre lustri più grandi di me.

Altri che oggi sono anziani erano già uomini maturi all'epoca e rappresentavano la mitica figura del "masto", l'uomo che comanda, il datore di lavoro, colui che dirige, il saggio della pizzeria.

Proprio da questa breve introduzione prende le mosse questo libro che non aggiunge nulla in più a quanto si è detto e scritto sino ad oggi sulla pizza napoletana se non l'intento di conservazione della sua memoria storica.  
Oggi, quando si parla di pizza napoletana, è più che corretto parlare di pizze napoletane.