



# IL NOME PIÙ ANGLOSASSONE PER LA PIZZA PIÙ NAPOLETANA

Arte di Vivere, quando si è saputo che avevano aperto un'autentica pizzeria verace napoletana, ha pensato: veramente? Meglio controllare in prima persona...

La cosiddetta pizza verace è l'autentica pizza napoletana, tonda, dalla pasta morbida e dai bordi alti. Dal 2017 l'arte del pizzaiolo napoletano è patrimonio dell'umanità (Unesco) e quando si parla di pizza napoletana si riferisce specificatamente a quella nata a Napoli e fatta secondo la più autentica tradizione sin dal 1500 e completata tra il 1600, con l'arrivo del pomodoro dall'America, e il 1800, con l'aggiunta della mozzarella. Punto. Oggi, purtroppo, assaggiare l'autentica pizza napoletana diventa sempre più raro a meno che fare un viaggio a ritroso nel tempo per mangiare quella del più famoso pizzaiolo di sempre, Raffaele Esposito, quello conosciuto dai più per la pizza "margherita". Oppure, dietro a un nome autenticamente anglosassone come "Made in Naples", scopriamo la più verace pizza napoletana, quella genuinamente tonda, dalla pasta morbida e dai bordi alti, "ammaccata" (mai dire o chiedere "tirata") su un tavolo di legno e non sul marmo.

Daniele Battaglia, lei è il titolare della nuova Pizzeria "Made

in Naples" di Modena, ci racconti la sua storia di pizzaiolo "verace napoletano".

Napoletano autentico perché sono nato a Napoli nel quartiere Fuorigrotta. Come pizzaiolo per la passione avuta fin da giovane, dopo varie esperienze in diverse pizzerie della mia città, ho deciso di aprire la mia pizzeria proprio a Napoli. Poi io e mia moglie pensiamo di trasferirci a Modena e dopo cinque anni realizziamo finalmente il nostro più grande desiderio, quello di avere una nostra pizzeria. Piccola di dimensioni, ma con il grandissimo cuore napoletano dentro.

Cos'è che distingue la sua pizza che definisce "pizza verace & sapori autenticamente partenopei" rispetto ad altre pizze che potremmo mangiare?

Ho notato che a Modena ci sono diverse pizzerie, anche di napoletani, che non fanno la vera pizza napoletana. Io non



Daniele Battaglia con una delle sue "veraci" pizze napoletane

ho fatto altro che portare i veri sapori, le vere tradizioni qui a Modena per quanto riguarda gli impasti e la qualità degli ingredienti, e sembra che stia funzionando. Come la friggitoria, che è la classica friggitoria partenopea.

Abbiamo visto sul depliant della sua pizzeria, che è principalmente da asporto, però vediamo anche alcuni tavoli.

Abbiamo una ventina di posti a sedere per accontentare i clienti più affezionati, quelli che preferiscono gustare la pizza al tavolo appena sfornata.

Quindi "Made in Naples" è per quel modenese e non solo, che vuole mangiare l'autentica pizza come la mangerebbe sul lungomare di Napoli?

Sì. Devo spezzare una lancia a favore del modenese perché è un cliente che devi conquistare con la qualità del cibo e anche con un po' di simpatia. Ci sono clienti che vengono due o tre volte alla settimana, perché hanno assaporato e gustato il nostro prodotto e quindi sono invogliati a tornare.

Sempre sul suo depliant leggiamo "prova la pizza che ti suggerisce la fantasia del pizzaiolo". Cosa significa?

Ogni settimana creiamo un gusto nuovo. Cerchiamo di stupire ogni volta il consumatore con nuove proposte, utilizzando sempre e comunque prodotti stagionali e freschi abbinati alla mia fantasia e creatività. E ogni settimana riusciamo a conquistare nuovi appassionati ed estimatori della più autentica pizza verace.

I suoi prodotti sono tutti di prima scelta?

Assolutamente, come il pomodoro San Marzano schiacciato a mano, il fior di latte di Agerola, abbiamo un'azienda che ci consegna direttamente il fior di latte tre volte a settimana come i bocconcini, la bufala, idem per quanto riguarda i salumi, la farina macinata a pietra. Diamo al nostro cliente un ottimo prodotto, assicuriamo l'assoluta digeribilità del nostro sfornato, oggi un fattore molto importante. Lavoriamo con 48 ore di maturazione, garantendo il 100% di digeribilità.

In tutto questo qual è il colpo di genio del pizzaiolo Daniele Battaglia? La passione?

È il cuore. In qualsiasi lavoro si faccia ci vuole il cuore, abbinato alla passione, ma vale per tutti i lavori non solo per il nostro. Forse il nostro, in alcuni periodi dell'anno, richiede un po' più di sacrifici, perché d'estate stare per ore davanti a un forno tra i 350 e i 480 gradi non è proprio gradevole.

Noi adesso andiamo nei supermercati e troviamo le scaffalature piene di pizze già pronte. Ma qual è la differenza tra la pizza fatta con il cuore e la passione da Daniele Battaglia e la pizza che troviamo nei supermercati?

Non dovremmo chiamarla pizza quella che viene comprata al supermercato, è acqua e farina congelata, venduta e spacciata per pizza, la pizza è un'altra cosa.

Tra l'altro la differenza di costo, se uno va a vedere bene, è minima.

Ha ragione, non c'è tutto questo gran risparmio ad acquistare

una pizza surgelata al supermercato, che oltretutto dobbiamo poi scongelare e cuocere nel forno di casa.

Offrite anche un servizio di consegna a domicilio?

Assolutamente sì, effettuiamo anche la consegna a domicilio tutti i giorni sia a pranzo che a cena. Oltretutto i nostri clienti,



La pizza va ammaccata



Scorcio della pizzeria "Made in Naples"

presso la nostra "Made in Naples", possono acquistare anche altri prodotti tipici della mia amata Napoli, come la pastiera, la sfogliatella, la riccia, la graffa, tutte di produzione propria. Abbiamo puntato su quantità limitate per mantenere uno standard qualitativo altissimo, autentico e verace.

Made in Naples vi aspetta in via Nicoli 161 e per ordinarle telefonicamente 059/8398278 oppure 379/2673488