

L'ultima idea di Sorbillo: la pizzeria anti malocchio

Il pizzaiolo napoletano più famoso al mondo, almeno al momento, ne inventa un'altra: Gino Sorbillo infatti, dopo aver sdoganato la pizza napoletana a Milano con l'apertura del suo Lievito Madre al Duomo che fa il paio con il Lievito Madre a Mare sul lungomare e affianca la storica pizzeria Sorbillo nel centro storico partenopeo, punta ora al cuore di una tradizione tipicamente vesuviana come il malocchio e annuncia l'apertura di una pizzeria... scaramantica.

Scaramanzia impone che non si possa dire ancora, ovviamente, quale sarà la data di inaugurazione ma quello che si può già apprendere dalle notizie che circolano in rete è che il nuovo locale sarà in via dei Tribunali, e quindi ancora pieno centro storico, e si distinguerà per alcuni aspetti davvero particolari.

Una maschera di Pulcinella, in ferro pieno, realizzata per l'occasione dallo scultore ed artista Lello Esposito farà da inferriata all'ingresso della pizzeria mentre il tavolo da lavoro sarà a forma di ferro di cavallo ed al centro non mancherà il simbolo per eccellenza della lotta al malocchio, ossia il classico corno portafortuna. Non mancheranno in giro, a quanto pare, corni, cornetti ed altri simboli della lotta alla jella, secondo i dettami della tradizione.

Previsto anche un 'salotto della Pizza', uno spazio dedicato ad incontri, dibattiti, lezioni e show-cooking con i migliori pizzaioli napoletani ed internazionali, decorato con i numeri della smorfia napoletana. Un affare in pieno stile partenopeo insomma, che magari il giovane pizzaiolo ha già pensato di esportare nelle pizzerie che aprirà a breve a New York e Tokio. E chissà che fra le varie 'impressions' raccolte in pizzeria, a qualcuno venga in mente l'idea di giocare al lotto un ambo 13 e 17 che si riveli vincente e dare ragione a Sorbillo del fatto che anche una pizzeria può sconfiggere il malocchio.