



Un libro di ricordi e testimonianze racconta la storia di Alfredo primo testimonial della qualità sul Lungomare più bello del mondo

## The King, la leggenda Forgiione il pizzaiolo nominato Cavaliere

### IL PERSONAGGIO

Luciano Pignataro

Una storia, tante storie. Una comunità. Difficile trovare oltre seicento canzoni per la piadina o la bagnacauda come invece è possibile per la pizza napoletana nel corso dei secoli. E poi libri, articoli. La pizza è la memoria della città e Alfredo Forgiione, giovane settantenne dall'età indefinibile, è la memoria della pizza napoletana. Già perchè lui, primo e unico pizzajuolo nominato Cavaliere della Repubblica da Giorgio Napolitano, ha tanto da raccontare e finalmente lo possiamo leggere, non solo ascoltare, in un bel libro «C'è Alfredo? Storia del Re della Pizza (che divenne Cavaliere)», destinato agli amici e ai clienti più affezionati, curato da Marco Lombardi e Giovanni Chianelli. Nell'appassionata prefazione di Antonello Velardi c'è il senso di una passione e di un impegno costante, che va oltre la soddisfazione economica. E' la storia di un ragazzino originario della provincia di Benevento che non credeva di aver sentito bene quando il famoso Ciro gli disse di presentarsi al lavoro. Allora non c'era la terribile burocrazia di oggi e, come accade in ogni bottega artigiana che gli algoritmi industriali e finanziari delle lobby europee vorrebbero chiudere, il mestiere si rubava a bottega. Non era sfruttamento, era la trasmissione del sapere, della manualità, delle nozioni elementari per poi farsi largo nella vita. Ed è così che Alfredo, passo dopo passo, diventa primo pizzajuolo da Ciro a Mergellina, luogo storico della pizza napoletana, ancora oggi evocativo



di storie e aneddoti incredibili. Ma il vero pregio di questo giovane settantenne non è solo quello di possedere una grande manualità e di dominare il forno lavorando anche dodici ore al giorno. No, la sua vera qualità è la voglia di mettersi in discussione sul

### LA SERATA

## Genovese night al Mediterraneo



Serata della genovese all'Hotel Mediterraneo di Napoli giovedì 16 ottobre. L'executive chef Pasquale De Simone presenta la tradizionale, mentre Pasquale Torrente, il re del fritto a Eataly, quella di tonno di Cetara. Info: tel 081.7970001 reservations@mediterraneanapoli.it. Vini dei Feudi S.Gregorio

lungomare di Napoli che, diciamo pure, era oppresso da una qualità molto discutibile prima del suo arrivo. Una scommessa nuova, moderna, innovativa, che arriva dopo un girovagare in diversi locali e che nasce al Voga, una discoteca molto famosa a Coroglio, gestita da Gennaro Varriale. Arriva la proposta di Ernesto Aruta, fratello di Paolo, il fondatore di Fratelli La Bufala: «Perché non unite le vostre competenze e ci inventiamo una pizzeria moderna. Ognuno di voi, nel suo campo, detta legge. Gennarino dirige e Alfredo cucina. Che ne dite? Il posto ce l'ho, a via Partenope». Era l'estate 2009 il sottotitolo provocatorio è «Fondata nel 2020». In questi quattro anni il locale ha segnato la qualità in uno dei posti più belli e affascinanti del mondo. Uno stile semplice, aperti praticamente a tutte le ore, finalmente una attenzione alla qualità della materia prima e dei prodotti. E poi un design moderno, bianco, solare, che lascia entrare il sole e il mare. Uno stile mediterraneo, insomma, che decreta in un paio di anni il pareggio dei conti e il successo di critica e di pubblico. Da allora non c'è vip in visita a Napoli che non passi da Fresco, proprio come accadeva da Ciro a Mergellina ai tempi d'oro. Ed è così che questo giovane settantenne ha saputo dare una spinta decisiva alla nuova storia della pizza napoletana che tanto spazio sta conquistando sul mercato in questi ultimi anni. Rinverdendo il ricordo anche del Capo dello Stato, suo antico cliente prima di salire al Quirinale, che tre anni fa l'ha voluto cavaliere con "motu proprio", quindi per meriti speciali legati alle sue capacità professionali. Come un vero artista.