

## Menu borbonico alla Pizzeria Al 22



Pizzeria Al 22, Giovanni Improta  
di Dora Sorrentino

Negli ultimi tempi a Napoli, per le strade e anche allo stadio, si vedono svolazzare sempre di più bandiere e sciarpe con simboli borbonici, vuoi per rafforzare un sentimento legato fortemente alla [meridionalità](#), vuoi per risposta alle provocazioni leghiste. Ma non siamo qui per parlare di politica. Alla [pizzeria Al 22](#) in Via Pignasecca, Giovanni Improta lancia il menu borbonico. In questo caso la scelta non è legata alla volontà di riportare in auge la cucina borbonica, bensì a quella di voler unire gastronomicamente parlando il Regno delle Due Sicilie attraverso gli ingredienti che un



po' rappresentano ancora oggi entrambe le regioni.



Pizzeria Al 22, le pizze borboniche

Sono quattro le pizze proposte in questo nuovo menu, che già sta riscuotendo un notevole successo: la Marinara del Regno, con pomodori San Marzano dell'agro nocerino-sarnese, pomodorini del piennolo del Vesuvio, aglio, origano e olio extravergine d'oliva; la pizza Delle Due Sicilie, con pomodoro San Marzano dell'agro nocerino-sarnese, fiordilatte, olio extravergine d'oliva e pecorino; la [Margherita di Re Ferdinando di Borbone](#), con pomodori San Marzano, pomodorini del piennolo, provola di Agerola, pecorino ed olio extravergine d'oliva; la Pizza Doc del Brigante, con pomodorini

del piennolo, mozzarella di bufala campana Dop, olio extravergine d'oliva e basilico.



Pizzeria Al 22, la Marinara del Regno prima della cottura





Pizzeria Al 22, la Pizza delle Due Sicilie in cottura

A leggerle così, sembra che non ci sia nulla di particolare negli ingredienti che possa portare la mente al Regno delle Due Sicilie, ma il punto è proprio questo, Gianni Improta ha fatto una scelta ben precisa, quella di mettersi alla ricerca di prodotti del territorio, quelli che si sono sempre utilizzati per condire la pizza sin dal periodo borbonico. Una delle critiche più ricorrenti nei confronti della pizza napoletana è proprio quella di aver stravolto la tradizione, utilizzando ingredienti che non la rappresentano, di scarsa qualità, provenienti da chissà dove. Quindi quella di Improta è una “rivoluzione” a tutti gli effetti: voler tornare alle pizze classiche, marinara e margherita, quelle che vengono mangiate da sempre, sin dal '700, realizzate solo ed esclusivamente con prodotti coltivati in territorio meridionale. La pizzeria Al 22 nasce nel 1935 con il nonno di Gianni prima come friggitoria, poi grazie all'aggiunta del forno a legna, si passò alla vendita di pizze a portafoglio ed infine di pizze al piatto. Il locale propone anche un'ottima cucina tradizionale, il pezzo forte è la parmigiana di melanzane cotta nel forno a legna.



Pizzeria Al 22, la parmigiana di melanzane

Il papà di Gianni, Federico, aveva quattordici anni quando iniziò a lavorare come pizzaiolo e la tradizione, come ben si sa, si trasmette di generazione in generazione e quindi poi è stata la volta di Gianni che, tra studio e gioco, nel periodo estivo apprendeva l'arte del pizzaiolo dal suo papà.

Pizzeria Al 22  
Via Pignasecca, 22  
Napoli  
Tel. 081.5522726