

Procida Capitale della Cultura e Mamma d'o Carmene, pizze speciali nel segno di Napoli



Giovedì 11 Febbraio 2021 Ultimo aggiornamento 16:00



La pizza come racconto, come strumento per valorizzare il territorio, per ricordare storia e identità di un quartiere. È quello che fa la pizzeria **Bro** dei fratelli **Ciro e Antonio Tutino**, quinta generazione di una storica famiglia di pizzaioli partenopei. Attraverso le loro pizze raccontano il quartiere, uno dei più antichi e al tempo stesso dimenticati di Napoli: piazza Mercato, un tempo Foro Magno, concentrato di chiese e architetture importanti, nonché teatro di eventi emblematici della storia partenopea come la rivolta di Masaniello e le esecuzioni capitali dei Martiri della Repubblica partenopea del 1799.

ILMATTINO

13 febbraio 2021

Procida Capitale della Cultura e Mamma d'o Carmene, pizze speciali nel segno di Napoli



La pizza come racconto, come strumento per valorizzare il territorio, per ricordare storia e identità di un quartiere. È quello che fa la pizzeria **Bro** dei fratelli **Ciro e Antonio Tutino**, quinta generazione di una storica famiglia di pizzaioli partenopei. Attraverso le loro pizze raccontano il quartiere, uno dei più antichi e al tempo stesso dimenticati di Napoli: piazza Mercato, un tempo Foro Magno, concentrato di chiese e architetture importanti, nonché teatro di eventi emblematici della storia partenopea come la rivolta di Masaniello e le esecuzioni capitali dei Martiri della Repubblica partenopea del 1799.

Piazza Mercato è un concentrato di storia e di storie che meritano di essere raccontate come la Vergine Bruna nella Chiesa del Carmine, la miracolosa effigie del XIII secolo a cui i napoletani sono molto devoti; le esecuzioni che si sono succedute dal 1268 al 1799 e tanto altro ancora.

Dopo le prime Pizze intitolate a Masaniello e Sant'Eligio, il menu 2021 ci porta a conoscere dunque la storia di Corradino di Svevia, il giovanissimo sovrano nipote di Federico II giustiziato in piazza nel 1268 e quella della "Madonna del Carmine"; di Porta Nolana e del Foro Magno.

Per ogni momento storico i fratelli Tutino hanno infatti battezzato una pizza disegnando quasi una mappa storico-gastronomica del quartiere.

Porta Nolana, antica sede del mercato del pesce, è una pizza con alici, mayo al prezzemolo, origano e polvere di olive nere. Corradino è una pizza dal gusto deciso con scarola con colatura di alici, tonno rosso, provola, polvere di olive nere e pomodorini del piennolo confit. Ricca e con più strati sovrapposti, proprio come la sua storia, è la pizza **Foro Magno antico** nome della piazzaprima che gli Angioni vi spostassero il mercato: crema di patate affumicate, patate cotte a bassa temperatura, provola affumicata, nduja di Spilinga, caciocavallo moscione.

Mamma d'o Carmene, infine, tipica espressione di stupore collegata alla devozione alla Vergine Bruna, è una pizza con pancia di maiale cotta a bassa temperatura, spinaci, provola e chutney di mela annurca. **Sant'Eligio**, in omaggio al gioiello di architettura gotica a pochi passi dalla pizzeria, resta in menu in versione invernale, con zucca, guanciaie, provola e il twist croccante dei semi di zucca in tempura; così come la **Masaniello**, in ricordo dell'eroe del popolo e della rivolta, un classico di Bro, a base di zuppa di soffritto, provola e colatura di provola, autentico concentrato di napoletaneità.