



Montanara e pizza frita, qual è la differenza

La pizza nella nostra città ha più di una gustosa variante creata dall'ingegnosità e dal gusto innato dei napoletani che con gli ingredienti più semplici o gli avanzi riescono a fare miracoli culinari.

L'ingegnosità nel reinventare avanzi e cibi poveri uniti al gusto innato per la buona cucina dei napoletani hanno dato origine secoli fa alla "montanara": si tratta di semplice pasta di pane lievitata, all'incirca della grandezza di un pugno, che all'inizio veniva cotta nella sugna o strutto e condita con una spolverata di pepe e cacio. Il nome - come spiega Amedeo Colella nel suo "Mille paraustielli di cucina napoletana" edito da Cultura Nova - deriverebbe dal fatto che era uno dei piatti poveri ma molto nutrienti preferiti dai "cafune" e "zampugnari" che dalle zone dell'Appennino venivano in città per raggranellare qualche soldo.

Col tempo la montanara ha cambiato veste e al cacio è stata sostituita la mozzarella. Un tocco di salsa di pomodoro l'ha quindi trasformata in un piatto gourmet.

Diversa e molto più recente la storia della "pizza frita": le cronache, infatti, dicono che è nata nel secondo dopoguerra, sempre e comunque per la nostra capacità di fare di necessità virtù, con

pochissimi ingredienti a disposizione: la pasta da pizza - acqua, farina e lievito - veniva stesa con il mattarello, riempita di ricotta e cigoli (cioè dei residui della lavorazione della sugna) e fritta nella sugna, tra i pochi grassi di cottura ancora reperibili in città (introvabili, infatti, il burro e l'olio).

Dalla prima metà del secolo scorso, per esigenze di moda o di dieta, per quanto riguarda l'imbottitura ci sono state innumerevoli variazioni sul tema con il salame o il prosciutto cotto o le verdure in sostituzione dei cigoli e un'aggiunta di mozzarella.

Un vecchio adagio dice che tra i due litiganti il terzo gode: è sicuramente il caso dei "bottoni" nati dalla maestria di Guglielmo Vuolo della nota famiglia di pizzaioli, arrivata alla quinta generazione: fatti con un impasto verace a base di sola acqua di mare - pura e certificata - leggeri e digeribilissimi, i bottoni di Vuolo rappresentano la sublimazione della più popolare delle preparazioni della cucina napoletana e sono i protagonisti del buffet per il Gala del Centenario dell'Institut Français a Napoli, questo 25 giugno, con top che vanno dalla mousse di ricotta e alice marinata con aceto di mele e mentuccia dell'antipasto alla crema Chantilly e coulis di fragole del dolce.

LINK ARTICOLO

<http://www.napolitoday.it/social/pizza-fritta-montanara-differenze.html>