



**Cronaca - Napoli, Gino Sorbillo: "Dopo la bomba sono stato ferito dai sospetti su di me, solo per aver pronunciato la parola camorra mi hanno dato del pazzo"**

**Napoli - 22 mar 2019 (Prima Pagina News) Gino Sorbillo, titolare della storica pizzeria di Napoli, è intervenuto nella trasmissione 'Cultura e Cucina', condotto da Livia Ventimiglia e Camilla Vitanza su Radio Cusano Campus, emittente dell'Università Niccolò Cusano.**

Gino Sorbillo, titolare della storica pizzeria di Napoli, è intervenuto nella trasmissione 'Cultura e Cucina', condotto da Livia Ventimiglia e Camilla Vitanza su Radio Cusano Campus, emittente dell'Università Niccolò Cusano. Riguardo l'attentato dello scorso 16 gennaio. "Alcune non ancora identificate, hanno messo un ordigno fuori dalla pizzeria, per lanciare un messaggio contro la rinascita che Napoli ha avuto negli ultimi anni –ha affermato Sorbillo-. Non mi sono perso d'animo e ho cercato di ripartire da quell'episodio per apportare delle migliorie alla pizzeria che già da tempo avevo in mente di fare. Sono sorte anche molte polemiche circa la natura della bomba, se fosse stata una bomba carta o meno. Io personalmente, però, sono stato ferito non tanto dall'esplosione dell'ordigno quanto dalle polemiche che si sono generate in seguito all'accaduto. E' stato addirittura ipotizzato che fossi stato io a mettere la bomba e che lo avessi fatto per farmi pubblicità o che ero a conoscenza dell'identità delle persone responsabili dello scoppio. Solo per aver pronunciato la parola camorra mi hanno creduto pazzo. Prima di fare il pizzaiolo, sono stato nell'Arma dei Carabinieri e da questo periodo deriva il mio forte senso di giustizia, cui non verrei mai meno, neanche se si trattasse di proteggere un familiare. Prima dello scoppio dell'ordigno il locale era già chiuso per manutenzione e lo scoppio dell'ordigno ha prolungato il periodo di non attività. Con la chiusura del ristorante, Via dei Tribunali si era desertificata; i negozianti attorno alla pizzeria alle otto di sera si guardavano smarriti perché non c'era più nessuno per la via. Il mio locale aperto porta migliaia di persone in Via dei Tribunali. Ho sempre cercato di tendere la mano a tanti giovani che hanno bisogno di essere incoraggiati, cercando di fargli capire che si può essere commercianti a Napoli e che non si deve per forza andar via. Non mi sono mai fatto i fatti miei e questo atteggiamento forse avrà infastidito qualcuno". Sulla Pizza napoletana. "Sorbillo è una pizzeria storica di Napoli, attiva dal 1935, e simbolo della storia di Napoli. Non rappresenta solo un'attività ultra-decennale ma è anche emblematica del cambiamento della città. Alcune attività storiche non sono riuscite a rinnovarsi, ma Sorbillo mantiene la tradizione adeguandosi alla contemporaneità. All'inizio, la pizzeria fu fondata dai miei nonni ed era più che altro una pizzeria di quartiere, senza una denominazione specifica e l'insegna riportava il nome 'Pizzeria'. A differenza dei miei zii e cugini che avevano lasciato Napoli, io decisi di rimanere e tra gli anni '95-96 e aprii una mia attività nel centro storico, in Via dei Tribunali, con l'insegna 'Sorbillo'. Il cognome fuori dal locale non aveva un significato specifico, anche perché all'epoca il cognome Sorbillo non era ancora associato alla pizza.



Ho fatto molto per far conoscere la mia attività e per trasmettere la passione che nutro verso il mio lavoro e la mia città, da cui non me ne sono voluto andare nonostante la presenza della camorra proprio in Via dei Tribunali. La mia innovazione per quanto riguarda la preparazione della Pizza consiste nella ricerca delle materie prime, nell'azzardo a provare a nuove tecniche. Quest'attenzione è stata letta nel piatto. Quello che fa la differenza è la non standardizzazione. Ad esempio io non uso farine forti, utili a mantenere meglio gli sbalzi di temperatura e di umidità, ma meno buone per il cliente. Ogni tipo di lavorazione ha il suo tipo di farina. Le tecniche di lavorazione sono molti importanti, come inserire il sale e il lievito madre nell'impasto in un preciso momento della lavorazione. Anche la temperatura cui si decide di lavorare l'impasto è decisiva; infatti, in passato si usava lavorare l'impasto a freddo preso direttamente dal frigo, dove poteva anche rimanere dalle 24 alle 36 ore. Al momento dell'ordinazione si tirava fuori la pagnotta e la si lavorava. La Pizza era dura da mangiare. Tutte queste cose hanno contribuito alla rinascita della Pizza. Riguardo la pizza di Carlo Cracco. "Carlo Cracco ha coraggiosamente dato la sua interpretazione di Pizza, perché la Pizza può rappresentare il racconto di un percorso personale. La sua è una Pizza italiana e l'averla chiamata margherita ha reso un tributo alla città di Napoli. Però, dopo aver raccontato sui social che l'avevo mangiata e che l'avevo anche apprezzata sono stato aspramente criticato."

*(Prima Pagina News) Venerdì 22 Marzo 2019*