

La pizza ... come la mia vita!

Letizia Airios (December 02, 2017)



Intervista con Gino Sorbillo. Ha da poco aperto una nuova pizzeria a New York e si racconta tra Napoli e New York. Nella nostra conversazione tanti temi come: la visita del sindaco Bill de Blasio nel suo locale, la sua città, i sogni, Pino Daniele, la famiglia di suo padre con 20 fratelli pizzaioli, i giovani che lasciano Napoli, la sua testardaggine, la sua comunicazione....

E' appena tornato in Italia, dopo l'inaugurazione del suo secondo locale a New York. E' stato un evento che ha fatto parlare tanto la città, anche per la visita del suo sindaco, Bill De Blasio. Così, "Sorbillo Pizzeria" si affianca al già avviato con grande successo, "Zia Esterina".



Lo raggiungiamo al telefono, al suo ritorno a Napoli. [Gino Sorbillo](#) [2], ci parla con la schiettezza e spontaneità che ha fatto di lui, non solo un grande interprete del mondo della pizza napoletana, ma anche un autentico comunicatore.

Ed è impossibile non parlare subito della visita di Bill De Blasio...

“Con me è stato sempre molto gentile ed ho sentito subito una forte stima nei suoi confronti.

Il fatto che il sindaco di una città così importante sia amico di un semplice pizzaiolo è per me molto importante...

Di questo aveva già dato un segnale in un suo precedente viaggio in Italia.. Aveva infatti lasciato perplessa tutta la sua scorta. Si era voluto fermare nel lungomare di Napoli. Dove? Proprio nella mia pizzeria...Una vera dimostrazione di umiltà.”

Si racconta ancora a Napoli qualcosa che hai fatto quando è stato rieletto. Lo dici anche a noi?

“Appena l’ho saputo, il 2 novembre, nella mia pizzeria a Napoli ho subito regalato tantissime pizze a portafoglio. Proprio quella scelta da lui durante la sua visita... Fu allora che mi promise che sarebbe venuto a trovarmi se mai avessi aperto una pizzeria qui a NY.”

Ed è stato di parola!

“È stato come vedere un amico, ci siamo abbracciati, non era un saluto formale...

Siamo andati dentro, è voluto passare al banco, ha infornato la pizza con me e l’ha mangiata insieme seduto su uno sgabello. Come un amico.”

Come a Napoli. Una pizza tra amici. Ma com’è lavorare a New York? Quali sono le differenze rispetto all’Italia?

“New York ti dà tanto se tu dai tanto; io cerco di non trasformare il mio lavoro e di svolgerlo come sempre”

E’ difficile oggi fare la pizza a New York? Parlo della vera pizza. Quali sono le difficoltà che hai incontrato?

“Difficoltà solo per alcune materie prime. La mia preoccupazione principale è quella di voler fare la mia pizza. A me piace molto scoprire cose nuove, esplorare il mercato. Ma certo la prima cosa importante per me è ovviamente quella di non americanizzare la mia pizza.”

Un equilibrio che immagino sia difficile da tenere. Una vera sfida quindi. Sei noto come 'l'artista della pizza'. Quanto è importante la tua creatività? E come si coniuga con la tradizione?

“Se sai bene da dove viene questa pizza e se conosci bene la tua tradizione, puoi essere creativo e puoi pensare di reinterpretarla. Puoi farlo.

A volte vedo che le persone fanno errori perché reinventano da capo il proprio prodotto. Ma sono dell’idea che non c’è niente da inventare da capo. Se sappiamo guardare indietro possiamo aggiungere una marcia in più dal passato...”

La pizza è come se fosse qualcosa di vivo, un vero momento creativo, per te.

“Sì, la pizza è un’opera d’arte da mangiare che cambia col cambiare dei tempi...Certo non facciamo la pizza di 30 o 50 anni fa...Anche nella pizza ci sono delle evoluzioni .L’importante è non sottovalutare la tradizione che si evolve.... La strada della pizza non va mai deviata da un'altra parte.... “



Dunque una strada che continua

“Esatto. Quando qualcuno vuole fare confronti, comparazioni comunicando in modo serio io ci sono. Sono qui per comunicare le caratteristiche della nostra pizza. Ma, se l’atteggiamento è quello attaccare la nostra pizza, la mia risposta è: la pizza napoletana uscirà ancora più forte...Mi riferisco soprattutto a qualcosa che è successo qualche anno fa. Ora posso dire di aver avuto ragione. Così è stato... Alcuni del Nord avevano cercato di attaccare la vera pizza napoletana. Il loro tentativo è fallito.”

Porti la pizza nel mondo... ma anche la tua città.... Napoli

“Napoli vive tante contraddizioni, ma se sai non vedere il brutto e hai buoni propositi Napoli rappresenta un’ispirazione.”

Una vera ispirazione. Lo sappiamo qui quanto sia anche nell’immaginario degli americani.

Allora portiamo un secondo chi ci legge a Napoli. Nella tua giornata napoletana. Oggi. Cosa hai fatto prima di questa mia intervista?

“Sono stato con la Rai a girare un brano di Natale che andrà in onda il 24 dicembre ... Una sorpresa con la mia Napoli. Non posso dire di più.”

Comunicare Napoli... in modo autentico. C’è un artista che abbiamo conosciuto personalmente e amato entrambi. Lui ha raccontato questa città nel modo più genuino, e al tempo stesso geniale, possibile. Parlo di [Pino Daniele](#) [3].

Mi hanno raccontato che quando è entrato Bill De Blasio, nella tua pizzeria di New York, c’era un suo disco in sottofondo. Para che il sindaco abbia subito detto: riconosco Pino Daniele. Quanto continua a vivere ancora nella tua vita la sua musica?

“Da me vengono ancora a mangiare la figlia ... la moglie...sono cresciuto con le sue canzoni.

Mi rammarico sempre perché penso che si sarebbe potuto salvare. Manca tanto, anche se lo cantiamo tutti i giorni qui a Napoli. Ha raccontato al mondo Napoli come pochi hanno saputo fare.”

Torniamo alla pizza. Quando è entrata veramente nella tua vita?

“ È entrata nella mia vita in maniera silenziosa, come se fosse vita essa stessa; non ho mai vissuto una forzatura per essere pizzaiolo...E’ il frutto di tutto quello che è stata la mia vita. Della mia famiglia...mio padre aveva 20 fratelli, tutti diventati pizzaioli; questo ci ha fatto crescere in un certo modo.”

Molti della tua famiglia hanno però lasciato Napoli...

“Gia’, mio padre dava per scontato che anche io mi spostassi fuor iNapoli per lavorare. Lo avevano fatto i miei fratelli a causa della malavita, ma a me non andava bene, perché sono buono. Se succede una cosa io denuncio.”

E sei diventato anche un punto di riferimento per molti giovani. Ma torniamo a New York. Immagina di consegnare personalmente la tua pizza. A chi di piacerebbe portarla?

“Il mio sogno è Madonna. Farei qualsiasi cosa”

E la tua vita insegna che i sogni si possono realizzare...

“Sì, io ho saputo sognare. Certo poi se vuoi realizzarli devi essere anche un po’ pazzo..

Poi ad un certo punto della tua vita capisci che puoi realizzarlo il sogno. Questo è il momento di



realizzarlo, anche rischiando. Non bisogna lasciarlo nel cassetto.”

C'è una pizza che ti piace in maniera particolare?

A me piace molto il Calzone...

Ci dici cosa è un Calzone?

Il Caldone, classico Napoletano, è una pizza chiusa, imbottita.

“Una volta chiusa la pagnotta si mette la ricotta , la provola sotto il fior di latte....si mette il pomodoro e il salame, poi si chiude...s un po' d'olio, un po' di pepe, una foglia di basilico. Si va in cottura a bocca di forno, per avere una cottura non superficiale ma più interna e densa....”

Ed il tono della sua voce quando la descrive... la fa quasi sentire in bocca ..

Sorbillo Pizzeria
334 Bowery, New York, NY 10012
(646) 476-8049

Zia Esterina
112 Mulberry St, New York, NY 10013
(646) 678-3392

Source URL: <http://test.casaitaliananyu.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/la-pizza-come-la-mia-vita>

Links

- [1] <http://test.casaitaliananyu.org/files/ginosorbillionycairosjpg-0>
- [2] <http://www.sorbillo.it/>
- [3] https://en.wikipedia.org/wiki/Pino_Daniele