



# Enzo Coccia

Il pizzaiolo napoletano che osò sfidare Napoli

TESTO di TANIA MAURI  
FOTO di ALESSANDRA FARINELLI

Enzo Coccia al Museo Nazionale di Capodimonte

*Se ci fosse una capitale dell'anima, a metà tra oriente e occidente, tra sensi e filosofia, tra onore e imbroglio, avrebbe sede qui. Nel mezzo della città si apre via Spaccanapoli, un rettilineo di più di un chilometro, stretto e vocante, che divide in due l'enorme agglomerato. È il cuore di questa Babele della storia.*

*Il prato in fondo al mare,  
Stanislao Nievo*

#### UN PO' DI STORIA

Napoli ti avvolge e ti travolge. Crocevia di culture e contaminazioni, di "miseria e nobiltà", Napoli è un ossimoro metropolitano dall'anima popolare che affascina e conquista per le sue forti contraddizioni. Nei secoli è stata attraversata da popoli e culture diverse che l'hanno fortemente condizionata. Divenne una vera e propria capitale del Mediterraneo, uno dei più importanti centri del Rinascimento e dell'Umanesimo con il re spagnolo Alfonso V d'Aragona, una vera e propria capitale del Mediterraneo alla pari di Londra, Vienna e Parigi nella politica, architettura, arte e cultura grazie a Carlo di Borbone. Ma fu soprattutto con l'800, quando fu capitale del Regno delle due Sicilie, che ottenne primati storici in ogni settore, dando vita alle celebri innovazioni borboniche: fu la terza capitale in Europa dopo Londra e Parigi ad avere le strade illuminate con 350 lampade a gas, i primi ponti sospesi d'Italia, la prima linea di telegrafo elettrico, il primo albergo per i poveri, la prima ferrovia e prima stazione in Italia (la Napoli-Portici), la prima galleria ferroviaria del mondo, il primo teatro lirico d'Europa (il San Carlo), il primo osservatorio astronomico (a Capodimonte), il primo osservatorio sismologico al mondo, i primi conservatori musicali, le prime università d'Europa laiche (la Federico II) oltre che diverse scuole di Arti e mestieri, il primo sistema pensionistico d'Italia (con la Legge sulle Giubilazioni e Pensioni del 3 maggio 1816) e il primo statuto socialista del mondo (seterie di San Leucio). Una città piena di vita e di storia quindi, dal passato glorioso e dal futuro incerto, nutrita da un popolo dalle mille risorse capace di adattarsi, con ingegno e furbizia, alle molte avversità e opportunità.





E non è forse stato un colpo di genio quello del pizzaiolo Raffaele Esposito che nel 1889, secolo d'oro per la città, si presentò alla Reggia di Capodimonte con una pizza che omaggiava i tre colori della bandiera italiana (pomodoro, mozzarella e basilico) chiamata *Margherita* in onore della regina Margherita di Savoia, che aveva tanta voglia di una pizza? Così narra la leggenda e così viene scherzosamente ricordato dai suoi concittadini: “*Rafè, nun te piglià collera, è cos'è niente! Però pure tu con 'sta pizza Margherita, alla Regina Margherita di Savoia non potevi preparare un piatto di pasta, nu ragù, 'na genovese, 'na lasagna. Vedi un po' che cosa hai combinato!*” perché con la Margherita la pizza venne nobilitata da cibo popolare di strada a cibo per le classi più abbienti. Studi recenti documentano però che fra il 1796 e il 1810 il filologo Emanuele Rocco, nel secondo volume del libro *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti* di Francesco de Bourcard pubblicato nel 1858, scrisse di diversi condimenti per la pizza tra i quali basilico e “*sottili fette di muzzarella*” oltre a “*pomodoro, aglio e oglio*”.

Ma questa è già storia. La pizza in realtà ha origini molto antiche e diverse: gli Egizi furono i primi a scoprire, per caso, il lievito grazie alla pasta *impura* che gonfiava e iniziarono così a cuocerla nei forni a cono, mentre i greci e i romani impastavano delle specie di focacce che fungevano da piatti condite con sale, erbe, aglio e cipolla. Dobbiamo però arrivare al '500 per trovare, per la prima volta, la parola pizza nel dialetto napoletano che indicava una focaccia soffice con olio e sale, come narra il poeta e saggista Benedetto Di Falco nella sua *Descrizione dei luoghi antichi di Napoli*, e la prima ricetta della *Mastunicola* fatta con strutto, formaggio, basilico e pepe. In seguito si diffuse la pizza ai *cecinielli* preparata con minutaglia di pesci. Si deve invece aspettare la scoperta del Nuovo Mondo per l'arrivo delle bacche rosse esotiche, volgarmente chiamate pomodoro, e arrivare fino a metà del '700 per avere la prima ricetta con questo prezioso ortaggio citata da Vincenzo Corrado nel suo *Il cuoco galante* in cui raccontava le abitudini alimentari della città di Napoli.

Possiamo quindi affermare che se la pizza (anche se sarebbe più corretto parlare di pane a forma piatta) nasce nel bacino del Mediterraneo ed è frutto di contaminazioni e identità differenti, è pur vero che i napoletani l'hanno amata, apprezzata e fatta propria come nessun altro popolo dell'epoca. Un alimento democratico capace di sfamare e facilmente reperibile, cucinato nei forni a legna delle case bottega e venduto all'aperto o lungo le strade e i vicoli della città. Spesso era compito degli *scugnizzi* portare sulla testa la stufa dove le pizze rimanevano calde per poi essere consegnate ai clienti in casa o per strada, strillando per attirare l'attenzione. Cibo da strada per eccellenza, economico e nutriente per i più poveri ma anche cibo della nobiltà, che l'arricchiva con ingredienti più pregiati, come testimonia Alexandre Dumas nei suoi *Le corricolo* che la cita in quanto “*termometro gastronomico del mercato e della società*”: la pizza era l'unico cibo per la gente umile a Napoli durante l'inverno ed era aromatizzata con olio, lardo, sego, formaggio, pomodoro, o acciughe sotto sale. Con il dopoguerra, la crisi economica del Sud e l'emigrazione la pizza esce dai suoi confini e va alla conquista del mondo che ne subisce il fascino e la bontà diventando un tutt'uno con la città di Napoli di cui Sofia Loren, napoletana doc, diventa celebre testimone nel film *L'oro di Napoli* di Vittorio De Sica: fuori dalla propria abitazione, frigge, in un enorme padellone pieno di olio, calzoni ripieni di salame, cicoli e ricotta come vuole la tradizione.

Ma questi sono ormai fotogrammi storici preziosi che testimoniano un tempo e un modo di vivere che non esiste più. Anche la pizza è cambiata con il boom economico, ha cercato di stare al passo con i tempi, è diventata un business, sono nati locali specializzati, le pizzerie, tante, forse troppe e sempre più grandi, con un'offerta sempre più ampia dove chiunque si sentiva autorizzato a inventarsi pizzaiolo e fare pizza. E quando una cosa perde la propria anima, spesso ne diventa un'altra e si trasforma da buona e salutare in nociva e dannosa. Ancora oggi però i napoletani prendono la loro pizza molto seriamente. *L'Associazione Verace Pizza Napoletana*, nata nel 1984, sostiene che ne esistono solo di due tipi, la Marinara (pomodoro, origano, aglio, olio extravergine d'oliva e basilico) e la Margherita, e ha stabilito alcune regole molto specifiche che devono essere seguite per un'autentica pizza Napoletana: cottura nel forno a legna alla temperatura di 485°C per non più di 60-90 secondi; stesura della base solo a mano, non più di 35 cm di diametro e spessore della parte centrale di 0,4 cm, con una tolleranza consentita pari più o meno al 10%.

A fianco: Pizza con formaggi francesi e mozzarella di bufala



Dall'alto in senso orario: Pizza Gourmet, Pizza con baccalà, mozzarella di bufala e pomodori semiseccchi, Pizza Procidana, spicchio di Pizza Gourmet

## ENZO COCCIA

Con il nuovo millennio però la pizza rivendica il suo ruolo e alcuni pizzaioli lungimiranti cominciano a farsi delle domande sugli impasti, sulla lievitazione, sulle materie prime da usare, sulla cottura, sul trasformare il pizzaiolo da improvvisatore a professionista che analizza i processi chimici e fisici tra acqua, farina e lievito, studia nuove combinazioni di ingredienti, sperimenta impasti innovativi e cotture alternative.

Tra i maestri della pizza napoletana, riconosciuto come tale anche dai colleghi, c'è Enzo Coccia, nato con le mani in pasta ma dotato di un grande spirito critico - e di una cultura generale, storica e scientifica che non si limita al mondo pizza - tanto da essere stato uno dei primi a mettersi in discussione e a rivedere il ruolo del pizzaiolo, fare nuove riflessioni e apportare grandi cambiamenti su impasti e materie prime. Ed è per questo che lo prendiamo come punto di partenza per il nostro viaggio nel mondo pizza.

Enzo inizia sin da ragazzino ad aiutare il padre Antonio nella pizzeria di famiglia nella popolarissima zona della Duchesca, nei pressi della Stazione Centrale, dove apprende i segreti della pizza frita da Nonna Fortuna. Enzo ha passione e volontà, studia e lavora, viaggia e osserva e scatta qualcosa in lui per cui diventa necessario cambiare. Il suo quartiere, dove è nato e cresciuto, non poteva offrirgli grandi possibilità di sviluppo né essere il luogo dove far vivere i suoi figli. Decide così di dare una prima svolta alla propria vita: uscire dal centro storico e aprire la sua pizzeria nei quartieri bene, al Vomero, fuori dai vicoli dove invece si trovavano le antiche pizzerie. E non si chiamerà pizzeria ma, come vuole la dizione originaria, *Pizzaria La Notizia*, nome influenzato dal capolavoro del famoso regista Orson Welles *Quarto Potere* dove il protagonista afferma che "se il titolo è grande, la notizia diventa subito importante" (e così se la pizza è grande, La Notizia diventa subito importante...).

Coccia è un nome, la gente è curiosa, e la pizzeria lavora. E, senza superbia e con grande determinazione, comincia per lui una nuova fase di riflessione più profonda e scientifica su come si fa la pizza: "La pizza è la quintessenza della tradizione culinaria napoletana. Se ai più può sembrare un prodotto banale - un disco di pasta lievitata, guarnito a piacere secondo l'estro del pizzaiolo e cotto nel forno a legna per tempi brevissimi - in realtà è qualcosa di molto più complesso di quanto appaia. Farina, acqua, lievito e sale sono tra gli ingredienti più comuni usati in cucina, tuttavia la loro natura, le reciproche interazioni e relazioni e la sequenza temporale con cui vengono miscelati, influiscono in modo determinate sulle proprietà dell'impasto. Il tempo, l'umidità e il modo con cui vengono effettuate le fasi di preparazione e cottura si riflettono sulle caratteristiche della pizza quali aroma, sapore e digeribilità". E ancora: "Fare la pizza per qualcuno significa dare piacere. Non possiamo più pensare di usare ingredienti scadenti, quali la resa dei supermercati o prodotti inadeguati, come l'olio di semi. La qualità è qualcosa che hai dentro e che ti rappresenta".

Enzo capovolge così il modo di pensare la pizza: l'impasto diventa il protagonista della scena sin dalla selezione delle materie prime che, combinate tra loro, creano una massa soffice e perfetta capace di accogliere diversi ingredienti di alta qualità combinati tra loro come ci spiega lui stesso: "L'impiego dei migliori ingredienti che offre la Campania è stata la chiave di lettura per portare le persone a mangiare la mia pizza. Era arrivato il tempo di dire basta ai filoni di mozzarella e ricominciare invece a usare il meglio delle nostre eccellenze quali latticini, pomodori e olio extravergine di oliva. La mia idea è stata quella di trasformare il prodotto popolare, conosciuto ormai anche negli angoli più remoti del globo, in autentica eccellenza gastronomica". Difensore della qualità a tutto tondo, Enzo è stato anche tra i redattori del disciplinare della produzione della pizza napoletana e si è battuto nel processo di certificazione della "regina" napoletana come Specialità Tradizionale Garantita, riconosciuta dall'Unione Europea nel 2009, un modo per "certificare la nostra storia ed essere un punto di partenza e non di arrivo e per comprendere quali sono i vincoli da seguire nella preparazione della pizza nel rispetto della tradizione culinaria partenopea".

La via intrapresa è quella giusta e così nel 2010, spinto dal desiderio di osare sempre di più, apre un'altra Notizia a pochi passi dalla prima, una pizzeria questa dai nuovi orizzonti gustativi e innovativi, spianando la strada a quelle che in molti hanno battezzato le "pizze gourmet". Anche questa volta Enzo, come Napoli, è un fiume in piena che travolge tutto: propone ingredienti nuovi e alternativi - fichi, baccalà fresco, limoni, tartufi, per citarne alcuni - e soppianta la birra con il vino grazie alle conoscenze acquisite durante il corso di sommelier presso l'AIS di Napoli, creando così una nuova sinergia tra vini e pizze.



Un vero e proprio terremoto per la città di Napoli e i suoi pizzaioli più tradizionali poco inclini al cambiamento, ma il popolo lo segue e anche questo locale fa il tutto esaurito ogni sera.

Non mancano i primi attacchi: l'Associazione Pizzaioli Napoletani, di cui era stato socio fondatore, non tardò ad affermare che, in quanto prodotto popolare, la pizza non doveva essere così complicata pena la sua stessa identità. Ma Enzo "tene 'a capa tost" ed è fermamente convinto della sua idea: "La pizza non è figlia di un Dio minore così come i pizzaioli non sono l'ultima ruota del carro. È arrivato il momento di ridare dignità ai pizzaioli, che sono degli artigiani e detengono un'arte, e al disco di pasta lievitata che deve essere gustoso, leggero e, soprattutto, altamente digeribile".

Inarrestabile e caparbio, convinto sostenitore di questo vento nuovo che soffia anche fuori dalla città di Napoli (in particolare nel Lazio e nel Veneto c'è chi, come lui, si muove sullo stesso piano creando ulteriore scompiglio tra i puritani sempre più increduli e diffidenti) fonda una società di consulenza e formazione, la Pizza Consulting, per educare e insegnare a distinguere la pizza vera da false e cattive imitazioni. Dal Giappone al Canada, passando per l'India, l'Africa e gli Stati Uniti, ma anche da ogni parte d'Italia, sono in molti che vanno da Enzo per apprendere le tecniche e i segreti non di una semplice ricetta ma di un mestiere antico, tramandato da secoli di padre in figlio.

Coccia riconosce alla pizza anche il ruolo economico che ha, e ha avuto nei secoli, la sua funzione di specchio di una città come Napoli, sintesi dell'evoluzione di un territorio, identità di un popolo da sempre contaminato da altre culture. "La diversità non deve fare paura. Cogliere, accogliere e arricchire la propria mappa dell'altro. Incrociare il proprio con l'estraneo per poi ripartire, passo dopo passo, a tutta velocità che è creatività, evoluzione, ragionamento, cultura, apertura e voglia di fare. Melting pot di prodotti e persone, comportamenti ed emozioni che si intessono in un dialogo continuo tra modernità e tradizione, passato e presente. Motore di un processo dinamico di conoscenza, condivisione e rispetto della qualità e del territorio con al centro la volontà costante di scovare e selezionare, tra le più piccole realtà agricole e produttive, le migliori creazioni artigianali della nostra terra".

Enzo Coccia può essere considerato il maestro di una nuova via, di un nuovo modo di interpretare la tradizione, di una pizza al passo con i tempi. Non subito capito dai più, è stato fonte di ispirazione per chi ha deciso di andare oltre il sapere popolare e ha voluto avere un approccio più scientifico e tecnico alla pizza. "Piccoli scienziati crescono" con Enzo Coccia perché anche le ultime generazioni delle antiche famiglie partenopee hanno cominciato a studiare e a usare prodotti di qualità, facendo ricerca e selezione, sperimentando e confrontandosi tra loro, andando verso una strada che oggi li ha portati a diventare patrimonio immateriale Unesco. Riconoscimento di cui Enzo è stato promotore e a cui riconosce "la funzione culturale e la valorizzazione della persona che viene messa al centro della cucina. L'artigianalità è qualcosa che ti appartiene, che cambia, che passa dal cuore, dalle mani fino alla testa e torna indietro... è il pizzaiolo che diventa protagonista con la sua arte, la sua storia e la sua capacità di manipolare la pasta. I pizzaioli hanno un loro modo di parlare, esprimersi, comunicare. Questo è un importante riconoscimento sociale per la figura del pizzaiolo."

Passione, tecnica, studio, cultura, famiglia, tempo libero, libri, cinema, teatro. Questi i capisaldi della vita di Enzo Coccia che non si ferma mai - chi si ferma è perduto - tant'è che dopo le due Pizzeria ha aperto 'O sfizio d'a Notizia, locale moderno dove poter degustare *mpustarelle* - panini croccanti farciti che omaggiano la *maremma* (merenda) napoletana - e pizze fritte in abbinamento a Champagne e bollicine. Guarda al futuro Enzo che ha coinvolto i figli nei suoi progetti - "e per chi ho costruito tutto questo se non per loro a cui sto cercando di dare un futuro dignitoso?" - e che dovrebbe, ad aprile 2018, coronare il suo sogno di una pizzeria a Sant'Agata sui due Golfi con orto, camere e piscina.

### **Pizzeria la Notizia**

Via Michelangelo da Caravaggio, 53  
80126 Napoli (NA) - Italia  
Tel: +39 081 714 2155  
[www.pizzarialanotizia.com](http://www.pizzarialanotizia.com)

*La pizza con scarola stufata, uva passa e cicoli*



# Le Pizze di Enzo Coccia

Apripista di un nuovo modo di fare pizza napoletana, Enzo usa solo materie prime di alta qualità con un'attenzione particolare a maturazione e lievitazione. Durante la prima lievitazione bisogna lavorare l'impasto molto per far incorporare aria in modo che diventi morbido, soffice, leggero ed elastico. Liscio e resistente presenta già le prime alveolature al suo interno. La lievitazione dei panetti, sarà per circa 10/12 ore (non oltre le 14) a temperatura ambiente. La cottura, nel forno a legna, avviene velocemente e la pizza rimane croccante e morbida allo stesso modo, con un bordo non troppo pronunciato - nessun canotto in casa Coccia - ma gustoso e ben cotto.

La sua **Marinara**, con pomodori San Marzano rotti con le mani, aglio non invasivo e origano, e la **Margherita** con mozzarella di bufala e pecorino romano raccontano eccellenza e alta qualità in un equilibrio perfetto che soddisfa palato e stomaco.

E poi una serie di pizze imbastardite:

## *Pizza con scarola stufata, uva passa e cicoli*

che vuole ricordare la braciola napoletana fatta con carne arrotolata, uva passa, pinoli e spezie. La scarola viene stufata e ripassata in padella con olio, capperi di Pantelleria e olive nere di Gaeta - con cui viene farcito il calzone tipico del periodo natalizio e mangiato il 24 a pranzo per restare leggeri o *'a suppont* - a cui viene aggiunta l'uva passa (retaggio arabo) e i cicoli che scaricano il grasso e danno croccantezza insieme ai pinoli tostati nel forno in cottura.

## *Pizza con baccalà, mozzarella di bufala e pomodori semiseccchi*

dove il baccalà arriva a Napoli solo nel '500 ed era un prodotto pratico e funzionale perché lo si poteva conservare essiccato. Enzo lo abbina a crudo - ammollato, dissalato e tagliato a lamelle - con la mozzarella di bufala campana e i pomodori semiseccchi che danno un gusto dolciastro alla fine.

## *Pizza con formaggi francesi e mozzarella di bufala*

in cui replica il concetto delle 4 stagioni sostituite con 4 diversi formaggi (due italiani e due francesi) e salsiccia di bufala. Ogni spicchio viene separato e farcito, sia in cottura che fuori dal forno, con mozzarella di bufala, provola di bufala affumicata, brie erborinato e brie al tartufo (in uscita) con salsiccia di bufala e rosmarino. Una pizza molto golosa e piaciona dove è importante seguire l'ordine di assaggio per partire dal più morbido al più forte in un crescendo di intensità e sapori decisi smorzati dal profumo del rosmarino.

## *Pizza Procidana*

torriamo al libro di Vincenzo Corrado *Dal cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati* dove si parla dei pomodori cotti alla brace. Questa è una pizza di identità ispirata dai pescatori dell'isola di Procida che in estate cuociono i pomodori tagliati a spicchi sulla brace e li mettono poi su fette di pane croccante e caldo con un filo d'olio. Qui il disco bianco sostituisce il pane e i pomodori sono cotti a forno spento. Sulla base della pizza vengono messi i pomodorini affumicati, la scamorza affumicata di Agerola dei Monti Lattari e un tritico di prezzemolo, aglio, origano e basilico e olio a crudo a fine cottura per una pizza semplice ma dal sapore gustoso e che sa di estate.

## *Pizza Gourmet*

per pochi ma molto interessante con base mozzarella di bufala campana in cottura, tonno fresco a metà cottura, alghe essiccate, zenzero a crudo, peperoncino e semi di lino mischiati con il tonno tutto in uscita.

## *L'impasto*

Vi proponiamo una ricetta dell'impasto originale di Enzo Coccia per chi avesse voglia di realizzarla a casa con il forno elettrico o a gas. Nel caso di utilizzo di forno a legna, le fasi di cottura e la stessa ricetta sono diverse.

Ingredienti per l'impasto di 4 pizze

Acqua - 1 l

Sale marino - 55 g

Lievito di birra - 5 g

Olio extravergine d'oliva - 2 cl

Zucchero - 5 g

Farina - 1,700 -1,800 kg

Versare un litro di acqua (a temperatura ambiente) in una zuppiera circolare e sciogliervi il sale marino. Quindi stemperare il lievito di birra, aggiungere lo zucchero, l'olio e il 30 % della farina (circa 550 g). Cominciare a impastare e versare gradualmente il resto della farina fino al raggiungimento della consistenza desiderata, definita "punto di pasta". Tale operazione deve durare circa 20 minuti fino a che non si otterrà un'unica massa compatta. L'impasto deve presentarsi non appiccicoso e liscio al tatto, morbido ed elastico. Coprire l'impasto con un panno umido, lasciandolo nella stessa zuppiera. Far lievitare per 10-12 ore a temperatura ambiente.

Estrarre dalla zuppiera l'impasto, dividerlo in 4 con una spatola in modo da poter preparare quattro pizze in quattro teglie diverse. Iniziare a stenderlo facendo pressione con i polpastrelli. Ungere la teglia e riporre l'impasto su di essa. Lasciarlo riposare per ulteriori 10 minuti. Accendere il forno e portarlo a una temperatura di 230°-250°C. Guarnire l'impasto (secondo ricetta), infornare e lasciar cuocere per circa 20 minuti. Estrarre la teglia dal forno e aggiungere un filo d'olio. Tagliare e servire la pizza calda.

