

**Si rimane sempre un po' stupiti nello scoprire che fenomeni di grande successo, con una portata addirittura planetaria, abbiano in realtà origini molto modeste.**

**alfredo gorlini**

La lista degli esempi da fare è tutt'altro che breve. Uno di questi, in particolare, è di nostro interesse: la pizza. Non è un'opinione, ma un dato di fatto: non

c'è piatto che possa godere di una simile diffusione, che riscuota l'apprezzamento di così tanti palati, distanti tra loro migliaia e migliaia di chilometri. Ogni giorno i forni di tutto il mondo sfornano pizze declinate nelle versioni più disparate per venire incontro a esigenze e gusti in continua evoluzione. Eppure, l'origine della pizza non va cercata nella frenesia delle grandi metropoli, ma in un luogo che ancor oggi si fa notare e apprezzare per la lentezza dei suoi ritmi, per

la bellezza incontaminata del suo territorio. Si chiama Tramonti ed è un borgo che, nonostante l'estensione piuttosto modesta e una popolazione che a malapena supera i 4.000 abitanti, contribuisce enormemente alla ricchezza culturale e paesaggistica del nostro Paese. E se qualche millennio fa il poeta Virgilio si domandava "si parva licet componere magnis", se sia consentito cioè paragonare le cose piccole a quelle grandi, noi abbiamo oggi la certezza che sì, lo è.

Allora non possiamo non paragonare Tramonti alle più grandi realtà del panorama enogastronomico nazionale e mondiale, certi che il "polmone verde" della Costa d'Amalfi è perfettamente in grado di reggere un simile confronto. Del resto, sono facilmente intuibili le potenzialità di un luogo che ha dato vita al principale simbolo dell'italianità nel mondo e che si fregia del titolo di "patria dei pizzaioli". La pizza è il tema centrale del nostro racconto, quello da cui tutto avrà

**TRADIZIONE, INGEGNO,  
INTRAPRENDENZA:  
LA STORIA DELLA PIZZA  
È LA STORIA DI**

**Tramonti**





inizio, ma non è l'unico aso nella manica di Tramonti, un borgo sempre pronto a stupire. Se dovessimo indicare sulla linea del tempo l'anno di nascita della pizza, il nostro dito punterebbe al 1889. In occasione della visita della regina Margherita di Savoia a Napoli, il giovane Raffaele Esposito, che qui si era stabilito, ma che era originario della Costiera Amalfitana, omaggiò la sovrana con una pizza di sua creazione, che prese il nome di Margherita. Una storia nota a molti, ma di cui spesso si omettono 2 particolari importantissimi. Il primo è, come abbiamo

già detto, che le origini di Raffaele Esposito non fossero napoletane, ma tramontane; il secondo è che non dovremmo parlare di invenzione, quanto di rielaborazione. Se è vero che la pizza non esisteva ancora nella forma con cui la conosciamo oggi, è altrettanto vero che Esposito usò come base di partenza un piatto che già apparteneva alla tradizione culinaria di Tramonti, la "pizza nera", una focaccia di grani poveri che le donne del luogo preparavano coi pochi ingredienti a loro disposizione. Il colore particolarmente scuro richiama l'idea

del lutto, tant'è che la tradizione ci racconta della "pizza nera" come pasto principale delle famiglie durante la commemorazione dei defunti, vista l'impossibilità di cucinare per attendere alla veglia notturna e alla cura delle tombe dei propri cari. Questa fu la base di partenza per la pizza che Esposito propose alla regina Margherita, fissando per primo una ricetta che è diventata negli anni uno standard vero e proprio. Il condimento, a base di pomodoro Re Fiascone (varietà dedicata al Re Umberto e da cui si è poi ottenuto il celebre pomodoro San

Marzano), mozzarella fior di latte dei Monti Lattari e basilico, è ancor oggi lo stesso, a distanza di un secolo e mezzo. Tramonti ha avuto un ruolo da protagonista anche nella diffusione mondiale della pizza, grazie ai tanti suoi cittadini che, emigrando dopo la Seconda Guerra Mondiale, hanno portato con loro la cultura di questo piatto. I numeri parlano chiaro: solo in Italia sono più di 2.000 le pizzerie aperte dai tramontani: il titolo di "patria della pizza"

---

*Il vicesindaco di Tramonti e assessore alla governance del territorio, Vincenzo Savino*



è quantomai azzeccato per questo piccolo borgo campano. La necessità di tutelare un simile patrimonio storico e di competenze ha portato alla nascita della "Associazione Pizza Tramonti", erede ideale della precedente "Corporazione dei Pizzaioli di Tramonti", nata nel 1989. Sotto la guida del presidente Vincenzo Savino, l'Associazione è impegnata nella difesa e nella promozione della "pizza della tradizione", ottenendo un primo grande successo nel riconoscimento comunale De.Co. (prima e unica a ottenerlo in Italia) che, sancendone le caratteristiche, gli ingredienti e la modalità di preparazione, difende questo piatto da contaminazioni e imitazioni. Un secondo importante risultato, che nato come poco più di un sogno

diventerà presto realtà, è la realizzazione di un libro (edito da Minerva Edizioni) sulla storia di Tramonti e sui traguardi raggiunti dai suoi pizzaioli dal Dopoguerra a oggi. L'azione dell'Associazione Pizza Tramonti non si limita alla sola pizza e ai maestri in grado di prepararla secondo tradizione. Il suo lavoro di tutela e marketing abbraccia anche le numerose altre eccellenze enogastronomiche che Tramonti può vantare. Alcune di queste hanno un legame stretto con la pizza, come i già accennati pomodoro Re Fiascone e la mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, oltre che l'olio evo dop Colline Salernitane. Ma altri prodotti sono delle new entry nel paniere dei prodotti tramontani: basti pensare allo zafferano, introdotto a Tramonti

da non più di qualche anno e la cui produzione cresce alacramente. Non mancano poi eccellenze che da sempre contraddistinguono il territorio. I limoni, ovviamente, che ci ricordano di trovarci nel pieno della Costa d'Amalfi, ma anche il vino. I vigneti tramontani accolgono viti secolari, tra le pre-filossera più vecchie del mondo, che producono l'uva Tintore e che rappresentano un museo a cielo aperto per appassionati e non. Dalla loro uva, che cresce accarezzata dalla brezza ricca di salsedine proveniente dal mare, distante non più di qualche chilometro, si ottengono dei vini dall'aroma inconfondibile. Sono i "vini eroici", che devono il nome alla tenacia con cui le viti crescono su un territorio dalla morfologia apparentemen-

te ostile, ma che sa accoglierle grazie a una particolare composizione del terreno e alla perseveranza dei viticoltori locali. Aroma inconfondibile è anche quello del "Concerto", liquore alle erbe nato nel Regio Conservatorio dei Santi Giuseppe e Teresa di Tramonti e sempre più apprezzato in Italia e nel mondo. Anche un visitatore ottimista non può non lasciarsi stupire da Tramonti e da quanto ha da offrire: un territorio d'assoluta bellezza, ricco di sentieri mozzafiato che conducono verso piccoli avamposti di paradiso, pullulanti di prodotti enogastronomici e cultura oltre ogni più rosea aspettativa.