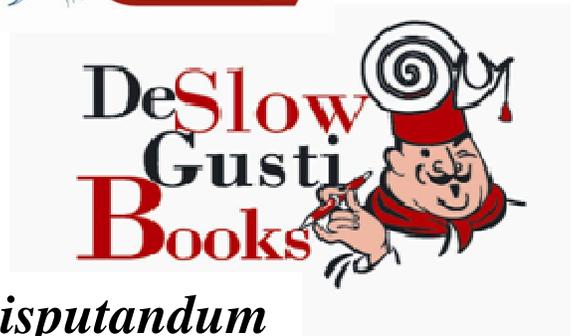




COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA

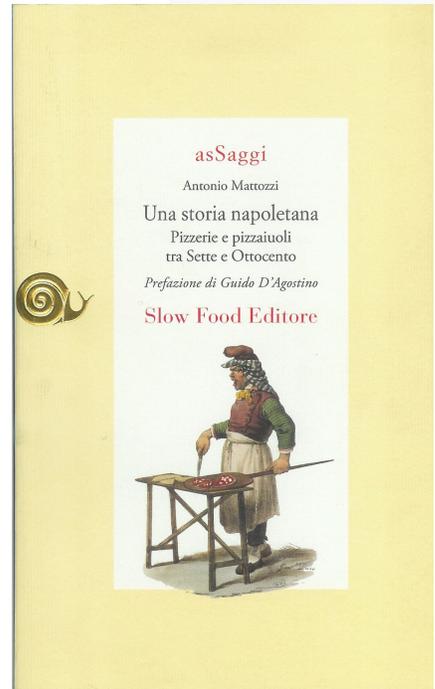
CORRIDONIA_Palazzo PERSICHETTI
Piazza del Popolo
SABATO 27 FEBBRAIO 2010 ore 17,30

Disputandum



**“UNA STORIA NAPOLETANA.
PIZZERIE e PIZZAIUOLI tra SETTE e
OTTOCENTO”** di **Antonio Mattozzi** Slow Food editore.

Per la prima volta l'origine e la diffusione della pizza sono descritte e inquadrare storicamente. Un saggio che è il risultato di un'accurata ricerca d'archivio e dell'elaborazione di documenti di prima mano che traccia il quadro complessivo di un mestiere che, nato nel Settecento, ebbe il suo pieno sviluppo nell'Ottocento. Discorrendo di pizzerie e pizzaiuoli, Antonio Mattozzi si propone di offrire al lettore non solo una panoramica dei problemi relativi alla vita e alle attività intorno a questo mestiere, ma anche di quelli riguardanti la città e la sua popolazione. Nel libro si traccia la storia del pizzaiuolo e della pizzeria e la sua espansione sul territorio cittadino attraversando tre importanti periodi della storia di Napoli: il Decennio Francese, l'Unità d'Italia e il cosiddetto Risanamento, cioè lo sventramento della città. Ancora, pizzaiuoli e problemi economici e sociali, pizzaiuoli e amministrazione pubblica (per esempio i rapporti con la polizia e l'osservanza delle leggi e dei regolamenti) e i tanti altri aspetti relativi agli esercenti e alla storia della città. Non mancano accenni a peculiarità napoletane, come la misura del tempo a Napoli, la distribuzione dell'acqua, i problemi relativi ai forni. Tra gli argomenti trattati, anche lo status sociale del pizzaiuolo e la familiarità nel mestiere, con persistenze e abbandoni. Una seconda parte è dedicata infatti alle pizzerie e alle famiglie storiche, cioè a quelle pochissime botteghe, una decina circa, ancora oggi funzionanti dopo secoli di storia, e a tre famiglie che, nate nell'Ottocento, sono le uniche con discendenti diretti che attualmente esercitano l'attività di pizzeria. L'autore, docente di materie letterarie nella scuola secondaria superiore, ha partecipato all'attività didattica e di ricerca dell'Istituto Campano di Storia della Resistenza e ha collaborato con la cattedra di Storia delle Istituzioni Parlamentari dell'Università di Napoli Federico II, pubblicando anche alcuni saggi sulle origini del parlamento inglese.



Con la collaborazione della
BOTTEGA del LIBRO di Macerata

*Se ne sai di più, mangi
e vivi meglio.*

*Come non farci
mangiare dal cibo.*

SARÀ PRESENTE L'AUTORE

www.slowfoodcorridonia





Slow Food®
Corridonia



Sabato 27 FEBBRAIO 2010 ore 20,30

“LA PIZZA IN TAVOLA”

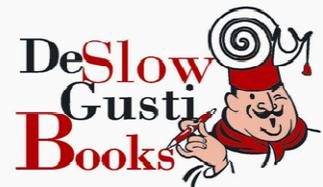
dopo la conferenza al Persichetti

CENA DEGUSTAZIONE

presso l'Osteria I Beati Paoli

Via Cavour n. 105 Corridonia

Menù



Antipasti di **Pizza Fritta** (**Fagottino** con Salsiccia, **Fagottino** con Alici e Mozzarella, **Fagottino** con Funghi e **Fagottino** con Verdure)

Primi con *Li Suricitti* al sugo finto

Secondi con La **Pizzotta Sogno** (mozzarella bufala, cicoria, alici, capperi di Salina), la **Pizzotta Sonia** (pera, mozzarella, noci e gorgonzola), la **Pizzotta Carbonara** (uova, mozzarella, pancetta affumicata e parmigiano), la **Pizzotta Gigi** (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pachino), la **Pizzotta Fresca** (pomodoro, insalata, tonno, cipolla e salsa rosa), la **Pizzotta Rustica** (mozzarella, pomodoro, scamorza, rosmarino e prosciutto crudo) e la **Pizzotta Mattia** (mozzarella di bufala e rigaglie di pollo)

Dessert: La **Pizzotta Dolciosa** (crema di mascarpone, frutti bosco e ananas al Varnelli)



*Azienda Agraria degli Azioni
Avogadro Carradori*

Vini azienda agraria degli **Azioni
Avogadro Carradori** di Montefano

Colli Maceratesi (Colli maceratesi Doc da uve Maceratino)

Bianco Cantalupo (IGT Marche da uve Verdicchio e Sauvignon bianco)

Rosso Evasione (IGT Marche da uve di Montepulciano)

Sultano (Passito IGT Marche da uve Maceratino)

Prezzo per la cena € 25,00

Prenotazioni entro il 26 Febbraio ☎-(0733_433235)