

Siamo nel secondo arrondissement, considerato il centro storico della capitale dai parigini. Locali di ogni tipo si succedono senza soluzione di continuità ai due lati della strada, chiusa al traffico, ma purtroppo aperta alle biciclette. Tra questi ecco la pizzeria Dalmata, 8 Rue Tiquetonne, 75002 Paris. Sempre aperto, di proprietà di due imprenditori francesi, che hanno creduto sulla pizza napoletana che da tre anni è ormai quasi una moda parigina. Dalmata per ricordare i punti neri della pizza che noi a Napoli chiamiamo tigrata. Ai forni, Emanuele Contardi, 25 anni, pizzaiolo che da Cava de' Tirreni, con alle spalle un passato di cuoco e di pasticciere (molto utile - ci dice - per "comprendere le lievitazioni"). La sua pizza è di puro stile napoletano, con il cornicione un po' più pronunciato: 48 ore circa di lievitazione, farina 00 con un poco di integrale. Tutti i prodotti vengono dal Mezzogiorno d'Italia: farine Caputo, olio Muraglia, pomodoro Gustarosso, eccetto i latticini, molto buoni, che sono prodotti in Francia da un italiano, con latte francese. I francesi amano la pizza napoletana, ma anche come è noto salse e salsette, volano allora le pizze con la crema di tartufo e di funghi, o anche quella con la mortadella e la crema di pistacchi. Onore al giovane Emanuele Concaldi: quale figlio della Città di Cava de' Tirreni che si distingue oltralpe per la sua bravura e per l'eco che dirama, in uno alle tipicità campane, la gloriosa storia, le tradizioni guerriere ed il folklore cavese.