

Pizza fritta vince su pizza al forno. Il caso nel nuovo format napoletano creato per ampliare l'offerta gastronomica

31 Ottobre 2025



NAPOLI - “La migliore pizza al forno non potrà eguagliare il gusto della pizza fritta. Il fritto dà una marcia in più, è normale”. Parole che non ammettono replica tanto sono vere, quelle di **Simone Ciano**, pizzaiolo e maestro fritturista insieme alla moglie **Patrizia Apetino**, originari di Porta Capuana, migrati 8 anni fa dal rione Forcella nel centro storico di Napoli per portare l'antica friggitoria De' Figliole (6 generazioni dal 1860) sulla collina del Vomero, tra le botteghe dell'antico borgo Antignano.

Qui all'Arenella, otto anni di frittture e fritturine all'antica, da strada, con al centro l'imperdibile monoprodotto della casa. Pizza fritta rotonda, e rugosa, asciutta e saporita tanto da essere buona anche assoluta “com'era in origine, un prodotto che nasceva dalla fame e

niente più” raccontano i Ciancio-Apetino.

Un disco di pasta lievitata sopra e un altro sotto, doppio impasto e doppia lavorazione, ben altro dal trend attuale che prevede 1 solo panetto piegato su se stesso, a calzone.

Avanti così nel segno della tradizione fino al restyling degli ultimi mesi, quando nasce Simone Ciancio Experience. Stessa postazione con veranda mobile aperta sui lati e laboratorio interno attrezzato con forno e cucina. Con l’idea di ampliare la proposta e offrire un’esperienza di gusto più completa. Menu a 3 colonne per la pizzeria – fritte classiche e creative, al forno e padellino – e menu a parte per i primi di tradizione: pasta e patate, genovese, scarpariello, Nerano.

Una proposta capace di abbracciare antico e moderno ovvero tutto e tutti. Pizza e bibita a 12 euro e aperture anche a pranzo. Cambia l’abito ma non la sostanza e a vincere è la tradizione.

Palpabile l’orgoglio dei titolari, nessuno stupore confermano: “A due mesi dall’inaugurazione del nuovo format” racconta Ciancio a *Virtù Quotidiane*, “abbiamo osservato un aumento di pizze fritte ordinate, e questo perché arrivano nuovi clienti attratti dalla proposta di pizza al forno. Su gruppi di cinque, almeno due commensali chiedono la fritta ed ecco che il numero sale. Inizialmente ero incredulo, convinto che l’introduzione della pizza al forno prendesse il sopravvento. Invece fortunatamente così non è, di questo siamo fieri. E siamo altresì felici che chiunque viene a provare la novità, la pizza al forno, poi ci fa i complimenti. A tal proposito ringrazio per l’aiuto il **maestro pizzaiolo Luciano Passeri**”.

Ex imprenditore nell’abbigliamento, il pizzaiolo partenopeo rivela qualche segreto riguardo l’entusiasmante specialità della casa. Col tempo, dice, ha apportato qualche modifica all’impasto tradizionale di fior di farina come gli è stato tramandato inserendo una percentuale di tipo 1 “che dà una spinta in più al gusto”.

Alta idratazione, giusti tempi di lievitazione e frittura nell’olio di girasole alto oleico fanno il resto, non senza l’occhio attento e la cura necessaria dell’artigiano pizzaiuolo.

“Quella che facciamo noi è la pizza fritta storica, diversa dalle altre” precisa Patrizia, nipote di **Gennaro** fondatore della storica De’ Figliole. “Lo spessore del disco deve risultare omogeneo e farcito bene al centro, più sottile sui lati. Il panetto deve essere steso tutto uguale in modo da tenere bene il condimento. Poi ci vuole pazienza a friggerla, se la rigiri più volte nell’olio bollente il condimento non fuoriesce e il prodotto risulterà perfetto”.

E non manca l'avvertenza al consumatore: non tagliare la pizza fritta al momento che arriva bella gonfia in tavola, ma schiacciarla prima con il dorso della forchetta in modo che il ripieno si distribuisca in modo omogeneo al suo interno.

“Anche i nostri dolci fritti” aggiunge Simone, “sono fatti della stessa pasta, detti straccetti che serviamo con crema e amarena; quelli di pasta per il forno li chiamiamo volgarmente polacca in omaggio al tradizionale dolce aversano”.

Una passione di famiglia che non perde colpi, il perché è scritto a led sulla parete dell'insegna: “La felicità esiste/è a pizza fritta”.