

I (QUASI) CENTO ANNI DELLA PIZZERIA DA PASQUALINO 1931

Publicato il 15 Febbraio 2026 di Harry di Prisco



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Luciano Pignataro con la famiglia Gallifuoco

Presentato il nuovo libro di Luciano Pignataro " Le pizzerie storiche di Napoli - Viaggio nell'anima della città"

Fra le zone più caratteristiche della Napoli di una volta vi è il borgo Loreto, chiamato un tempo bùvero, raffigurato in dipinti del XVII secolo, famoso nel Seicento per la ceramica, era noto infatti come il borgo dei vasai, e successivamente per l'ospedale e il conservatorio. Durante la seconda guerra mondiale è stato quasi interamente distrutto a causa dei bombardamenti nel porto, unico riferimento il nome dell'Ospedale Loreto Nuovo. Era un quartiere in cui abitava il ceto borghese: militari, cavalieri e nobili. In questo luogo suggestivo sorge una delle pizzerie e trattorie più antiche di Napoli: "Da Pasqualino 1931", in questa cornice storica nei giorni scorsi è stato presentato dal giornalista **Renato Rocco**, direttore del magazine La Buona Tavola, il nuovo libro del giornalista enogastronomo e scrittore **Luciano Pignataro**: " Le pizzerie storiche di Napoli - Viaggio nell'anima della città" undici firme, ventitré pizzerie.



Rocco ha introdotto l'intervento di **Gennaro Luciano** presidente dell'Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie" il quale ha ricordato come al Vomero non c'è persona che non ha varcato almeno una volta la porta della sua pizzeria Gorizia. Ha raccontato poi dei simpatici aneddoti. *« Una volta, vennero dei signori che volevano un particolare tavolo, al momento occupato. Spiegò che aveva promesso ai suoi nipoti di portarli a mangiare dove andava lui con il padre. In un'altra occasione venne un signore che volle visitare il locale dopo la ristrutturazione, che ha lasciato le antiche mattonelle, esclamò poi : "Volevo vedere cosa avete fatto, alla mia pizzeria !". Vuol dire che la pizzeria non è della mia famiglia ma è la pizzeria di tutti»*. Questo testimonia cosa vuol dire un locale storico come quello delle sorelle Gallifuoco che fra circa cinque anni compirà i famosi 100 anni. State già

preparando qualche iniziativa per un evento così importante, chiediamo a **Lella Gallifuoco** ? «*Si, sicuramente faremo un bel evento. Anche se ogni anno, per noi è una festa, perché abbiamo la fortuna di avere con noi i genitori, per noi è sempre una festa. Confidiamo in Dio che ci saranno ancora mio padre e mia madre e faremo così veramente una bella festa, perché è vero che il mio nonno ha fondato il locale ma i grandi lavoratori sono stati loro, Giovanni Gallifuoco e Anna Maria Mazzotta*». E che cosa pensate di fare? «*Sicuramente faremo una festa, inviteremo tutti i nostri clienti, amici e tutte le persone che ci vogliono bene, che ci hanno stimato, che ci seguono da tanti anni. Come si dice adesso, i follower, perché non bisogna dire più amici e clienti ma follower. La nostra è una pizzeria tutta al femminile, mio padre ha avuto quattro figlie femmine. Portiamo avanti l'azienda di famiglia: mia mamma Anna Maria Mazzotta, mia zia Giovanna Mazzotta, noi ragazze: Lella, Linda, Angela, Rosa Gallifuoco. E poi ci sono altre due ragazze, Antonella e Flora, che lavorano con noi già da tempo. Abbiamo poi Rosario, un pizzaiolo storico molto bravo che viene da tre generazioni. Nel nostro lavoro occorre tanta passione e a noi è stata trasmessa*». La pizzeria-trattoria "Da Pasqualino 1931" - a differenza di altre pizzerie - è rimasta sempre dove è nata, al borgo Loreto. «*I nostri clienti vengono da noi anche se il quartiere ha i suoi problemi, però sono affezionati e vengono. Per noi il quartiere è fondamentale. I clienti ci vogliono bene e tutti vogliamo bene al quartiere. Quindi per noi è una sicurezza, tutti gli abitanti dicono che questa è la loro pizzeria*». La famiglia Gallifuoco è giunta quasi alla quarta generazione, perché anche la nipote ha preso questa strada. Quali saranno i progetti per il futuro dato che i giovani sono sempre alla ricerca di novità? «*Per il momento ci piace mantenere la tradizione - commenta Lella Gallifuoco- sarà nostra nipote, che sta studiando all'istituto alberghiero, a decidere cosa proporre per il futuro, poi la vita presenta tante sorprese*». Bene, allora aspettiamo di spegnere le candeline della torta dei 100 anni «*nel frattempo ci godiamo i 95 che sono già fantasmagorici*» aggiunge Lella. Pasquale Gallifuoco e Rosa Cacace aprirono un piccolo locale "Cibi Cotti e Fritture" senza neanche la licenza per vendere alcolici. Nel 1931 arriva la sospirata autorizzazione ed il locale si trasforma in pizzeria-ristorante; grazie alla passione ed alla forte determinazione dei coniugi Pasquale e Rosa, forti del sostegno lavorativo e spirituale dei figli più grandi il ritrovo si sviluppa nel corso del tempo sempre di più, divenendo un vero e proprio punto di riferimento per gli abitanti del quartiere e di tutti quelli che svolgono la propria attività nei dintorni. Già la loro bisnonna aveva una cantina nel lontano 1917.



Il biglietto da visita è rappresentato dalla famosa "bancarella" esterna, per intenderci quella di Sofia Loren nel film di De Sica "L'Oro di Napoli" del '54, dove si alternano le figlie e la madre perché «il "panzarotto" non deve mai mancare quando si presenta la cucina tradizionale», ricorda Lella. All'evento ha partecipato anche **Ciro Fiola**, presidente della Camera di Commercio di Napoli il quale ha subito precisato che la sua partecipazione non è nella veste istituzionale ma come legato per parentela alla famiglia Gallifuoco. «Ho accettato con piacere questo invito, io sono nato a Via Padre Ludovico da Casoria, una strada adiacente dove è nato Mario Merola. Tanti i ricordi della mia infanzia, dove noi bambini mangiavamo 'o cuzzetiello (la parte croccante del pane cafone napoletano, svuotata e farcita con ragù e polpette). Nel quartiere Loreto ho avuto una macelleria, il sabato mangiavamo la pizza con la carne macinata sopra, perché non c'era tempo. La pizzeria Da Pasqualino 1931 era nota a tutti come di primo ordine, un vero punto di riferimento. Era un altro mondo». A chiusura dell'intervento Fiola ha consegnato un attestato di benemerenzza a Lella Gallifuoco con una foto del locale dell'epoca.



Per **Luciano Pignataro** la pizza « non è di nessuno e di tutti », ecco perché si tratta di un libro corale, ecco perché la carta. Il libro non cerca l'immagine della pizza più bella da vedere, cerca l'identità. La pizza napoletana, quella vera, ha bisogno solo di storie ben raccontate. Gli fa eco la giornalista e scrittrice **Giulia Cannada Bartoli**, che ha un'visione umanistica e che ama il quartiere, dove è presente la pizzeria, autrice di uno dei capitoli del libro: " Le pizzerie storiche di Napoli - Viaggio nell'anima della città" dove illustra la storica antica pizzeria, il cui incipit è "un luogo della memoria". Si dilunga poi sull'usanza ancora attuale di preparare la "marenna" come nella tradizione dei "Mangiafoglie", napoletani di settecentesca memoria. Luciano Pignataro ricorda che i libri non sono di chi li scrive. Il volume nasce da un'idea di fare un omaggio a Napoli per i 2500 anni di storia. *«Era giusto chiedere ai colleghi che si occupano di gastronomia di esprimersi liberamente, fino in fondo, senza la costrizione dei grafici che dettano le regole. La pizza è un cibo antico, ma contemporaneo. È un settore quello delle pizzerie che sta togliendo dalla strada tanti ragazzi. In questa pizzeria una serata come questa è una serata fra amici, che quasi tutti conosco da anni, in un ambiente che è un punto di riferimento per tutto il quartiere. Le mode passano, ma la pizza non passerà mai»*. La Cannada ha sinteticamente riportato l'allegria che si respira appena varcata la soglia della pizzeria dove la comanda passa a voce, sembra di essere in famiglia, senti proprio l'affetto come a casa: *«Impossibile restare indifferenti alla spontaneità, ci si ritrova a scambiare chiacchiere con sconosciuti, ammaliati dall'amore e dalla gentilezza presenti in ogni angolo. Vai via e vorresti tornare»*. In attesa di brindare ai cento anni, la serata si è chiusa con un brindisi per il compleanno congiunto di Renato Rocco e Lella Gallifuoco, anni diversi ma accomunati dalla stessa passione per la pizza d'eccellenza e la buona cucina.

Harry di Prisco

