

# Anche Cava ha la sua “Via Tribunali”

*di Andrea Bignardi*

Rodolfo Sorbillo è uno dei discendenti di una storica famiglia di pizzaioli, che ha rappresentato sicuramente un'icona della pizza nella città partenopea. Nel 2013, ormai cinque anni or sono, aprì un piccolo locale di appena ventuno coperti alle spalle della Villa Comunale e del teatro Verdi. Poi, dal 2015, il passaggio nei pressi della stazione, in un locale completamente rinnovato, e ancor dopo l'estensione a Cava de'Tirreni hanno condotto il giovane Rodolfo a sperimentare un nuovo modo di concepire la pizza ed, rafforzando il richiamo alle sue radici napoletane, a quella via dei Tribunali, come oggi si chiama il locale, nella quale i suoi antenati iniziarono a sfornare pizze agli inizi del secolo scorso.

Rodolfo, indubbiamente il tuo è un cognome che richiama i grandi fasti della pizza napoletana.

Quali sono, indipendentemente dal tuo dna, i momenti salienti della tua storia personale da pizzaiolo?

“Ho iniziato a mettere le mani in pasta sin da quando avevo appena cinque anni, alla pizzeria di mio zio Luigi, a Napoli, La maga circe, nel quartiere di Piedigrotta. Inizialmente non riuscivo a conciliare studio e passione per l'arte bianca, ma una volta concluso il percorso scolastico mi sono dedicato a tempo pieno alla pizza.

Ho fatto gavetta a Treviso da mio zio Giuseppe Sorbillo, poi ho girato le varie pizzerie della mia famiglia come apprendista.”

Come mai hai scelto poi di iniziare una tua attività autonoma a Salerno?

“Essenzialmente per la volontà di aprirmi ad un mercato che all'epoca era abbastanza restio a recepire le innovazioni nel mondo della pizza, ancorata ancora allo stile salernitano, con

il suo cornicione piuttosto piatto, il suo impasto molto più corposo, la sua consistenza diversa rispetto a quella partenopea. Da qualche tempo, dopo l'apertura di una sede anche a Cava, ho deciso di ampliare l'offerta e di introdurre in carta anche pizze realizzate con presidi slow food, che ho presentato nei giorni scorsi in una serata conviviale organizzata in collaborazione con Rosmarino News di Antonella Petitti".

Quali sono dunque le pizze che credi possano rappresentare di più la tua storia ed il tuo modo di avvicinarti a questo mondo?

"Oltre alle classiche margherita, marinara, capricciosa, al tradizionale ripieno fritto che sicuramente esprimono al meglio la mia storia e la mia formazione, credo ci siano anche altre pizze, come la Via dei Tribunali, che possono rappresentare ancor più la ricerca che ho compiuto negli ultimi tempi, dando un'attenzione ancora maggiore ai prodotti di qualità ed eccellenza. Spero che i miei clienti che nel tempo hanno apprezzato le mie creazioni possano recepire anche quest'innovazione che credo possa far bene tanto al mio locale quanto alla spietata concorrenza."