

Nasce la “Pizza Donizetti”: l’omaggio al compositore firmato da un ristoratore napoletano

written by Rosanna Scardi
26 Novembre 2021



Con provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità lanciata da Gianpaolo Tewfiki in occasione del Donizetti Christmas Day

Gaetano Donizetti amava Napoli tanto da esserci vissuto per 16

anni, dal 1822 al 1838. L'ultimo omaggio culinario non poteva, dunque, prescindere dai sapori partenopei. A creare la Pizza Donizetti è Gianpaolo Tewfik, napoletano, titolare del ristorante pizzeria Antica Fiera, sul Sentierone.

Gli ingredienti sono provola di bufala, friarielli e polpettine fritte di manzo. La specialità, che resterà nel menù del locale fino all'Epifania, al costo di 15 euro, è stata lanciata in occasione della presentazione del Donizetti Christmas Day, la nuova iniziativa della Fondazione Teatro Donizetti, realizzata in collaborazione con Immobiliare della Fiera, in programma sabato 4 dicembre, dalle 10 in poi, con concerti e performance artistiche ospitati dalle attività commerciali.

Ma la pizza non è l'unico tributo al compositore di Borgo Canale. Il bartender Tony Foini aveva ideato il Donizetti Spriss, cocktail con L'elisir d'amore bitter 24 delle Distillerie di Sarnico, mentre il Balzer ha sfornato il panettone Donizetti e preparato speciali cioccolatini. In passato per la "Donizetti Night" i ristoranti di Città Alta hanno dedicato a Donizetti menù e piatti, come il dessert "Al dolce guidami" ispirato a un verso di Anna Bolena del baretto di San Vigilio; "Una furtiva lagrima", titolo della celebre aria dell'Elisir d'amore è, invece, il pluripremiato erborinato del Caseificio Defendi di Caravaggio, che nasce dall'unione di un gorgonzola selezionato dalla consistenza molto cremosa e particolari ingredienti che vanno dalle confetture a granelle di cereali. Esiste, inoltre, da tradizione, la Torta Donizetti, una ciambella, *simile alla Margherita ma arricchita da tanta frutta candita e dall'inconfondibile aroma del Maraschino*.

Prima di gustare la pizza per la giornata evento, dalle 10, si potrà partecipare alle visite guidate teatralizzate "Donizetti on live"

(durata 40 minuti, biglietto 12-10 euro). Al termine del tour, il pubblico potrà ascoltare un concerto in Sala coro o in Sala musica. Il Balzer, Legami Sushi & More, la nuova galleria Art Events Mazzoleni Neroli32 ospiteranno gli allievi del conservatorio; la boutique di Tiziana Fausti offrirà spazio alla compagnia Artemis Danza, mentre “L’elisir d’amore” del Donizetti Opera sarà proiettato sugli schermi della vetrina della farmacia Terni.

Sotto i portici passerà la banda Venti d’opera, mentre all’ora dell’aperitivo ci saranno due angoli deejay: quello nella zona di via Monte San Michele, tra il Bu Cheese Bar e il T-Bakery, con Jodi Pedrali, l’altro al Balzer con NicoNote. I brevi concerti in programma saranno ripetuti più volte per permettere l’ascolto al più alto numero di passanti. Dalle 12 alle 17 si potrà esplorare gratis la città a bordo dei quattro Tuk tuk elettrici, un progetto promosso dal Consorzio turistico di Bergamo con Visit Bergamo: una passeggiata verso Città Alta e ritorno con una guida che illustrerà i luoghi legati al musicista.