



# Spacca Napoli: l'Italia autentica di Jonathan Goldsmith

“Ogni volta che vengo in Italia non smetto di farmi domande – qual è il miglior olio, quale pomodoro, quali formaggi – e poi mi sposto a cercare, a scoprire e, in Italia, non si finisce mai di imparare”.

È il suo canto d'amore per l'Italia questo di **Jonathan Goldsmith**, da oltre trent'anni. Da quando viveva a Firenze, felice e libero.

☒ “Mia moglie **Ginny** frequentava la scuola d'arte e io il ☒ Mercato Centrale. – ricorda Jonathan – Andavo ai Boboli con mia figlia, e mi sentivo ricco del mio tempo. Poi, per diverse estati tornammo sul Gargano, dove facevo il bagnino, famoso quasi come Michael Jackson, tanto rari erano gli americani da quelle parti. Fu lì che incontrai un ragazzo napoletano che mi parlò per la prima volta di pizze”.

A quei tempi Jonathan lavorava come assistente sociale con i senzatetto di Chicago e la sua esperienza culinaria si limitava al cibo delle mense per i poveri. Una formazione che ancora oggi gli serve per **tenere in alto il cuore e la passione per ciò che fa**, per quello che è diventato: il più bravo pizzaiolo di Chicago e tra i più grandi degli Stati Uniti.

“Non c'è solo il mal d'Africa. Esiste anche il mal d'Italia. Te lo posso garantire!” mi confida Jonathan mentre mi racconta quando disse a sua moglie: esco a fare una passeggiata.

Quella passeggiata lo aveva riportato in Italia, nei primi anni Duemila, a Napoli per l'esattezza, dove restò 18 mesi ad imparare a fare la pizza: da Enzo Coccia in primis, poi da

Franco Pepe, da Attilio Bachetti, da Michele, da Starita, da Di Matteo.



“Sentivo quella che mi ha condizionato fino ad oggi: l’energia della strada, il vivere la storia della pizza napoletana, il suo valore anche sociale” racconta Goldsmith.

Tornato a Chicago, decide che quella sarebbe stata la sua vita e nel giorno di San Valentino 2006 apre **Spacca Napoli**. Ci è arrivato rompendo muri, importando dall’Italia mattoni refrattari, costruendo pezzo dopo pezzo la sua pizzeria.



“Forse il primo successo è arrivato proprio da questo. – ricorda Jonathan – I primi clienti sono stati gli abitanti del quartiere che mi hanno visto all’opera, insieme ai muratori e agli ingegneri. Poi sono arrivati gli italiani, quelli più anziani e quelli di seconda e terza generazione. Oggi il mio pubblico è grande, di ogni fascia sociale, accomunato dal piacere di mangiare una buona pizza”.

Come capiscono la differenza?

“Dai prodotti di qualità. Compro tutto dall’Italia: non risparmio sulla qualità, anche quando costa molto di più. Le mozzarelle, ad esempio, sono quelle di **Mimmo La Vecchia**: non c’è bisogno di aggiungere molto di più, che dici?” mi domanda Jonathan.



Dico che sì, che per fortuna c’è chi crede alla qualità che l’Italia sa mettere in campo.

“Il successo, per me, è veder riconosciuta la qualità e devo fare tutto ciò che serve per fare una buona pizza. – spiega Jonathan Goldsmith – Senza dimenticare un principio fondamentale: **deve esserci il giusto guadagno per tutti**, dal produttore al mio dipendente. E, per i miei clienti, deve esserci la gioia di venire a Spacca Napoli”.

Si formano spesso lunghe file al **1769 W. Sunnyside Avenue**, ma

una volta dentro l'ospitalità diventa padrona: "Subito un calice di benvenuto, gli stuzzichini, la scelta dal menu. Sto costruendo un secondo forno per ridurre i tempi di attesa" precisa Jonathan mentre saluta una giovane coppia. Donando loro una bottiglia di spumante italiano per brindare quando, tra poche settimane, nascerà il loro bambino.



"Ci vuole così poco a rendere felici le persone. Perché non farlo? – mi confida – Ci sono genitori che tornano, con i loro figli ormai grandicelli, e ricordano quel gesto".

In carta c'è una pizza, in questo periodo: si chiama Buzzanca ed è dedicata proprio a lei, a **Marzia Buzzanca** dei [Percorsi di Gusto](#) de L'Aquila: "Lei è bravissima. Faccio spesso di queste azioni, devo dire grazie a chi lavora bene, a chi mi ha insegnato, da cui ho scoperto un nuovo sapore, una tecnica. Mi piace ospitare amici pizzaioli dall'Italia, perché non finiremo mai di imparare e, soprattutto, perché qui, prima del business, **c'è una comunità di persone**".

**Luigi Franchi**

***Spacca Napoli***

*1769 W. Sunnyside Ave*

*Chicago – USA*

[www.spaccanapolipizzeria.com](http://www.spaccanapolipizzeria.com)