

## Bosco di Capodimonte, il forno dove fu cotta la prima Margherita riaperto dopo 134 anni

Sfornata nuovamente una pizza Margherita nell'antico forno dove fu cucinata per la prima volta. Ecco le ricette delle antiche pizze come si facevano nell'Ottocento.

# Bosco di Capodimonte, il forno dove fu cotta la prima Margherita riaperto dopo 134 anni

*Sfornata nuovamente una pizza Margherita nell'antico forno dove fu cucinata per la prima volta. Ecco le ricette delle antiche pizze come si facevano nell'Ottocento.*

A cura di Pierluigi Frattasi



Riaperto dopo 134 anni il forno dove fu cotta nel 1889 la **prima pizza Margherita nel Giardino Torre del Real Bosco di Capodimonte**. Per la prima volta dopo oltre un secolo, oggi è stata sfornata nuovamente la margherita, preparata secondo la ricetta ottocentesca. La data del 6 dicembre non è stata casuale. Proprio oggi, infatti, ricade il sesto anniversario del riconoscimento de "L'Arte Tradizionale del Pizzaiuolo Napoletano" nella lista del Patrimonio Immateriale dell'**Unesco**.

Una giornata di festa che arriva al termine del [completo recupero del sito che fu Real fruttiera e Giardino di Delizie dei Borbone](#), dopo quasi cinque anni di lavori e un attento restauro architettonico e botanico. Il Giardino Torre e il Casamento sono il nucleo centrale della masseria



<https://www.fanpage.it/napoli/bosco-di-capodimonte-il-forno-dove-fu-cotta-la-prima-margherita-riaperto-dopo-134-anni/>

FANPAGE  
Giornale Online

Pagina 1 di 3

## Bosco di Capodimonte, il forno dove fu cotta la prima Margherita riaperto dopo 134 anni

Sfornata nuovamente una pizza Margherita nell'antico forno dove fu cucinata per la prima volta. Ecco le ricette delle antiche pizze come si facevano nell'Ottocento.

7 DICEMBRE 2023 | 22:49

<https://www.fanpage.it/napoli/bosco-di-capodimonte-il-forno-dove-fu-cotta-la-prima-margherita-riaperto-dopo-134-anni/>

FANPAGE  
Giornale Online

Pagina 2 di 3

che oggi accoglie al suo interno la caffetteria-bistrot e la pizzeria, dotata di un forno moderno che affianca quello storico. All'evento erano presenti il Direttore Generale del Museo e Real Bosco di Capodimonte, **Sylvain Bellenger**, l'Amministratore di Delizie Reali, **Nunzia Petrecca**, il Sindaco **Gaetano Manfredi**. La pizza è stata cucinata per l'occasione dallo chef Salvatore De Rinaldi.

## Le antiche ricette tornano al ristorante del Bosco di Capodimonte

Il ristorante pizzeria utilizza prodotti a km zero, molti dei quali coltivati proprio negli orti attigui. La cucina del Giardino Torre trae ispirazione non solo dal luogo e dalle sue produzioni, ma anche dal grande patrimonio dell'antica tradizione culinaria napoletana. Alcune proposte nascono dal recupero di ricette delle corti vicereali e borboniche, come i **Maccheroncelli alla Ferdinando II**, la pasta al forno imbottita e stufata con polpettine, ragù e mozzarella.

Il **Presciutto allo Schidione**, un delicato antipasto a base di prosciutto dolce marinato in vino con erbe e spezie e poi cotto al forno e servito con insalatina



Il menu delle pizze rende omaggio a due secoli di storia della pizza e recupera antiche ricette come la **Mastunicola**, probabilmente la prima pizza in assoluto, senza pomodoro, ma con strutto, formaggio e pepe; la classica **Marinara** che in origine era con aglio, acciughe, capperi e olive, il pasto dei pescatori di Santa Lucia che ritornavano dal mare. La **Margherita**, autentica protagonista, viene proposta in duplice versione: con salsa di Pomodori antichi napoletani, basilico e mozzarella di bufala e in una versione più antica con una ricetta di salsa di pomodoro di Ippolito Cavalcanti, **Duca di Buonvicino**.

## Bosco di Capodimonte, il forno dove fu cotta la prima Margherita riaperto dopo 134 anni

Sfornata nuovamente una pizza Margherita nell'antico forno dove fu cucinata per la prima volta. Ecco le ricette delle antiche pizze come si facevano nell'Ottocento.

7 DICEMBRE 2023 | 22:49

<https://www.fanpage.it/napoli/bosco-di-capodimonte-il-forno-dove-fu-cotta-la-prima-margherita-riaperto-dopo-134-anni/>

FANPAGE  
Giornale Online

Pagina 3 di 3

## “La storia della Margherita”

Sylvain Bellenger, direttore Generale Museo e Real Bosco di Capodimonte, ha spiegato che:

“Il Giardino Torre, posto straordinario situato all'interno del Real Bosco, rivive oggi con il suo forno storico, in occasione dell'anniversario che celebra l'arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano patrimonio immateriale dell' Unesco. In questo luogo è stata nominata per la prima volta la pizza margherita dal nome della Regina che viveva nella Reggia ed il giardino Torre era il frutteto e l'orto della corte”.

“Qui al Giardino Torre è stato fatto da parte del gruppo di imprenditori Delizie Reali un grande lavoro di recupero, cura del patrimonio botanico e di riqualificazione degli edifici storici. Siamo dunque in un luogo Reale di grande bellezza e di enorme splendore e come sappiamo la Corte dei Borbone era una corte molto raffinata e questo luogo ha ritrovato questa raffinatezza. L'accessibilità a questo meraviglioso sito, che si apre finalmente alla città, sarà facilitata dall'apertura della Porta del Museo dei Ponti Rossi, chiusa dal dopoguerra, che consentirà l'accesso pedonale a tutti i visitatori, turisti ed utenti del Real Bosco”.

“Con il restauro dell'antico forno del Casamento Torre e l'avvio dei servizi ristorativi, completiamo il progetto di recupero e valorizzazione di questo straordinario sito che è tornato alla sua vocazione originaria, quella di Giardino Produttivo come lo erano tutte le Delizie reali dei Borbone. Oggi al Giardino Torre sono tornati in produzione gli agrumeti, gli orti, il Giardino dei Fiori, i meleti a spalliera”.

La produzione orto-frutticola viene utilizzata nelle preparazioni di cucina per il bistrot della Stufa dei Fiori e del Casamento Torre, una parte viene trasformata in conserve, marmellate e liquori che riportano in etichetta il brand Delizie Reali del Real Bosco di Capodimonte. Il forno è un piccolo gioiello che sarà protagonista di eventi speciali per raccontare la storia, la cultura della pizza e l'arte dei pizzaioli. Il Casamento torna a essere un luogo di Delizie, un mirabile giardino con serre, viali e fontane, un luogo dove i bambini vengono accolti con laboratori creativi e didattici e gli adulti possono sostare per una pausa caffè, un pranzo e una pizza”.