

Masardona

• LA PIZZA FRITTA DAL 1945 •

MASARDONA

80 ANNI DI PIZZA FRITTA

Un talk, una mostra fotografica e un libro celebrativo

Napoli, giovedì 20 marzo ore 18:00 > 21:00 in Piazza San Pasquale a Chiaia

La Masardona compie ottant'anni. La storica insegna napoletana celebra ottant'anni di attività e di impresa orgogliosamente familiare. Da quattro generazioni, i Piccirillo sono la pizza fritta a Napoli. Una storia che inizia nell'aprile del 1945, quando Anna Manfredi, nonna di Vincenzo Piccirillo, detta *la masardona*, cucinava pizze fritte per strada, fuori la porta di casa, a pochi passi dalla stazione ferroviaria, dove ancora oggi c'è l'Antica Friggitoria Masardona, prima e storica sede.

I festeggiamenti iniziano **giovedì 20 marzo in piazza San Pasquale a Chiaia** – dalle ore 18:00 alle 21:00 - con **Napoli 24 Carati**: una mostra fotografica, un talk, un live cooking e un Dj set. Un evento realizzato in collaborazione con **NSS Magazine** per raccontare Masardona tra ieri e oggi, memoria storica e napoletanità contemporanea. Non solo pizza, ma un'icona life-style che oggi unisce generazioni di persone di ogni età e provenienza. L'installazione fotografica racconta proprio il rapporto di Napoli con Masardona e viceversa: una selezione di foto realizzate da Giuseppe Esposito, Art Director e Fotografo di Bread And Network, che danno un assaggio del **libro celebrativo Napoli 24 Carati**, un diretto riferimento al colore oro della pizza fritta e alla sua *texture*.

Per l'occasione viene presentato anche il *re-branding* curato dall'agenzia **Bread And Network**: una nuova identità visiva, più forte e distintiva, in continuità con la sua storia che viene sottolineata dal payoff "La Pizza Fritta dal 1945", parte integrante del marchio a evidenziare il ruolo di Masardona come *la mamma della pizza fritta*, punto di riferimento della tradizione gastronomica partenopea.

La serata si conclude con il live cooking di Salvatore Piccirillo, che preparerà i leggendari "Battilocchi" con l'antica ricetta di famiglia, e con il Dj set di Paccone – Sebastian.

Napoli 24 Carati ha ispirato anche l'immagine delle T-shirt celebrative prodotte da **Nss magazine** e da giovedì 20 marzo in vendita nell'edicola di Piazza San Pasquale.

LA STORIA

Masardona è una storia di famiglia che attraversa quattro generazioni, un viaggio che parte dalla Napoli del dopoguerra e arriva fino ai grandi eventi internazionali. Tutto ebbe inizio nel 1945 con **Anna Manfredi**, conosciuta come *la masardona* (messenger), nonna paterna di **Enzo Piccirillo**. Una volta a settimana, armata di un bruciatore a gas e di un semplice tavolo da cucina, friggeva pizze davanti casa, dando vita a una tradizione destinata a diventare leggenda.

A raccogliere il suo testimone furono la nuora **Carmela Pintauro** e il figlio **Salvatore Piccirillo**, genitori di Enzo, che tra il 1975 e il 1980 trasformarono un deposito di loro proprietà nell'attuale sede storica, portando la pizza frita da una dimensione domestica a una vera attività commerciale. Con la terza generazione, quella di **Enzo Piccirillo**, Masardona compie un passo decisivo verso la notorietà: a partire dagli anni 2000, grazie alle collaborazioni con chef stellati, Enzo rivaluta la pizza frita, elevandola da specialità di quartiere a eccellenza gastronomica riconosciuta in tutta Napoli e oltre. L'evoluzione continua con la quarta generazione: il 25 marzo 2018 il primo figlio di Enzo, **Salvatore Piccirillo** apre la sede di Piazza Vittoria, nel salotto di Napoli, segnando l'ingresso di Masardona nel mondo degli eventi e del catering. A settembre 2020, il fratello **Cristiano Piccirillo** inaugura la sede di Roma, introducendo nel menu la pizza napoletana al forno accanto alla storica pizza frita. Con questa nuova generazione, il brand si afferma su scala internazionale, portando la sua tradizione a eventi di prestigio come il G7 a Napoli, le celebrazioni di Giorgio Armani, le manifestazioni di Mercedes, l'Open di Golf di Monza, Gastronomika nel 2014 e il FoodTruck Park a Riyadh nel 2023. Oggi, dopo ottant'anni, Masardona continua a rappresentare l'eccellenza della pizza frita napoletana, dimostrando che passione, qualità e rispetto delle proprie radici possono trasformare un semplice disco di pasta frita in un'icona gastronomica senza tempo.

IL REBRANDING

“La mamma della pizza frita” è il motto che accompagna il restyling di Masardona che festeggia 80 anni di storia con un'importante operazione di rebranding, curata dall'agenzia partenopea Bread And Network. L'obiettivo? Dare forza e riconoscibilità al brand, ai suoi punti vendita, al servizio di catering e a tutte le attività collegate, mantenendo vivo il legame con la tradizione. Il restyling del logo è un'evoluzione strategica per migliorare equilibrio, leggibilità e riconoscibilità del brand, mantenendo intatta l'essenza di un'icona della pizza frita napoletana. Il nuovo lettering è stato reso più armonioso e compatto, con una riduzione dell'inclinazione e una maggiore leggibilità delle lettere, mentre la palette cromatica vede protagonista un blu più chiaro e vibrante, ispirato al mare e al cielo di Napoli. Il payoff “La Pizza Frita dal 1945” diventa parte integrante dell'identità del marchio, evidenziando il ruolo di Masardona come punto di riferimento della tradizione gastronomica partenopea. L'operazione di rebranding introduce anche un sistema iconografico ispirato alle carte da gioco napoletane, reinterpretate con un'estetica contemporanea, con gli elementi rappresentativi del brand e una serie di pattern con linee gestuali che richiamano la manualità della lavorazione artigianale. “Il risultato è un'identità più forte e distintiva, in grado di farsi riconoscere al primo sguardo, che proietta Masardona verso il futuro della ristorazione senza alterare il legame con la sua storia. Un'evoluzione visiva e concettuale che celebra la sua autenticità e il valore di una tradizione che continua a conquistare generazioni di appassionati del gusto”. Dichiarò Germano Albano, co-founder e Project Manager di Bread And Network.

INDIRIZZI:

- MASARDONA NAPOLI- Via Giulio Cesare Capaccio, 27
- MASARDONA NAPOLI- P.zza Vittoria, 5

- MASARDONA ROMA P.zza dell'Oro, 6

WEB: <https://masardona.it/>

IG: <https://www.instagram.com/lamasardona/>

FB: <https://www.facebook.com/lamasardona1945>

LINK UTILI: <https://linktr.ee/lamasardona>