



# Pizza Margherita



**A BRUSCIANO** Il locale "A città 'e Pulecenella" è gestito da Roberto Caruso

## Pizzeria sociale contro la crisi

Di **MIMMO SICA**

**B**rusciano, che abbia preso il nome da "bixiae", cioè bisce, perché sorge su un terreno anticamente paludoso, oppure dal fatto storico che ai tempi dell'antica Roma quella zona fu assegnata alla famiglia Bruxia o Brutia, vanta origini antichissime tanto è vero che del territorio ne hanno parlato diffusamente autori greci. Questo suo background, che si è arricchito e consolidato nel tempo, le ha consentito di entrare nel gruppo del Patto Napoli Nord-Est ("Città del fare") che prevede un progetto di sviluppo industriale condiviso. In questo Comune, non a caso, Roberto Caruso ha deciso di aprire la sua pizzeria in via Camillo Cuca 23, nelle adiacenze dell'ufficio postale. Ce ne parla. **Perché "A città 'e Pulecenella"?** «Pulcinella rappresenta Napoli, la sua storia, i suoi abitanti, la sua cultura, senza discriminazioni e distinzioni di rango e di censo. In questa ottica, con questo spirito e con la mentalità che trasuda dal luogo dove stiamo, che fa parte del-



la "Terra di Lavoro", definiamo la nostra pizzeria "sociale". Proponiamo, infatti, le pizze anche senza guadagno, al prezzo di 1 euro, perché vogliamo aiutare le persone che in questo momento sono particolarmente colpite dalla crisi economica in atto».

**Quali sono queste pizze?**

«Tante e per tutti i gusti. A titolo di esempio cito la "Special Napoli" che è metà ripieno e metà prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano. Un'altra è la

"Valery" che è una focaccia con noci e funghi porcini e, ancora, la "Marechiaro" che rappresenta Napoli. Per una metà è condita con frutti di mare, l'altra metà è bianca con pancetta e mozzarella. Naturalmente non manca la "Pulcinella". Anche questa è divisa a metà: da una parte c'è provola e pancetta, dall'altra prosciutto cotto e sottiletta. Siamo una taverna allegra dove oltre alla pizza si può anche mangiare la tradizionale cucina partenopea».

**AL VOMERO** In via Bruno Falcomata l'attività diretta da Francesco Caputo

## "Emilio", ristorazione da 60 anni

**N**egli anni '50 via Bruno Falcomata segnava uno dei confini del quartiere Vomero, ma già si proponeva come un'arteria importante per i cittadini collinari. Aveva il grande privilegio di essere a pochi metri dall'ingresso delle tribune dello stadio del Vomero, si chiamava così a quei tempi, dove giocava il Napoli del Comandante Achille Lauro e dei giocatori del calibro di Jeppson, Bugatti e poi Vinicio, "O liono". Il signore Emilio Caputo fu lungimirante e nel 1954 in quella strada, al civico 36-42, aprì una pizzeria dandole il suo nome. Ne parla il titolare Francesco Caputo, figlio di Emilio.

**Suo padre vide giusto e i fatti lo dimostrarono...**

«È proprio così. A distanza di 60 anni questa parte del Vomero si è completamente trasformata. Tutt'intorno sono sorti palazzi nuovi, lo stadio è diventato il "Collana", poco distante c'è la piscina comunale e il "Tennis Club Vomero", e dall'altro lato a cento metri l'ingresso della tangenziale. L'unica cosa che non è cambiata è la nostra pizzeria».

**Non è stata travolta dal progresso.**

**Quale è il segreto del suo successo?**

«La bontà delle nostre pizze e la genuinità della cucina casareccia che è amata e apprezzata dai vomeresi di allora e da quelli di oggi».

**Quali pizze realizzate?**

«Innanzitutto la pizza "Emilio" che è ricca di una varietà di ingredienti come carciofi, melanzane, funghi, mozzarella, scarole. Al centro, poi, troneggia un uovo. Serviamo, naturalmente, le classiche margherita e marinara e ogni altro tipo di piz-

za a seconda dei gusti dei clienti. Siamo conosciuti anche per la friggitoria nella quale la fa da padrone e protagonista assoluto il "Crocchetone" di patate naturali lavorate con gli antichi sistemi».

**Siete anche ristorante...**

«Sì. Dopo gli ultimi ampliamenti e ammodernamenti dei locali siamo in grado di ospitare i nostri amici e clienti offrendo loro ogni comfort. È rimasta immutata la bontà e la genuinità della nostra cucina dove la padrona indiscussa è la cuoca Giovanna che prepara straordinari piatti di qualità e dall'inconfondibile sapore della più genuina arte culinaria partenopea».



### I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOPEO 319
A CITTÀ 'E PULLECENELLA	V. C. CUCCA 23
ANTICA PIZZERIA DELL'ANGELO	P.TTA NILO 16
ANTICA PIZZERIA PORT'ALBA	V PORT'ALBA 18
ANTICA PIZZERIA FRATTESE	VICO II DURANTE 2
BIG 73	C. GARIBALDI 4
ELETTRO FORNO	P. S. LUIGI 12
LE DELIZIE DI FROSINA	C. S. GIOVANNI A T.
PIK PIZZA	V. ULISSE P. GIURLEO 12
PIZZA E SFIZI POLLON	V. VESPUCCI 138
PIZZERIA DA GINO	P.TTA SEDIL CAPUANO
PIZZERIA LA SCIALUPPA	P.TTA MARINARI 5
PIZZERIA PEPPE A QUAGLIA	V. DANTE ALIGHIERI
PIZZERIA 7 SOLDI	VICO TRE RE A TOLEDO 6
PIZZERIA AL BUON RITIRO	V. LUFRANO 70
PIZZERIA CIRO A MEDINA	V. MEDINA 19
PIZZERIA DA PASQUALINO	V. S. MARIA DEL G. A. LORETO 45
PIZZERIA DEL POPOLO	P. MERCATO 44
PIZZERIA DI MATTEO	V. TRIBUNALI 94
PIZZERIA DON ENZO	V. A. MIGLIACCI
PIZZERIA EMILIO	V. B. FALCOMATA 36/42
PIZZERIA FRANCO	C. ARNALDO LUCCI
PIZZERIA GIANNI E GENNY	SALITA TARSIA 78/79
PIZZERIA GIULIA	P. S. LUIGI 239
PIZZERIA IL PRESIDENTE	V. S. BIAGIO LIBRAI 83
LA BUFALINA DA FABIO	V. U. MASONI 3
LA MASARDONA	V. G. CESARE CAPACCIO 27
LA TAVERNA DEI SAPORI	V. PIRANDELLO 12/18
LA TAVERNA DI TOTÒ	V. SANITÀ 33/C
PIZZERIA NAPOLI-NAPOLI	V. DE AMICIS 12
OLIVA ANTONIO	V. ARENA ALLA SANITÀ 7BIS
PIZZERIA OLIVA VINCENZO	V. ROMA 104
SORBILLO ANTONIO V. DEI TRIBUNALI 38	
TOTORE A MERGELLINA	PIAZZA SANNAZARO 73-76
PIZZERIA VESUVIANA III TRAVERSA GARIBALDI 4	
SALVATORE ALLA RIVIERA	V. RIVIERA DI CHIAIA 91
SOLO PIZZA	V. MANZONI
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	VIA RISORGIMENTO 49
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	VIA PIGNA 188
PIZZERIA ALBERTO E FIGLI	VIA SANITÀ 166
PIZZERIA GIULIANO	CAL. TRINITÀ MAGGIORE 21/33
LA CARAFFA	VIA PIAVE 41
TRATTORIA CAPRESE	V. L. GIORDANO 25
OSTERIA RUGANTINO	V. A. MANZONI 272
GENNARO 2	V. LUCIO SILLA 35
AL NUOVO FARO	V. MARECHIARO 132
IL PIZZAIUOLO STANCO	VIA TRIBUNALI 92

IL TAGLIANDO PER VOTARE  
LA PIZZERIA PREFERITA  
E IL REGOLAMENTO DELL'INIZIATIVA  
SONO PUBBLICATI A PAGINA 2



NON È VERO CHE SONO  
TUTTI UGUALI, LUT È UNICO

Confetti  
**maxtris**  
Con te nel giorno più bello



www.confettimaxtris.it

spot in programmazione su **real time**

advertising.com