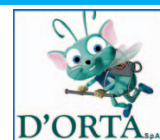




Pizza Margherita



ALLA FERROVIA Dal 1931 la ristorazione in via Santa Maria delle Grazie a Loreto

“Da Pasqualino”, tradizioni doc

Di **MIMMO SICA**

Finita la Grande Guerra, durante la quale la famiglia era stata “sfollata” ad Avella, nel 1928 i genitori dell’attuale titolare, Pasquale Gallifuoco e Rosa Cacace, aprirono un piccolo locale, “Cibi Cotti e frittute”, a via Santa Maria delle Grazie a Loreto (da “lo reto”, cioè quello che sta indietro, fuori le mura della città), tra corso Arnaldo Lucci e via Galileo Ferraris. Nel 1931 il locale si allargò a pizzeria-ristorante. papà Pasquale e mamma Rosa andarono avanti fino agli inizi degli anni '60, con l'aiuto dei figli più grandi che subentrarono circa 50 anni fa. Ne parla Annamaria Mazzotta, la moglie del proprietario.

Quale è la vostra specialità?

«L'antica pizzeria da Pasqualino” è chiamata così in omaggio a mio suocero che la fondò. Anche la nostra pizza speciale porta il suo nome: “Pizza Pasqualino”. È aperta, con nove gusti. Gli ingredienti sono ricotta, prosciutto, funghi, contorni vari. Oltre ad essere buo-



na è anche bella da vedere. Nel nostro forno a legna prepariamo, poi, tutti gli altri tipi di pizza».

Altre specialità in tema di pizze?

«Il “Battilocchio fritto” che è una pizza più piccola, riempita con ricotta, ciccioli, provola e pomodoro. Naturalmente non mancano le focacce, la frittura all'italiana, le frittatine bianche e rosse, gli arancini, gli scagiolini, i panini napoletani e i saltimbocca».

Siete anche ristorante...

«Sì. Abbiamo due sale, una superiore e una inferiore collegate da un porta vivande che va su e giù continuamente. Come ristorante prepariamo otto primi piatti, cinque, o sei secondi e i piatti unici come la gloriosa parmigiana di melanzane. Una particolarità è che sia il pizzaiolo che lo chef sono donne. Il primo è mia figlia Raffaella, il secondo un'altra figlia, Fiorinda».

IN VIA MEDINA Tante specialità culinarie nel locale gestito da Aldo D'Angelo

La leggenda di “Ciro a Medina”

Un'antica leggenda napoletana tramanda che, nei pressi di Largo delle Corregge, dove ora c'è via Medina, un cuoco di nome **Ciro** gestiva un'osteria dove serviva piatti prelibati per la nobiltà napoletana del tempo. Oggi quell'osteria è una realtà ed è la “Pizzeria **Ciro a Medina**” che racconta a tavola parte della storia di Napoli. Ne parla il titolare **Aldo D'Angelo**.

Quali sono le vostre specialità?

«Come pizze al forno, oltre alle classiche, facciamo la “Regina madre” e la “Ciro a Medina”. La prima è con la mozzarella di bufala di Aversa, la se-

conda con i frutti di mare». Prepariamo, poi, quattro calzoni: “Totò”, mozzarella, ricotta, salame, pepe, basilico e olio d'oliva; “Peppino”, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, funghi, pepe, basilico e olio d'oliva; “Don **Ciro**”, provola, ricotta, pomodorini, melanzane, basilico e olio d'oliva; “Il re”, provola, ricotta, friarielli e olio d'oliva. Abbiamo anche tre tipi di focaccia: “**Maria Antonietta**”, “**Maria Carolina**” e “**Maria Giovanna**”».

Come pizze fritte?

«Ne facciamo tre: “**Positano**”, provola, ricotta, ciccioli e pepe; “**Amalfi**”, provola, ricotta, prosciutto cotto e pepe; “**Sorrento**”, provola, pomodoro, ricotta e pepe. Poi prepariamo il “**Rotolone**” che è un impasto di pizza arroto-



lata come un bastone, ripieno con vari ingredienti e tagliato a fette. Anche in questa specialità abbiamo quattro tipi che abbiamo dedicato a tre vicere di del vicereame spagnolo e all'ammiraglio **Francesco Caracciolo**: “**Toledo**”, “**Caracciolo**”, “**Lemos**” e “**Olivares**”».

Le specialità della trattoria...

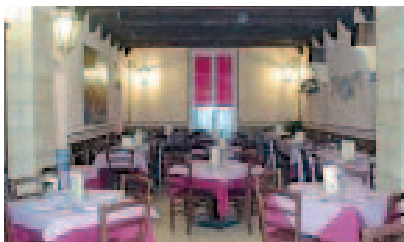
«Cucina tradizionale napoletana, inclusa pasta e patate, pasta e fagioli con le cozze e così via. Come specialità abbiamo, in particolare, i ravioli ripieni di mozzarella, con scampi e gamberoni, e conditi con pesto al pistacchio».

MISI

I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOMEO 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. MIGLIACIO
PIZZERIA EMILIO	V. B. FALCOMATÀ 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
PIZZERIA LA BUFALINA DA FABIO	
	V. U. MASONI 3
PIZZERIA LA MASARDONA	
	V. G. CESARE CAPACCIO 27
LA TAVERNA DEI SAPORI	
	V. PIRANDELLO 12/18
PIZZERIA LA TAVERNA DI TOTÒ	
	V. SANITÀ 33/C
PIZZERIA NAPOLI-NAPOLI	V. DE AMICIS 12
PIZZERIA OLIVA ANTONIO	
	V. ARENA ALLA SANITÀ 7BIS
PIZZERIA OLIVA VINCENZO	V. ROMA 104
PIZZERIA SORBILLO ANTONIO	
	V. DEI TRIBUNALI 38
TOTORE A MERGELLINA	
	PIAZZA SANNAZARO 73-76
PIZZERIA VESUVIANA III TRAVERSA GARIBALDI4	
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

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



Enzo Muccio



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