



# Pizza Margherita



**A VOLLA** Il locale è gestito da Veronica Coppola con la madre e la sorella

## Le tradizioni di "Al buon ritiro"

DI **MIMMO SICA**

«Costola» dell'antico casale di San Sebastiano al Vesuvio del 1664, uno dei 35 casali di Napoli che il re di Spagna Filippo IV donò alla marchesa Giulia Brancaccio, moglie del fu reggente Antonio Caracciolo, il Comune di Volla non è famoso solo perché legato all'omonimo acquedotto e al fiume Sebeto. Esso, infatti, rientra nei più grossi centri di distribuzione di prodotti dell'agricoltura. Da alcuni anni ospita il Centro agro-alimentare di Napoli, uno dei maggiori mercati ortofrutticoli d'Italia. Il centro è noto soprattutto come grande produttore mondiale di friarielli. Questo ha consentito anche un discreto sviluppo del settore industriale (materie plastiche, carta, ecc.). I dipendenti di queste ditte sono i maggiori clienti della pizzeria «Al buon ritiro». Ne parla la titolare Veronica Coppola.

**Perché questo nome un po' "mistico"?**  
«La mia famiglia non è nuova in questa attività. Eravamo già titolari di una piz-

zeria, poi papà e mamma decisero di prendersi un periodo "sabbatico". Abbiamo riaperto nel 2011 e abbiamo scelto questo nome in omaggio appunto a quel lungo momento di riflessione».

**Oltre alle pizze tradizionali offrite qualche specialità?**

«Sostanzialmente tre. La pizza "Fresca", che va molto nella bella stagione, ed è condita con insalata, prosciutto crudo e mozzarella. D'inverno, invece, abbiamo la pizza con il soffritto e quella con i fagioli alla messicana. Non facciamo mancare la classica pizza frita con ricotta, ciccioli e mozzarella e la frittura all'italiana».

**Siete anche trattoria?**

«Sì, e abbiamo una sala che può ospi-



tare almeno 50 persone a sedere. Cucina mia madre Gelsomina per cui i piatti sono quelli tipici della gastronomia napoletana. Io e mia sorella siamo le sue principali collaboratrici. Andiamo molto forte anche in questo settore perché i nostri clienti, che sono prevalentemente impiegati e operai delle ditte della zona, mangiano come se stessero a casa loro».

**A SANTA LUCIA** La struttura diretta da Danilo Varriale funge anche da ristorante

## "Borgo antico", sapori moderni

Quale napoletano non si ricorda del "California", l'accorsatissimo locale in via Santa Lucia, la storica strada che si affaccia sull'isolotto di Megaride con il Castel dell'Ovo e il Borgo Marinari. Dopo diversi cambi di gestione, da otto anni è stato rilevato da Danilo Varriale che lo ha chiamato "Borgo antico". Ne parla il titolare.

**Perché questo nome?**

«Santa Lucia è un borgo, il più antico della città. Abbiamo voluto, quindi, rendere onore a questa parte del quartiere San Ferdinando la cui storia si identifica con quella di Napoli».

**Avete rilevato un altro pezzo della sto-**

**ria napoletana: ne sentite il peso della responsabilità?**

«Sì, ma non ci spaventa. Il nostro segreto è tutto nella genuinità dei prodotti che offriamo ai nostri clienti e al giusto equilibrio tra qualità e prezzo. Da noi vengono non solo concittadini, ma anche moltissimi stranieri che per noi sono la migliore pubblicità nel mondo».

**Con quale pizza li attirate?**

«Con la "Papillon" la cui forma è ispirata alla elegante cravatta da smoking. Nei due lati del fiocco c'è, da una parte ricotta e salame e dall'altro ricotta e prosciutto cotto. La base è "Margherita" con prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano. Naturalmente prepariamo tutte le pizze tradizionali da quella con i pomodorini del pennolo e la mozzarella di bufala campana



alla caprese con condimenti freschi sopra. Non mancano le pizze fritte, i ripieni e la frittura all'italiana. Le prepara tutte Schemar Malek, detto "Battista", un algerino, napoletano d'adozione perché vive qui da venticinque anni».

**Come ristorante, invece?**

«La nostra cucina è un po' più particolare e anche più ricercata rispetto agli standard. Prepariamo dei raffinati antipasti di pesce e abbiamo un grande acquario a vista con i pesci che possiamo cucinare. Siamo specializzati in vini di qualità e anche di pregio e la nostra lista è molto ricca».

MISI

### I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOPEO 319
A CITTÀ 'E PULLEGGENELLA	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. MIGLIACCIO
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
PIZZERIA 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 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**

advertage.com