



Pizza Margherita



A PONTICELLI Anche tante scuole di nuoto nel locale gestito da Emanuele Irco

La maxi specialità di "Pik pizza"

DI **MIMMO SICA**

NAPOLI. Quattordici anni fa **Ciro Picardi** decise di aprire una pizzeria a Ponticelli. Lo fece in via Ulisse Prota Giurleo, quella strada che prende il nome da "Il Professore", come ancora lo ricorda con inusuale affetto qualche suo allievo, che non era laureato e svolgeva in casa l'attività d'insegnamento, impartendo lezioni di doposcuola ai ragazzi bisognosi del suo quartiere. Oggi il titolare di "Pik pizza" è il nipote **Emanuele Irco** (nella foto), che continuando nella tradizione dello zio, sforna pizze dalla mattina alla sera appagando i gusti di ragazzi ed adulti e, in modo particolare, degli allievi delle scuole di nuoto che affollano la piscina comunale gestita dal Circolo Canottieri Napoli che sta proprio di fronte al suo



locale. Ce ne parla **Emanuele Irco**.

Che pizze fate?

«Di tutti i tipi, Margherita, Marinara, Sorrentina, Diavola, Siciliana, Vegetariana, Salsicce e friarielli, Panna e funghi, Quattro formaggi e di altri gusti ancora. La "prima uscita", però, è la maxi pizza che, come dice il nome, è di grandi dimensioni e va consumata da più persone. Poi facciamo il "pan pik" che è una pizza alla quale abbi-

mo tagliato il cornicione e che avvolgiamo su se stessa. Diventa una specie di involtino che riempiamo in vari modi. Prepariamo anche calzoni sia al forno che fritti, classici e a richiesta del cliente».

Fate anche frittura?

«Sì, e la nostra specialità è la frittatina rossa. È fatta con i bucatini. All'interno c'è un cuore di bolognese e la base è di besciamella. La prepariamo anche bianca. In questo caso il cuore è di prosciutto cotto e provola. Naturalmente non mancano i croquette, gli arancini rossi e bianchi, i cartoncini che sono croquette rotondi con al centro una fettina di salame e una di provola, crostoni napoletani, provole impanate e gli "sfizi vari" cioè alette di pollo, chele di granchio, mozzarelline e altro ancora».

A SAN GIOVANNI A TEDUCCIO Tutte le specialità de "Le delizie di Frosina"

La vera gastronomia di Napoli Est

Nella zona orientale di Napoli, al corso San Giovanni a Teduccio, storicamente famoso perché lì sorgeva uno dei sette castelli della città, il Forte di Vigliena, ultimo baluardo della Rivoluzione Napoletana del 1799, dal 1907, e dove esiste il Museo Nazionale di Pietrarsa con l'esposizione delle locomotive e i treni a partire dal 1839, c'è il locale "Le delizie di Frosina". Ne parla "la quarta generazione" dei Frosina, Gianni che ne è il proprietario insieme al fratello Massimiliano.



ciò ripieni di varia misura fatti con l'impasto di pizza e farciti con salumi, carni e altri ingredienti. Una nostra specialità, poi, è la frittatina di maccheroni sia con salsa besciamella, mortadella e provola sia farcita con carni. Il nostro chef è orgoglioso di quella rigorosamente bianca».

Fate anche gastronomia da asporto?

«Sì, e ogni giorno, anche la domenica.

Nel nostro laboratorio prepariamo lasagne, cannelloni, e altri primi piatti sempre con pasta fresca fatta da noi. Una nostra specialità in questo settore sono gli gnocchetti fatti a mano con acqua e farina che cuciniamo all'ortolana, con i frutti di mare, al pomodoro e così via. Li vendiamo anche crudi. Poi prepariamo secondi e contorni di tutti i tipi».

Siete anche attrezzati come salumeria...

«Certamente, e ad alto livello».

È possibile mangiare da voi?

«Sì, ma possiamo ospitare solamente poche persone perché siamo attrezzati con pochi sgabelli da snack. Tutto lo spazio lo abbiamo voluto dedicare alla vendita dei quello che produciamo».

I CONCORRENTI

ADD'O 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
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 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

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

ENZO MICCIO PRESENTA LE NOVITÀ DI

Confetti maxtris

Maxtris Fior di Ricotta Limone e Miele
Maxtris Lamponi Vanigliati
Maxtris Straciatella
Two Milk
Two Milk Latte Mou
Two Milk Extraclock
Maxtris Pera e Cannella
Maxtris Vaniglia Pasticcero
Maxtris La Napoletanità
Arachi
Two Milk Panna e Fragola
Popciok Celeste
Popciok Avorio
Maxtris Biscuit
Noisettes Glanduia
Noisettes Ricotta e Pera
Maxtris Arachi
Two Milk Yogurt ai Lamponi
Popciok Rosa
Popciok Mix

www.confettimaxtris.it