



Pizza Margherita



AI DECUMANI Tra le specialità della casa c'è il "sottosopra", il ripieno rotondo

"Da Gino", pizzaioli da 40 anni

DI **MIMMO SICA**

Percorrendo il Decumano Maggiore, cioè via Tribunali, superata la piazzetta Cardinale Sisto Riario Sforza, dove si erge la Guglia di San Gennaro, si incontra uno slargo che presenta sul lato superiore un arco a tutto sesto: è ciò che resta del Sedile di Capuana, uno dei sei "seggi" in cui era divisa la città dal XIII al XIX secolo. Poco più avanti sulla destra, andando verso Castel Capuano, c'è l'omonima piazzetta dove Luigi Canale Lamotta, amante della storia di Napoli, recentemente ha aperto "da Gino", la sua pizzeria.

Quale è la vostra offerta?

«Pizze di ogni tipo e per tutti i gusti, cotte nel forno. Faccio tutto da me. La specialità della casa è il "sottosopra". È un ripieno rotondo con prosciutto, ricotta, mozzarella, pomodoro, funghi e carciofini. Sopra diventa, poi, una margherita».

Fate anche rosticceria?

«Sì, preparo rustici, variamente imbottiti e, come, novità polli allo spiedo».



sone della zona e molti turisti perché questa è una strada ricca di passato e di storia. Quelli che masticano un poco di italiano spesso mi chiedono notizie su questa chiesa piuttosto che su quell'altra, perché la piazzetta ha questo strano nome e, soprattutto, che cosa rappresenta la Guglia di San Gennaro. Quando dico loro che è l'obelisco più

È la vostra prima esperienza in questo campo?

«No, conosco il mestiere da oltre quarant'anni. Prima di venire a Napoli ed aprire questo locale, ho avuto una pizzeria a Mugnano per trent'anni».

Che tipi di clienti avete?

«Giovani, prevalentemente studenti, per-

antico della città e che fu eretto nel 1636 in ringraziamento per lo scampato pericolo conseguente all'eruzione del Vesuvio del 1631, sgranano gli occhi per lo stupore e la meraviglia. Non avrebbero mai immaginato quanto grande sia la devozione napoletani nei confronti del santo patrono».

A VOLLA "Pappe 'a quaglia", anche cucina casareccia e specialità marinare

Maestri con due forni a legna

Tra la zona orientale di Napoli e il vesuviano, negli anni cinquanta, sorse il comune di Volva. Prende il nome da "bolla", intesa come "polla d'acqua sorgiva", con riferimento alla sorgente del fiume Sebè che bagnava l'antica Neapolis. Ogni anno tra giugno e luglio il comune organizza una festa chiamata "Pizza Pazza in Piazza". Tra i maestri pizzaioli che vi partecipano c'è Roberto Barone che, insieme ai fratelli Raffaele e Salvatore, anch'essi maestri pizzaioli, è il proprietario della Pizzeria "Peppe 'a quaglia", in via Dante Alighieri 35.

Perché questo nome?

«In onore della buonanima di nostro padre Giuseppe perché gli amici e i clienti da un certo momento in poi gli diedero questo soprannome».

Quali sono le vostre pizze?

«Facciamo tutti i tipi di pizza e abbiamo due forni a legna. Le nostre specialità sono la "corona del buongustai" e la "mortazza". La prima è una pizza vuota al centro e tutto intorno è ripiena di asparagi, ricotta e prosciutto. Nel vuoto centrale metto la parte che ho tolto

tagliata a pezzi che, con il calore del forno, lievitano formando una corona. Questa decorazione viene, quindi, farcita con mozzarella di bufala, rucola, scaglie di parmigiano, ciliegine di mozzarella, prosciutto, mais e pomodorini. La seconda è fatta con quattro formaggi, noci e pistacchi tritati, mortadella

e scaglie di parmigiano. Come particolarità prepariamo, ancora, la pizza con lo stocco e quella con il baccalà. Naturalmente serviamo anche frittura alla italiana e il ripieno fritto tradizionale con mozzarella e ricotta».

Siete anche ristorante...

«Sì, con due sale e circa 200 posti a sedere. Siamo conosciuti per la cucina casareccia e per le specialità marinare. Pa-



ricolarmente buone sono le penne all'arrabbiata e gli spaghetti con le vongole. Ma la vera specialità è la zuppa di cozze».

Chi è il pizzaiolo e chi è lo chef?

«Il pizzaiolo sono io aiutato dai miei due fratelli. Lo chef è Giuseppe, il figlio di Raffaele. Con lui collaborano le nostre tre mogli».

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. 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	S.G. A CARBONARA 92

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



spot in programmazione su **real time**

www.confettimaxtris.it