



Pizza Margherita



AI PONTI ROSSI Da "La bufalina da Fabio" anche saltimbocca e pizze fritte

Servizio rapido e tante specialità

DI **MIMMO SICA**

Apochi metri dai resti dell'acquedotto romano di epoca "Claudia", in via Ulderigo Masoni 31 ai Ponti Rossi, Fabio Caracino cinque anni fa ha aperto la sua pizzeria, "La bufalina da Fabio". Ce ne parla lui stesso

Perché questo nome?

«Perché la nostra prima specialità è la pizza con mozzarella di bufala fresca e pomodorini».

Come nascente?

«All'inizio facevamo solamente pizze da asporto e ci distinguevamo per la velocità nelle consegne. Questa caratteristica ci è rimasta anche quando, aumentata la clientela, abbiamo aperto una sala con un cinquantina di posti a sedere».

Oltre alla "bufalina" che pizze fate?

«Naturalmente le classiche, ma abbiamo tante specialità. La "Fabio", che per metà è ripieno per l'altra è condita con salsicce e friarielli, mozzarella di bufala e all'uscita dal forno con prosciutto crudo, rucola e scaglie. La "sorpresa" che è formata da vari angoli ripieni con in-



gradienti diversi. Anche qui all'uscita mettiamo prosciutto crudo, rucola e scaglie. La "anema e core" per metà ripieno e per l'altra metà è con prosciutto crudo, rucola e scaglie. "la zingara", ai quattro formaggi e per metà ripiena con fior di latte e pomodorini. Ancora, c'è la "pizza croquette", con provola, prosciutto e croquette che è particolarmente amata dai giovani e quella "scarole e provola" molto richiesta dai meno giovani. Poi c'è

tutta la gamma dei saltimbocca: prosciutto e provola, salsicce e friarielli, prosciutto crudo, rucola e melanzane arrostate e così via».

Come pizze fritte?

«La specialità è "o cappiello 'e prevete". È una pizza rotonda con ricotta, mozzarella, ciccioli e pomodoro. Poi prepariamo tutta la gamma di frittiture da friggitoria dai croquette alle frittatine, dalla mozzarella in carrozza alle zeppoline».

A SALITA TARSIA Locale a conduzione familiare all'occorrenza pure trattoria

"Gianni e Genny", cugini all'opera

Apiazza Mazzini c'è la statua di Paolo Emilio Imbriani, a via Paolo Emilio Imbriani, nei pressi di piazza Municipio, c'è la statua di Giuseppe Mazzini. In questa confusione della nostra toponomastica c'è, però, una certezza: la Pizzeria "Gianni e Genny" a Salita Tarsia, dove la strada confluisce in piazza Mazzini e svolta in corso Vittorio Emanuele. Ne parla Genny.

Chi è Gianni?

«Mio cugino che gestisce con me il locale e che insieme a me fa il pizzaiolo».

Quali sono le vostre pizze speciali?

«"A rota 'e carretta", che è una grande pizza rotonda con tutti i gusti con i quali si può condire una pizza. Per rendere l'idea è paragonabile alla pizza a metro per cui possono mangiarla più persone. Poi prepariamo la "Gianni e Genny", è tipo focaccia e all'uscita dal forno ci mettiamo sopra bocconcini di mozzarella, melanzane alla brace e prosciutto crudo. "Anema e core", che è un ripieno un poco più grande del normale che all'uscita condiamo con



ricotta e mozzarella. Ancora, c'è la "quattro ripieni". È una specie di fagottino con gli angoli ripieni di ricotta, provola, salame e altro. Anche in

questo caso, all'uscita, al centro mettiamo prosciutto crudo, rucola e mozzarella».

questo caso, all'uscita, al centro mettiamo prosciutto crudo, rucola e mozzarella».

C'è la pizza fritta?

«Ci mancherebbe! A Napoli è la più richiesta. Poi c'è tutta la frittura all'italiana e mozzarella in carrozza, frittatine, arancini e altri sfizi».

Che preparate come trattoria?

«Tutta la cucina tradizionale napoletana. Lavoriamo molto la mattina, però se la sera ab-

biamo qualche prenotazione, non ci tiriamo indietro. Lo chef è mia zia, la madre di Giovanni».

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. MIGLIACCIO
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
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 Miccio



NON È VERO CHE SONO TUTTI UGUALI, LUI È UNICO

Confetti maxtris

Con te nel giorno più bello



www.confettimaxtris.it

spot in programmazione su real time

advertising.com