



Pizza Margherita



LA TRADIZIONE In via Giulio Cesare Capaccio la gustosa frita de "La masardona"

La pizza ideata dalla... messaggera

DI **MIMMO SICA**

Secondo la tradizione, ai tempi dei Borbone la donna che faceva da messaggera tra chi si trovava dentro le mura della città e chi stava al di fuori era chiamata "masardona". Da qui deriva il nome della friggitoria di Vincenzo Piccirillo, in via Giulio Cesare Capaccio, nei pressi dell'ospedale Loreto Mare.

Chi era la masardona?

«Mia nonna che, nel 1945, aprì questa friggitoria. Agli inizi del Novecento, quando era una ragazzina, fu incaricata da una persona anziana di portare un messaggio ad un'altra persona avanti negli anni. Questa rimase colpita da come gli era stata riferita l'ambasciata ed esclamò: ma che brava masardona. Da allora il nome è rimasto e si è tramandato dai miei genitori fino a me e poi passerà ai miei figli».

Friggitoria significa che fate solo pizze fritte?

«Sì, e sono la nostra specialità. Cominciamo alle 7 del mattino e finiamo ver-

so le 15.30. Il pomeriggio dei giorni feriali siamo chiusi. Il sabato siamo aperti fino alle 23. A Napoli la pizza frita si comincia a mangiare a prima mattina».

Quale è il vostro segreto?

«La qualità degli ingredienti che sono quelli tradizionali. Il valore aggiunto viene, poi, dall'impasto fatto a regola d'arte, dal fatto che cambiamo l'olio continuamente e dai giusti tempi di cottura. La nostra pizza è leggerissima e si digerisce in un attimo. Siccome facciamo anche servizio da asporto, abbiamo studiato un particolare packaging che mantiene inalterate le qualità della pizza. In poche pa-



role la si mangia a casa come se la si mangiasse qui».

Preparate altro?

«Una pizza più piccola che chiamiamo "Battilocchio". È una mezza pizza che si mangia in piedi e da chi ha fretta. In particolari ricorrenze, o a richiesta, prepariamo il tortano, la pizza con le scarole, la pizza rustica e, a Pasqua, anche la pastiera».

A VOLLA Tutte le deliziose specialità preparate dallo chef Giovanni La Rocca

L'arte culinaria della "Taverna dei Sapori"

Il 24 novembre 2011, in via Pirandello 12 a Volla, lo chef Giovanni La Rocca ha inaugurato la sua "Taverna dei Sapori". È un locale riservato, accogliente, dove si respira un'atmosfera familiare. Ne parla il titolare

Da meno di tre anni avete rilevato la gestione del locale...

«Sì, e con grandi sacrifici. In poco tempo ci siamo fatti conoscere e abbiamo acquisito una clientela affezionata e fedele. I nostri clienti sono per noi la pubblicità migliore. Il loro "passa parola" ci fa conoscere ogni giorno persone nuove che, poi, frequentandoci e mangiando quello che prepariamo, ritornano a trovarci».

Quali pizze preparate?

«Tutte le "classiche", ma abbiamo anche nostre specialità. Una è la "Fior di zucca" che è condita con quattro formaggi, fior di zucca, pancetta e salame. Poi facciamo la "Bolognese bianca", la "Peperunella" con pe-

peroncini verdi, pomodorini e basilico, e, ancora, la pizza "Stella" a nove gusti a seconda della scelta del cliente. Al centro è "Margherita"».

Queste sono al forno. E le fritte?

«Il classico "Ripieno" e il "Pulcinella", con salsicce e friarielli. Poi, naturalmente, frittura all'italiana, frittatine,

la fa da padrona è la "Tagliata taverna", seguita dall'insalata di mare in conchiglia. Come primi piatti la mia specialità sono gli "Scialatielli dello chef": li condisco con peperoni, gamberetti, volgole e formaggio. Buonissimi anche i "Paccheri ai funghi porcini", il "Ri-sotto alla pescatore", gli "Spaghetti al-



arancini, croquette e tanti altri "sfizi"». **Siete anche ristorante?**

«Certamente, visto che sono chef. Cucino alla maniera tradizionale con ingredienti naturali e genuini. L'antipasto che

lo scoglio" e le "Penne alla siciliana". Come secondi consigliamo, in particolare, la frittura di calamari. Per finire, come dolce, la "Delizia al limone"».

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 GARIBALDI4	SALVATORE ALLA RIVIERA
SOLO PIZZA	V. RIVIERA DI CHIAIA 91
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	V. MANZONI
PIZZERIA ADD'E' GUAGLIUN	VIA RISORGIMENTO 49
PIZZERIA ALBERTO E FIGLI	VIA PIGNA 188
PIZZERIA GIULIANO	VIA SANITÀ 166
LA CARAFFA	CAL. TRINITÀ MAGGIORE 21/33
TRATTORIA CAPRESE	VIA PIAVE 41
OSTERIA RUGANTINO	V. L. GIORDANO 25
GENNARO 2	V. A. MANZONI 272
AL NUOVO FARO	V. LUCIO SILLA 35
IL PIZZAIUOLO STORICO	V. MARECHIARO 132
SOLOPIZZA	S.G. A CARBONARA 92
	V.MEDINA 55

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