



# Pizza Margherita



**LA TRADIZIONE** L'accogliente locale, sorto nel 1993, è situato di fronte al II Policlinico

## I gusti speciali di "Napoli Napoli"

DI **MIMMO SICA**

In via Tommaso De Amicis 12, di fronte all'ingresso del II Policlinico, nel 1993 Gennaro Adamo aprì la pizzeria-trattoria "Napoli Napoli".

**Da quanto tempo fa questo mestiere?**

«Da quando avevo 17 anni e ho lavorato in tutta Napoli. È una passione che porto dentro di me insieme all'amore per tutto quello che rappresenta la napoletanità. Le pareti del mio locale sono tappezzate di gigantografie dei grandi dello spettacolo come Sophia Loren, Totò, Peppino De Filippo, Massimo Troisi».

**Quali sono le vostre pizze speciali?**

«Veramente tante e sono tutte cotte in due forni a legna dotati di abbattitore di fuliggine. Cito la "Napoli Napoli", che è un ripieno maxi con ricotta, salame, mozzarella. Sopra è "Margherita". La pizza "Stella" che ha otto punte ripiene con gusti vari. La "Masaniello" che è un rotolone ripieno di salsicce, provola, pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano. Poi facciamo la pizza con il cornicione ripieno. Non mancano, na-

turalmente, le pizze fritte, la frittura all'italiana, la mozzarella in carrozza e altri sfizi vari».

**Fate anche asporto?**

«Certamente e abbracciamo una gamma di clienti molto ampia».

**Come trattoria?**

«La cucina è il mio regno ed è bellissima. Sono lo chef e con i miei collaboratori prepariamo tutti i piatti della classica cucina napoletana. Citarli tutti è praticamente impossibile. Tra i primi segnaliamo pasta e patate con la provola, pasta e fagioli con le cozze, la genovese di mare e di terra. Come secondi c'è tutta la gamma di carni e di pe-



sce. Particolarmente buona è la frittura di gamberi e calamari».

**Quanti posti a sedere avete?**

«Tanti perché i locali sono ampi e forniti di ogni confort. Abbiamo anche una veranda all'aperto che durante la stagione estiva è sempre affollata soprattutto da giovani universitari».

**A MELITO** In via Roma, da 25 anni, si occupa anche di formazione professionale

## Oliva, ecco la pizza dell'architetto

A Melito, in via Roma 104, le pizze le fa un architetto che si chiama Vincenzo Oliva.

«È proprio così. L'arte di fare le pizze è nel nostro Dna e affonda le radici nei nostri avi. Parliamo di circa 200 anni fa. A Melito abbiamo aperto 25 anni fa. Abbiamo anche fondato un'azienda di pizze surgelate, la "Pizza flash", e riforniamo i supermercati di tutto il mondo. Qui facciamo solo pizza da asporto».

**Quali pizze preparate?**

«Tutte le classiche al forno, anche da bancarella, cioè quelle che serviamo al banco. Una nostra invenzione di cui andiamo particolarmente fieri è la "Sorriso a bocconcini". Ha il cornicione ripieno di ricotta di fuscella, ci sono bocconcini di mozzarella di bufala, basilico, pomodorini del pennolo e formaggio. Poi facciamo la pizza al metro di vari gusti, i saltimbocca e le pizze fritte, sia tonde che a ripieno».

**Come mai un architetto ha deciso di fare il pizzaiolo?**

«Veramente sono anche esperto in gestione aziendale e ho il diploma di leceo artistico. Ho una spiccata predisposizione per l'insegnamento e l'ho messa

a disposizione di questo mestiere, che come ho detto, fa parte della nostra natura».

**In che senso?**

«Faccio formazione professionale regolarmente riconosciuta dalla Regione Campania. Sono formatore culinario e da me fanno scuola molti giovani che poi si inseriscono nel mondo del lavoro avendo imparato a fare il pizzaiolo».

**Impartite solo lezioni di pratica?**

«No, i corsi prevedono anche la teoria. Insegno agli allievi la storia della pizza dalle origini ad oggi attraverso tutte le sue fasi evolutive. È importante che abbiano questa conoscenza per meglio ac-



quisire la più corretta manualità, apprendere i giusti tempi di cottura, i dosaggi e quant'altro occorre per preparare la pizza con professionalità e competenza».

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
ELETTO 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	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 STORICO	S.G. A CARBONARA 92
SOLOPIZZA	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