



Pizza Margherita



LA TRADIZIONE In via Tribunali, fondata nel 1935, è una delle pizzerie più antiche della città

“Sorbillo”, da quattro generazioni

DI **MIMMO SICA**

In via Tribunali c'è una delle pizzerie più antiche di Napoli. La fondò nel 1935 don Luigi Sorbillo. Oggi i titolari sono Gigi, detto Gigione perché è il più anziano, e il cugino Antonio. Rappresentano la quarta generazione dei Sorbillo. Ne parla Gigione, figlio di Rodolfo.

«Antonio attualmente è a Lugano perché abbiamo aperto una pizzeria nella città svizzera. Porto io avanti l'attività napoletana e sono presente ogni giorno dall'apertura alla chiusura. Sono particolarmente orgoglioso di essere qui perché la nostra è la prima pizzeria che è stata aperta nel decumano maggiore».

Quali pizze fate?

«Per nostra scelta esclusivamente quelle al forno, perché riteniamo che nel nostro settore, per lavorare bene, si deve fare una e una cosa soltanto».

Nessuna specialità?

«Il nostro menu comprende 40 tipologie di pizze. In particolare facciamo il “Cicolone” che è il tradizionale ripieno so-

lamente di dimensioni più grandi. È fatto con ricotta, fior di latte, ciccioli e pepe. Non c'è pomodoro sopra, ma solo un filino d'olio. La “Gigione”, che prende il nome da me. È fatta con pomodoro, provola, salame, peperoncino, panza e zucchine. Sembra pesante, ma è digeribilissima: va provata. La “Calabrese” che è una “Margherita” con salame piccante e cipolla. Facciamo, poi, le pizze per celiaci e, a richiesta, anche quelle con la farina integrale. Queste ultime in città non le fa quasi nessuno».

Per la storia, con quale pizza iniziò suo nonno?

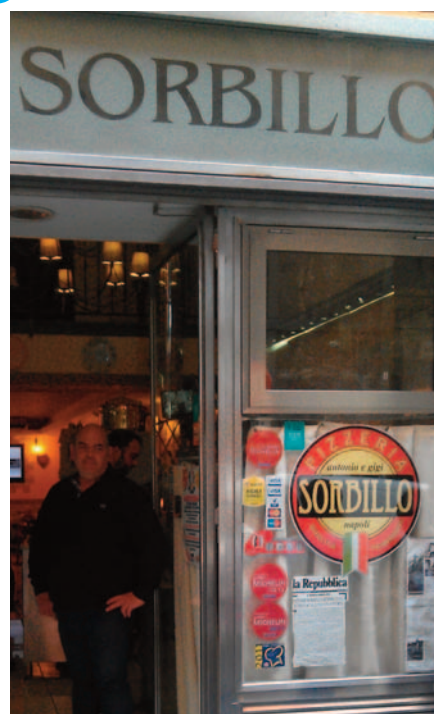
«La “Cosacca” che oggi non conosce più nessuno. Gli ingredienti erano: pochissimo olio, strutto, pomodoro e formaggio. Poi c'era la “Marinara” con le alici. Si faceva con la pasta che veniva tagliata sul tavolo a mano a mano che veniva l'avventore. Oggi si usano i panetti».

Chi è il pizzaiolo?

«Io».

Perché bisogna venire a mangiare la pizza da voi?

«Perché usiamo prodotti di prima qua-



lità, abbiamo sempre e tutti i giorni il basilico sulle pizze, anche d'inverno, usiamo olio extra vergine di oliva e una esperienza lunghissima».

ALLA FERROVIA Diretto da Francesco Gallifuoco è nei pressi di Circum e Stazione Fs

“Franco”, un locale... strategico

In corso Arnaldo Lucci, dal 1966 c'è la pizzeria “Da Franco”. Ne parla il titolare Francesco Gallifuoco. «Il nostro locale si trova una posizione strategica per chi vuole mangiare una buona pizza. Infatti, è accanto alla Stazione Centrale della Ferrovia dello Stato, di fronte alla Stazione Ferroviaria Circumvesuviana, vicino a parcheggi e al passaggio dei mezzi di trasporto urbano e provinciale e a pochi metri dall'ingresso dell'autostrada Napoli-Salerno».

Quali sono le vostre pizze?

«Le tradizionali, alte, soffici di pasta e fatte con prodotti di origine controllata. La nostra specialità è la pizza “Ai frutti di mare” e la “Caprese” che preparata con i pomodorini del Vesuvio, mozzarella di bufala, olio d'oliva e basilico. Non manca la pizza “Fritta alla napoletana”. Il pizzaiolo sono io. Siamo anche specializzati in friggitoria per cui da noi si trovano sempre arancini e frittatine sia in bianco che al sugo, frittura all'italiana, croquette e così via».

Come ristorante?

«Grazie all'esperienza trasmessa da quattro generazioni di cuochi, la nostra



cucina include dei vecchi sapori della tradizione gastronomica partenopea accompagnata a piatti internazionali. Il menu è sempre a base di pasta fresca. Oltre a ciò vengono presentate e servite delle ricette classiche dei secoli passati dal '700 al '900, dalla cucina aristocratica a quella popolare. Tra le nostre

specialità c'è lo sciatello ai frutti di mare e il cocchio. In effetti vale da primo e da secondo. Mia madre, che sta ai fornelli, prepara anche un ottimo risotto ai frutti di mare oppure ai quattro formaggi, funghi porcini e zafferano e spaghetti con vongole e funghi porcini».

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	
	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



NON È VERO CHE SONO TUTTI UGUALI, LUI È UNICO

Confetti maxtris

Con te nel giorno più bello



spot in programmazione su real time

www.confettimaxtris.it