



Pizza Margherita



LA TRADIZIONE Tra le specialità la pizza "Tre re" che ha la forma di un papillon

Ai Quartieri Spagnoli c'è "7 soldi"

DI **MIMMO SICA**

Al vicolo Tre Re a Toledo, nel cuore dei Quartieri Spagnoli, c'è la pizzeria "7 soldi". Secondo una diceria popolare, ai tempi del risanamento, fine 1880, la zona di via dei Fiorentini, alle spalle dei grandi palazzi rifatti di via Medina e corso Umberto, era praticata dai "guappi", che frequentavano una vecchia taverna, uno di questi portava il soprannome di "o settesord" perché tanto costava il suo coltello. Oggi quella taverna non c'è più, perché distrutta dalla guerra, ma la storiella è rimasta, e ha dato il nome al locale. Ne parla il titolare Pasquale Politelli.

Quali sono le vostre pizze?

«Tutte le classiche cotte nel forno a legna. Poi ne facciamo due che sono la nostra specialità. La prima è la "Tre re". Ha tre gusti ed è a forma di papillon. Il centro è ripiena con prosciutto cotto, sui fiocchi, da un lato è "Margherita", dall'altro è condita con pomodorini pachino e mozzarella. Al-

l'uscita aggiungiamo prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano. L'altra è la "Fior di zucca". È fatta con i fiori di zucca, provola e pomodorini. Facciamo anche la pizza fritta tradizionale e il fritto Napoli. Il pizzaiolo sono io».

Siete anche ristorante. Qualche specialità...

«Da noi si mangia tutta la cucina tradizionale napoletana. Si parte dagli spaghetti con le cozze o con le vongole per arrivare agli gnocchi, ai vermicelli alla puttanesca. Serviamo anche minestre con legumi, minestrone vari e d'inverno anche il soffritto. I secondi sono quelli classici sia di carne che di pesce. Lo chef Salvatore Estatico, poi, pre-



para particolari specialità. Una per tutte è lo scialatiello con alici, noci e pane tostato aromatico».

ALLA FERROVIA In via Amerigo Vespucci l'avviato locale di Francesco Esposito

La qualità di "Pizza & Sfizi Pollon"

In via Amerigo Vespucci, quasi ad angolo con corso Arnaldo Lucci, c'è "Pizza & Sfizi Pollon". Ne parla il titolare Francesco Esposito.

Ha qualche significato "Pollon"?

«No, è un nome di fantasia».

dizione napoletana, dalla "Margherita" alla "Capricciosa", al "Ripieno" alla "Quattro stagioni" e così via. Poi c'è il "Kebab napoletano" che è fatto con l'impasto della pizza ed è ripieno di pollo, provola e pomodorini. Facciamo an-

patate, la parmigiana di melanzane, la pizza di maccheroni, la zuppa di cozze e tanto altro ancora».

Altro?

«Facciamo rosticceria e friggitoria. In particolar modo frittatine bianche e rosse, arancini, montanare, croquette e frittura all'italiana. Cuciniamo polli allo spiedo su un girarrosto alimentato a legna e prepariamo panini e saltimbocca». **Fate anche asporto?** «Certamente. Ma soprattutto servizio di catering per feste o cerimonie: pensiamo noi a tutto».



Quando avete aperto?

«Diciannove anni fa, ma rappresento la quinta generazione di una famiglia di pizzaioli».

Quali sono le vostre specialità?

«Facciamo tutti i tipi di pizza della tra-

che la pizza fritta».

Non siete solo pizzeria...

«Infatti. Da tre generazioni siamo anche tavola calda. Il nostro menù è a base di pasta, carne, pesce. Poi ci sono le specialità napoletane come il "gattò" di

Perché venire da voi?

«Per l'ambiente familiare ed accogliente, per il personale qualificato e competente, per la qualità di tutto ciò che prepariamo e per la cortesia con cui riceviamo e serviamo i clienti».

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



Enzo Miccio

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