



Pizza Margherita



A POSILLIPO In via Manzoni, dal 1977, sorge il locale diretto da Gaetano Genovesi

“Solo Pizza”, piatti leggeri e soffici

DI **MIMMO SICA**

In via Manzoni, quasi ad angolo con via Caravaggio, dal 1977 c'è la pizzeria “Solo Pizza”. Ne parla il titolare Gaetano Genovesi

Quando avete iniziato l'attività? Che pizze fate?

«La nostra specialità per eccellenza è la pizza “Donna Carmela” che ho dedicato alla mia compagna. Ha il cornicione con ricotta di bufala, mozzarella di bufala campana, pomodorini del piennolo, olio extravergine di oliva e basilico. Un'altra specialità è la “Profumata”, con pomodorino fresco, rucola tritata, provola di sorrento e parmigiano. Una terza la “Donna Mimma” con salsicce e friarielli e cornicione di ricotta. Quello che caratterizza le nostre pizze è l'impasto. È a lunga lievitazione e lo facciamo con la pasta madre del giorno prima. È molto leggero e soffice».

Chi è stato il vostro maestro?

«Mio padre Antonio. È stato il primo a portare in Giappone la pizza napoletana e poi, praticamente, in tutto il mondo. Ha iniziato giovanissimo e ha lavorato presso le più antiche pizzerie napoletane quali “Mattozzi”, “Port'Alba”, “Il 22” e “Attilio”».



Quante persone potete ospitare?

«Abbiamo due sale con ottanta posti a sedere».

Fate altro?

«Naturalmente la pizza frita tradizionale, cioè il classico calzone, frittura all'italiana, arancini, frittatine, croquette e svizzi vari. Una cosa molto importante da dire è che da noi si fa anche scuola per pizzaioli. Con i miei due figli Antonio e Franco abbiamo formato parecchi ragazzi che già stanno lavorando anche all'estero».

ALLA FERROVIA Di fronte al terminal della Circum il ristorante di Rosario Luongo

Gli ottant'anni della “Vesuviana”

“Nocoppa 'e mura”, di fronte alla stazione terminale della Circumvesuviana, in corso Garibaldi, c'è la pizzeria “Vesuviana”. Esiste da circa ottant'anni ed è la più antica della zona. Ne parla il titolare Rosario Luongo.

Quali sono le vostre pizze?

«Innanzitutto quella “a portafoglio”. In questa zona è la pizza caratteristica perché si mangia in fretta. Da noi vengono studenti, persone che prendono i treni della Circumvesuviana e anche turisti che vogliono visitare la Chiesa del Carmine e il Mercato. Naturalmente facciamo anche pizze da servire ai tavoli che abbiamo in una sala che può ospitare una cinquantina di clienti».

Ce ne può descrivere qualcuna?

«La “Stella” che in ogni angolo è ripiena con un ingrediente, la “Montanara” che è prima frita e poi passata nel forno e all'uscita ci mettiamo sopra la mozzarella di bufala, quella “A farfalla” che da un lato è fatta con ricotta e salame, dall'altro prosciutto cotto e ricotta e al centro ha pomodorini freschi e mozzarella di bufala. Naturalmente ci sono poi tutte le classiche come la margherita, la



marinara e la pizza frita con ricotta, ciccioli e mozzarella».

Da quanto tempo fate il pizzaiolo?

«Avevo 12 anni. Andavo alla scuola di fronte e all'uscita venivo in pizzeria per imparare il mestiere. Nel tempo l'abbiamo rilevata dai primi e unici proprietari con i quali ho lavorato a lungo, i signori Abet, che poi, per l'età, si sono ri-

tirati dall'attività. La prima pizza che ho fatto tutto da solo è stata una “margherita”. Chi la mangiò disse che era veramente buona e io ne fui orgoglioso perché ero veramente un ragazzino».

Fate solo pizze?

«Anche friggitoria tradizionale e qualche contorno».

MSI

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	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