



Pizza Margherita



LA TRADIZIONE Nel rione Sanità il ristorante inaugurato nel 1960 dalla famiglia Izzo

“Alberto e Figli”, pizze da 54 anni

DI **MIMMO SICA**

Ferdinando Sanfelice, architetto, pittore e nobile italiano di epoca barocca, famoso soprattutto per i monumentali scaloni aperti da lui costruiti, tra il 1724 e il 1728 progettò la propria abitazione in una zona fuori dalle mura, in un luogo più salubre rispetto all'affollatissimo centro. Quella zona è il rione Sanità. Di fronte a questo storico palazzo, dove, nel primo cortile con la famosa scala aperta, fu ambientato il film “Questi fantasmi”, trasposizione cinematografica della commedia “Questi fantasmi” di Eduardo De Filippo, al civico 166/a c'è la pizzeria “Alberto e Figli”. Ne parla Pasquale Izzo.

Da quanto tempo esiste la pizzeria?

«Dal 1960. L'ha aperta mio padre con mia madre Consiglia. Oggi con loro lavoriamo anche io e mio fratello Salvatore».

Fate pizze particolari?

«Quella che va molto è la pizza al pomodoro giallo, con provola e pecorino. Prepariamo anche la pizza al pistacchio».



È bianca ed è condita con una crema di pistacchio e fette di provola. Da poco tempo, poi, facciamo “Il cappiello”. È una pizza rotonda con un foro centrale che chiudiamo con una pizza fritta piccola, preparata a parte. Ha molti gusti che vengono messi sui bordi ed è tutta ricoperta di prosciutto crudo, rucola e scaglie».

Preparate anche frittiture?

«Certamente. Innanzitutto il calzone tradizionale con ricotta, ciccioli e ricotta. Poi tanta friggitoria che comprende croquette, arancini, frittatine, e in questo periodo i fiorili. Siamo anche paninoteca, ma i panini sono sempre fatti con la pasta delle pizze».

Fate servizio di asporto?

«Sì, ma abbiamo anche una saletta con 34 posti a sedere».

A SOCCAVO In via Risorgimento il locale diretto da Giuseppe Crapetti e da sua moglie

“Add'e guagliune”, gusti... giovani

Soccavo ha una storia molto antica. Il territorio dove sorge era una zona decentrata rispetto alle colonie greche fondate nei Campi Flegrei: era situato infatti in una posizione intermedia tra le poleis di Dicearchia (Pozzuoli) e Neapolis (Napoli). Il nome, che deriva dal latino “sub cava” (sotto la cava), fu dato in epoca anteriore all'XI secolo, quando se ne ha la prima testimonianza documentale, e fa riferimento alle numerose cave di tufo e piperno costruite dai Romani. In via Risorgimento c'è la pizzeria “Add'e guagliune”. Ne parla il titolare Giuseppe Crapetti, un giovane pizzaiolo doc che ha già al suo attivo numerose partecipazioni a campionati di pizza. Alla manifestazione “Pizzaiolo dell'anno” a Vinchiaturro, nel 2007, si è classificato secondo con la pizza “Fantasia” e ha vinto “Il trofeo di Napoli” per la pizza larga.

Perché questo nome alla pizzeria?

«Dipende dal fatto che ci lavorano tutti giovani a partire da mia moglie Stefania e da me».

Che pizze preparate?

«Innanzitutto le tradizionali napoletane. Poi da sette, otto mesi facciamo an-



che pizze, saltimbocca e frittura senza glutine ed è una novità per questa zona. Questi prodotti vengono cotti in un forno a parte. La nostra specialità è la pizza “Add'e guagliune” che va molto forte. È divisa in otto parti ed è farcita con gusti vari tra cui salsiccia e friarielli, funghi, peperoni, melanzane. Un'altra specialità è la pizza “Fritta fredda” e la

pizza “Dell'estate” che abbiamo inventato proprio in questi giorni. È fatta con ingredienti a crudo».

Oltre alla pizza?

«Frittura all'italiana, croquette napoletane solo di patate, frittatine bianche e al sugo, arancini, melanzane, zucchini, e altri sfizi di friggitoria».

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

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