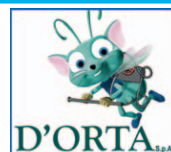




Pizza Margherita



A PORTICI "Big 73" è uno dei locali più grandi al corso Garibaldi

«Siamo famosi per il "ripienone"»

Sofia Loren e Totò impegnati in una scena culinaria sulle gigantografie poste all'ingresso della Pizzeria e Trattoria "Big 73" accolgono i clienti e i loro ospiti. Siamo a Portici, al Corso Garibaldi 49. Ne parla il titolare Luigi Pugliese.

Perché questo nome insolito?

«La Pizzeria nasce con mio nonno nel 1973 che la chiamò così perché all'epoca era uno dei negozi più grandi di Corso Garibaldi. Da mio padre poi è passata a me. Da pizzeria Trattoria diventò bar e, quindi, da circa 5 anni è ritornata alle origini».

Che tipi di pizze fate?

«Siamo famosi per la classica pomodoro e provola. Una nostra specialità, poi, è "il ripienone" che è un ripieno di 60 centimetri con mozzarel-



la, salame, funghi, basilico e un pizzico di pepe. La parte superiore è condita come una margherita. Preparamo, ancora, la pizza frita che è una prelibatezza perché è molto delicata. In realtà è un ripieno con mozzarella, prosciutto, pomodoro e pepe. Restando in tema di frittiture serviamo antipastini con croquette, ricotti-

ne, mozzarelline scagnozzi. Una nostra caratteristica è l'offerta della pizza che consiste nel proporre al cliente un antipasto all'italiana, una pizza, una classica peroni e un caffè, il tutto al prezzo di 7 euro».

Siete anche trattoria....

«Sì, e la nostra specialità è la pietanza "patate e cozze". Comunque cuciniamo piatti che rispettano rigorosamente la tradizione culinaria napoletana. Poiché siamo praticamente attaccati al Tribunale, abbiamo creato anche servizi alternativi. Di giorno, infatti, prepariamo anche ottimi primi piatti veloci, panini, e gastronomie. Offriamo, poi, anche la possibilità di menù unici a prezzi fissi con posti a sedere all'interno».

MIMMO SICA

A MERGELLINA Da "Totore" tante specialità da oltre trent'anni

La tradizione napoletana in tavola

A piazza Sannazaro 76, ai piedi delle rampe di sant'Antonio a Posillipo c'è "Totore a Mergellina", una pizzeria ristorante nata 30 anni fa ad opera di Salvatore, figlio d'arte. Ne parla la titolare Emanuela Pastore, nuora del fondatore.

Che pizze fate?

«Facciamo tutti i tipi di pizza a partire dalle classiche margherita con bufala e pomodorini e marinara. Poi abbiamo inventato alcune varianti a forma di conchiglia, di cocodrillo, di pavone. La conchiglia è a base di frutti di mare, il cocodrillo, invece, è fatto con provola, pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano».

Le prepara lei?

«No. Il pizzaiolo è mio suocero Salvatore che ha imparato l'arte da un famoso maestro conosciuto a Napoli con



il soprannome di "Carminiello 'o cammello". I primi rudimenti, però, li aveva appresi dal papà, Totore, che qui vicino, in via Giordano aveva tanti anni fa una pizzeria».

Non solo pizza, però...

«Infatti, facciamo anche frittura all'italiana con croquette, arancini, mozzarelline alla francese, ricottine. Ora

va molto di moda il cuppetiello pieno di pesce fritto. Naturalmente prima della pizza, come è tradizione, molti clienti ci chiedono l'impepata di cozze».

Siete anche ristorante?

«Sì e facciamo tutta la cucina classica napoletana come fagioli con le cozze, genovese di mare fatta con la "purpessa", cioè polpo e cipolla. La nostra specialità, però, è il "pignatiello".

E' un piatto antico di famiglia e gli ingredienti sono polpo, calamari, gamberetti, frutti di mare, olio piccante, pomodorini. Il tutto viene poggiato su una fresella. Altre pietanze particolari sono il piatto con cozze, maruzze, frutti di mare, polpo e gamberoni, le salsicce e le bisticche di pesce».

MISI

I CONCORRENTI

ADD'O GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
A CITTÀ 'E PULLECENELLA	V. C. CUCCA 23
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. MIGLIACCI
PIZZERIA EMILIO	V. B. FALCOMATA 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
PIZZERIA LA BUFALINA DA FABIO	V. U. MASONI 3
PIZZERIA LA MASARDONA	V. G. CESARE CAPACCIO 27
PIZZERIA LA TAVERNA DEI SAPORI	V. PIRANDELLO 12/18
PIZZERIA LA TAVERNA DI TOTÒ	V. SANTÀ 33/C
PIZZERIA NAPOLI-NAPOLI	V. DE AMICIS 12
PIZZERIA OLIVA ANTONIO	V. ARENA ALLA SANTA 7BIS
PIZZERIA OLIVA VINCENZO	V. ROMA 104
PIZZERIA SORBILLO ANTONIO	V. DEI TRIBUNALI 38
PIZZERIA TOTORE A MERGELLINA	PIAZZA SANNAZARO 73-76
PIZZERIA VESUVIANA	III TRAVERSA GARIBALDI 4
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 SANTÀ 166
PIZZERIA GIULIANO	CALATA TRINITÀ MAGGIORE 21/33
LA CARAFFA	VIA PIAVE 41

IL TAGLIANDO PER VOTARE
LA PIZZERIA PREFERITA
E IL REGOLAMENTO DELL'INIZIATIVA
SONO PUBBLICATI A PAGINA 2

ENZO MICCIO PRESENTA LE NOVITÀ DI

Confetti maxtris

Maxtris Fior di Ricotta Limone e Miele

Maxtris Lamponi Vanigliati

Maxtris Stracciatella

Two Milk Extraclock

Two Milk Latte Mou

Maxtris Pera e Cannella

Maxtris Vaniglia Pasticcera

Maxtris La Napoletanità

Maxtris Arachi

Two Milk Panna e Fragola

Two Milk Yogurt ai Lamponi

Popciok Celeste

Popciok Avorio

Maxtris Biscuit

Noisettes Glanduia

Noisettes Ricotta e Pera

Popciok Rosa

Popciok Mix

www.confettimaxtris.it