



Pizza Margherita



IN VIA PIAVE Dal 1981 tante varietà gustose nel ristorante-pizzeria dei fratelli Arino Le specialità doc de "La Caraffa"

DI MIMMO SICA

In via Piave, dal 1981, c'è il ristorante-pizzeria "La Caraffa" dei fratelli Arino. Ne parla Mario Arino, pizzaiolo e chef.

Che pizza preparate?

«Facciamo molte pizze particolari tra cui la pizza "Vesuvio". L'abbiamo creata noi più di trent'anni fa. È un ripieno tondo riempito con mozzarella, ricotta, salame, prosciutto e funghi. La superficie è fatta a "Margherita". La "Conchiglia" che è ripiena di frutti di mare. La "Pizzorante" che è imbottita di bucatini, parmigiana di melanzane, mozzarella, pomodoro. Sopra è una "Margherita" con i bucatini. Poi la pizza "O sole mio" imbottita con ricotta, mozzarella, salame, prosciutto e funghi. Sopra sono disegnati i raggi del sole e ci sono scaglie di parmigiano, prosciutto, funghi e rucola. C'è anche la "Pavone" che è imbottita di vari gusti. Naturalmente prepariamo tutte le pizze tradizionali».

Come fritture?

«Di ogni tipo. Dalla frittura all'italiana alla mozzarella alla milanese, dai croquette, arancini e frittatine agli "Scugnizzielli" che sono di pasta frita condita con pomodori all'insalata».

Siete anche ristorante?

«Facciamo cucina classica napoletana. Come specialità prepariamo le tagliatelle "Alla caraffa" e gli spaghetti "A metro" che sono di vari gusti».

Avete partecipato a competizioni?

«Abbiamo vinto molti trofei. L'ultimo, l'anno scorso a Roma, è stato il primo

premio per la pizza "Scenografica". Il merito è di mio fratello Alberto che è campione di pizza acrobatica».



IN VIA PIGNA Il locale è diretto dal "Commodoro supremo" Giuseppe Crapetti Tanti trofei per "Add'è guagliun"

In via Pigna 188 c'è la pizzeria "Add'è guagliun". Così ne parla Giuseppe Crapetti.

«L'obiettivo primario della nostra pizzeria è quello di offrire una pizza leggera, dal buon gusto, condita con alimenti di prima qualità. Tipo di pasta soffice, digeribile, lievitazione totalmente naturale dalle 18 alle 24 ore dal gusto pulito senza lasciare retrogusto salato. Una pizza dall'impasto neutro che permette di assaporare appieno il condimento presente su di essa, approntata nel rigoroso rispetto della verace tradizione. La pizzeria è anche friggitoria e rosticceria ed accoglie i buongustai come tradizione vuole. Disponiamo di una sala interna con 40 posti a sedere. Effettuiamo consegna a domicilio gratuita per le zone del Vomero e di Soccavo. Le nostre pizze particolari sono il "Ripieno" fritto con cicoli e ricotta, la "Mezzaluna", caratteristica pizza farcita con vari gusti a forma di mezzaluna, e la "Sottosopra" una pizza doppia ripiena. Da 13 anni sono il commodoro supremo della pizzeria "Add'è Guagliun". Ho Iniziato la mia carriera nel "mondo della pizza" come garzone a 13 anni, e ho iniziato questo me-



stiere per puro amore dell'arte della pizza napoletana. In seguito ho portato pizze, sono stato lavapiatti, poi ho fatto il forno e finalmente il pizzaiolo, con divagazioni all'estero, dove ho accresciuto alcune nozioni di pizza-business». Giovane e appassionato, ha un viso che esprime bontà, la stessa che i suoi golosi clienti apprezzano nel locale. «Sono stato riconosciuto "Optimum pizzaiolo" in parecchi eventi nazionali del settore come ad esempio nell'edizione 2006 del "Campionato Nazionale Pizza Larga" (1° classificato) e nell'edizione 2007 del "Trofeo Pizzaiuolo dell'anno",

nel quale ho ottenuto due secondi posti, nella sezione "Margherita Doc" e "Pizza Fantasia"». Gli altri riconoscimenti sono stati conquistati al 39° "Expo-Sud Hotel-Trofeo Busy Hotel" (3° classificato); attestato di partecipazione al "Pizza e Cuore 2004", madrina d'eccezione Maria Teresa Ruta; 6° "Campionato Nazionale di Pizza Piccante" di Scalea nell'ottobre 2006; "Trofeo Città di Napoli", 1ª edizione, 3° classificato "Pizza Stg" nell'ottobre 2006.

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 TOLEDDO 6
PIZZERIA AL BUON RITIRO	V. LUFRAÑO 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. SANTA 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 Muccio



NON È VERO CHE SONO
TUTTI UGUALI, LUT È UNICO

Confetti
maxtris
Con te nel giorno più bello



www.confettimaxtris.it

spot in programmazione su real time

advertage.com