



Pizza Margherita



A BAGNOLI "Gennaro 2" è l'unica in zona ad offrire un servizio per celiaci

Tante specialità, anche senza glutine

DI **MIMMO SICA**

In via Lucio Silla 35, a Bagnoli, da quarant'anni c'è la pizzeria Gennaro 2. Ne parla il titolare Cosimo Cristiano.

Perché Gennaro 2?

«Perché avevamo una prima pizzeria. L'abbiamo chiusa e aperta questa che, quindi, è la seconda».

Quali sono le vostre pizze?

«Innanzitutto quelle senza glutine e siamo gli unici a farle in questa zona. Possono essere di vari gusti. Poi quelle normali».

Ne può descrivere qualcuna?

«Come rosse, prepariamo tutte le classiche napoletane dalla margherita alla marinara. Come bianche, facciamo la rustica, quella al pesto, la texana con melanzane alla brace, radicchio e pancetta, la Vesuvio che è un ripieno rotondo chiuso con ricotta, prosciutto e pepe, la lunatica, con salsicce e croquette. Come speciali, la francesina che è metà margherita, metà ripieno, la tennis che ha il manico con ricotta e salame, al centro c'è mozzarel-

la e speck, la bombetta di Totò con cornicione imbottito di salsicce, cotto e salame, al centro quello che desidera il cliente, il Golfo che è ai frutti di mare, la Cosimo che è formata da quattro piccoli ripieni a vari gusti, la farfalla che ha al centro salsicce, salame, ricotta e friarielli mentre ai lati è doc. Le pizze possono essere anche grandi, di 70 centimetri e vanno mangiate in più persone. Non manca, poi, la frittura tradizionale».

Siete anche ristorante...

«Sì, e la nostra cucina è la classica napoletana. Prepariamo primi di terra e di mare come le orecchiette alla gennaro,



le farfalle alla greca, i rigatoni alla mamma, gli scialatielli a modo nostro, i paccheri alla Cosimo. Anche i secondi possono essere di carne o di pesce. Poi offriamo un vasto carrello di dolci».

A MARECHIARO Nel 1967 nasceva "Al faro", ristorante tipico che affaccia sul Golfo

Buona cucina e vista mozzafiato

Nel 1967 nasceva a Marechiaro il ristorante-pizzeria "Al faro". Il borgo è stato negli anni sessanta uno dei simboli della dolce vita in Italia, diventando famoso per le sue frequentazioni hollywoodiane, per i suoi ristoranti tipici che affacciano sullo splendido panorama del golfo e per il caratteristico "Scoglione". Da Marechiaro inoltre si può ammirare la vista panoramica dell'intera città di Napoli, del Vesuvio, fino ad arrivare alla Penisola Sorrentina e all'isola di Capri. Ne parla il responsabile marketing e comunicazione Fabio Casalnuovo.

Quali pizze fate?

«Tutte le tradizionali dalla margherita alla capricciosa. Ci caratterizziamo, poi, per alcune specialità come "il catamarano" a "Al faro". In particolare, mercoledì prossimo in una serata ad hoc, lanceremo "le ginestrelle"».

Ce ne parli.

«È una novità in assoluto che abbiamo voluto dedicare al poeta Giacomo Leopardi mutuando il nome dalla sua poesia "le ginestre". È un rollè fatto con un ripieno di mozzarella filante, prosciutto cotto e rucola. Poi viene ricoperto da



una spolverata di parmigiano doc. È cotto a forno a legna spento e tra preparazione e cottura occorrono una diecina di minuti».

Come ristorante?

«Abbiamo una particolarità: prepariamo esclusivamente il pesce pescato ogni giorno dal peschereccio di nostra proprietà. Lo mettiamo esposto in un grande acquario e il cliente sceglie quello che desidera».

Vi distinguete per altro?

«Dedichiamo particolare attenzione al-

la cultura e alla conoscenza delle nostre coste attraverso una manifestazione che si chiama "Marechiaro experience" che abbina i sapori della cucina mediterranea con le meraviglie naturali di Marechiaro. Organizziamo dei tour in barca per fare conoscere ai nostri clienti l'antico borgo visto dal mare. Per questo organizziamo dei tour in barca grazie ad un accordo fatto con i pescatori del posto. Il giro nel golfo di Posillipo a bordo dei caratteristici gozzetti dura trenta minuti».

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
ELETTO 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