



Pizza Margherita



A POSILLIPO In piazza San Luigi è la gettonatissima specialità di "Giulia"

Luci puntate sulla "Crudaiola"

DI MIMMO SICA

Nell'estremità alta di piazza San Luigi a Posillipo c'è la pizzeria "Giulia", suggestivamente affacciata sul golfo di Napoli. Ne parla il titolare Salvatore De Biase.

Da quando esiste questa pizzeria?

«Dal 1996. La misero su i miei genitori con sacrifici e tanto amore. Ha sempre avuto una conduzione familiare e il segreto del suo successo è dovuto soprattutto al fatto che utilizziamo prodotti genuini e campani».

Quali pizze preparate?

«Quelle a lievito madre, come si faceva una volta, e di ogni tipo, dalle classiche margherita e marinara a quelle più sofisticate, secondo le richieste e i gusti dei clienti. Sono cotte nel forno a legna. Il nostro maestro pizzaiolo,



naturalmente, prepara anche ottimi calzoni tradizionali cioè ripieni di ricotta, ciccioli e mozzarella e le pizze fritte con scarole. A richiesta usiamo altri ripieni. Serviamo anche la tradizionale frittura all'italiana».

Avete una specialità?

«Sì, la "Crudaiola" fatta con prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala di Agerola e pomodorini del piennolo e cotta al forno».

Siete anche trattoria...

«È la vera passione di mia madre. Da noi si mangiano i piatti fatti in casa, quelli che oggi raramente si riescono a trovare. Pasta al ragù, quello vero e tirato che "pippea", spaghetti a vongole, ai frutti di mare, scarpariello allo scoglio. La genovese è il vero capolavoro dello "chef". Anche i secondi sono particolarmente buoni perché mamma nel prepararli dà sfogo a tutta la sua bravura e fantasia. Particolarmente richiesta è la frittura di paranza. Seguono immediatamente le alici fritte e l'impepata di cozze».

Quali sono i vostri orari di apertura?

«Dalle ore 10 alle ore 15.30 e dalle 18 fino alle 2 di notte. Siamo chiusi il martedì. Quindi, chi vuole, può mangiare la pizza anche a pranzo».

IN VIA TRIBUNALI Lo storico locale ospitò nel 1994 il presidente americano

Clinton "catturato" da Di Matteo

«Le radici sono la tradizione della nostra pizza»: questo il motto di Salvatore Di Matteo (nella foto), vincitore del "Pizza World Cup 2013", erede di una delle più antiche famiglie di pizzaioli e friggitorie napoletani, che vede negli insegnamenti dei suoi predecessori la formula vincente per continuare a mantenere vivo il successo della sua pizzeria riscosso in circa 80 anni di instancabile attività. Situata nel cuore del centro storico la nota pizzeria Di Matteo apre le porte al pubblico nel lontano '36 per opera di Salvatore Di Matteo, uomo intraprendente dallo spiccato senso commerciale. Che il destino di questo piccolo negozio fosse proprio legato ad un'attività dedicata al mondo della gastronomia, e nella fattispecie a quello della pizza, è stato confermato da alcune scoperte archeologiche che hanno rilevato la pre-



senza di un antico forno risalente a circa 2000 anni fa situato proprio a pochi metri di profondità rispetto a quello attualmente utilizzato per la cottura delle pizze. L'attività della bottega inizia come friggitoria e pizzeria d'asporto, ma negli anni '60 avviene una vera e propria modernizzazione grazie a Nicola e Gennaro, successori di Salvatore.

Nel giro di un decennio la piccola bottega di via Tribunali sita al civico 94 diviene una pizzeria su due livelli con circa

100 posti a sedere per poi occupare negli anni '70 tutto il primo piano dello stabile. In breve la pizzeria Di Matteo diventa la più grande della zona vantando una continua affluenza di clienti sin dalle prime ore di apertura. L'opera di Salvatore viene così continuata egregiamente dai suoi due figli che rendono nel corso degli anni l'attività non soltanto più redditizia, ma anche una vera e propria scuola d'arte e di vita che punta alla formazione di un valido gruppo di pizzaioli. Tra i tanti personaggi che negli anni non hanno resistito ad assaggiare le specialità della pizzeria Di Matteo c'è Bill Clinton che nel luglio del '94, in occasione del G7 a Napoli, catturato dal perfetto tempismo e prontezza di spirito del giovane Paolo Mancini che gli porgeva la famosa "Pizza a libretto", volle fermarsi a degustarla rimanendone decisamente esterrefatto.

I CONCORRENTI

ADD'O GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOPEO 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. GARIBOLDI 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. 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
PIZZERIA LA BUFALINA DA FABIO	V. U. MASONI 3
PIZZERIA LA MASARDONA	V. G. CESARE CAPACCIO 27
LA TAVERNA DEI SAPORI	V. PIRANDELLO 12/18
PIZZERIA LA TAVERNA DI TOTÒ	V. SANITÀ 33/C
PIZZERIA NAPOLI-NAPOLI	V. DE AMICIS 12
PIZZERIA OLIVA ANTONIO	V. ARENA ALLA SANITÀ 7BIS
PIZZERIA OLIVA VINCENZO	V. ROMA 104
PIZZERIA SORBILLO ANTONIO	V. DEI TRIBUNALI 38
TOTORE A MERGELLINA	PIAZZA SANNAZARO 73-76
PIZZERIA VESUVIANA	III TRAVERSA GARIBOLDI 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 SANITÀ 166
PIZZERIA GIULIANO	CAL. 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



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

advertage.com