



Pizza Margherita



AL CENTRO DI NAPOLI Le numerose specialità dello storico locale "Port'Alba" Tra "Libretto" e "Portafoglio"

DI MIMMO SICA

Nel 1695 Don Antonio Alvarez di Toledo, duca d'Alba e discendente di Don Pedro de Toledo, per regolarizzare un "pertuso" aperto abusivamente nell'antica murazione angioina, costruì un torrione e vi fece una porta, che fu chiamata dal popolo "porta Sciuscella", cioè caruba per i molti carrubi che crescevano nelle vicinanze. Successivamente la porta prese il nome di Port'Alba, in onore del vicere spagnolo che la fece costruire, ed è una delle quattro ancora esistenti. Le altre tre sono Porta Capuana e Porta Nolana, del periodo aragonese, e Porta San Gennaro, anch'essa del periodo del vicereame spagnolo. Da quella Porta ha preso il nome la pizzeria che si trova sulla destra prima di superare l'arco, andando verso il Conservatorio di San Pietro a Majella. Ne parla il titolare Gennaro Luciano. **Da quanto tempo esiste la pizzeria?** «Dal 1738. Nacque, però, come laboratorio perché in quei tempi non esistevano le pizzerie. Tutti gli ambulanti andavano a fare rifornimento di pizze con le stufe e poi le vendevano al popolo. Divenne pizzeria nel 1830 con tavoli di marmo e sedie. Da quell'anno è stata della nostra famiglia ed è passata di padre in figlio. Io rappresento la quarta generazione. È la più antica pizzeria che c'è a Napoli e si caratterizza per la pizza "A libretto" o "A portafoglio" che facciamo tuttora».

Quale è la vostra specialità? «La pizza "Port'Alba" che rappresenta i profumi di Napoli. È fatta con frutti di mare, calamari e polpi. Facciamo anche la "1830" che ha cinque gusti. Al centro c'è un ripieno e intorno quattro gusti. Naturalmente c'è tutta la gamma delle pizze tradizionali dalla "Doc", con mozzarella di bufala, pomodorini del Vesuvio, olio extra vergine d'oliva e pezzi di provola a crudo quando esce dal forno, alla marinara. Preparamo anche il ripieno alla Port'Alba con provola, ricotta e



prosciutto crudo. Una volta chiusa viene completata come una "Margherita". **Siete anche trattoria?** «Sì, e la nostra cucina è tipica napoletana».

IN PIAZZA MERCATO Tra le più gettonate la "Masaniello" e i vari calzoni ripieni

"Del Popolo", le pizze d'autore

A piazza Mercato, vicino alla Basilica del Carmine Maggiore nella quale c'è la Madonna Bruna e il Crocifisso del "miracolo", dove fu decapitato Corradino di Svevia, dove scoppiò la rivoluzione di Tommaso Aniello d'Amalfi, detto Masaniello, con i suoi alabri e dove furono giustiziati Eleonora de Fonseca Pimentel, Luigia Sanfelice, Francesco Caracciolo, Gennaro Serra di Cassano e gli altri rivoluzionari della Repubblica Napoletana del 1799, nel 2005 è stata aperta la pizzeria "Del Popolo". Ce ne parla il titolare Gianni Breglia.

Perché questo nome?

«Per noi la pizza è il pranzo del popolo. Deve essere gustosa, ricca di ingredienti, deve appagare l'appetito e costare poco».

È la vostra prima esperienza in questo campo?

«No. Io e Franco Pierno, il mio socio, già lavoravamo come pizzaioli nella pizzeria Di Matteo in via Tribunali. Dopo sedici anni di gavetta abbiamo deciso di metterci in proprio».

Che pizze fate?

«Le classiche e quelle un po' più particolari. Innanzitutto la "Popolo" con pomodorini, provola, ciccioli, ricotta e pepe. Poi c'è la "Masaniello" con melanzane a funghetti, salame e olive nere. Ancora, quella con provola, zucchine e speak e quella con peperoncini verdi, provola e prosciutto crudo». **Come fritto?**

«Prepariamo la pizza fritta tradizionale con ricotta, mozzarella e ciccioli, le frittatine rosse o bianche e una frittatina speciale perché è imbottita con provola, porchetta e friarielli. Poi viene impanata e tostata».

Quante persone potete ospitare?

«Attualmente abbiamo una sala piccola con quaranta posti a sedere e una continua fila di persona che attendono il loro turno. Se tutto va bene e la trattativa in corso si conclude, a breve disporremo di un altro locale con altri centocinquanta posti a sedere».



I CONCORRENTI

ADD'Ò 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. 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. LOROATO 45
PIZZERIA DEL POPOLO	P. MERCATO 44
PIZZERIA DI MATTEO	V. TRIBUNALI 94
PIZZERIA DON ENZO	V. A. MIGLIACCIO
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
LA BUFALINA DA FABIO	V. U. MASONI 3
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
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	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 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 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



spot in programmazione su **real time**

www.confettimaxtris.it