



Pizza Margherita



SAN BIAGIO DEI LIBRAI L'apertura del locale dedicato al grande Ernesto

“Il presidente”, omaggio a Cacialli

DI MIMMO SICA

Nel Decumano Inferiore, in via San Biagio dei Librai, poco distante da San Gregorio Armeno, la via dei pastori, il 19 maggio scorso ha aperto i battenti la pizzeria “Il presidente”. Ne parla la titolare Maria Cacialli (nella foto).



Perché un nome così altisonante?

«Venti anni fa un pizzaiolo offrì una pizza a libretto al presidente degli Stati Uniti d'America, Bill Clinton, che passeggiava per via dei Tribunali. Si trovava a Napoli per il G7. Quell'uomo audace e fiero della sua napoletanità era mio padre Ernesto Cacialli. Da allora fu chiamato affettuosamente “il pizzaiolo del Presidente”. Anni fa aprì una pizzeria in via del Grande Archivio, dove tutt'ora esiste,

e la chiamò, in mio onore, “La figlia del Presidente”. Ora ho potuto ricambiare quel gesto d'amore dedicando alla sua memoria questo nuovo negozio».

Quali tipi di pizze proponete?

«Quelle al forno della tradizione classica che tanto amava mio padre cioè margherita, marinara, ripieni, e le pizze e i calzoni fritti. È stato un maestro pizzaiolo tra i più apprezzati e ha sa-

puto tramandare a me e ai miei due figli il suo sapere. Non a caso mio figlio ha vinto il primo premio quale “Migliore fornaio” al Festival della Pizza che si è svolto di recente. Qualche innovazione, però, l'abbiamo fatta, ma, ripeto, sempre nel rispetto della tradizione».

Qualche esempio?

«Utilizziamo alcuni prodotti della filiera dello Slow Food come la mozzarella di bufala campana Dop, i pomodorini del Vesuvio, qualche pomodoro a “varchetella” che si chiama così perché è un filetto di pomodoro crudo con buccia».

Oltre alla pizza quale è la vostra offerta?

«La frittura italiana cioè frittatine di pasta, scaglie di polenta, arancini di riso, croquette di patate».

A POSILLIPO Tante le specialità de “L'elettroforno” in piazza San Luigi

Una delle mete preferite dai giovani

Agli inizi degli anni '40, in piazza San Luigi a Posillipo, sorse uno dei più antichi elettroforni di Napoli. Era gestito, come panificio, dalla famiglia Moccia che successivamente lo cedette a don Mario Manzo, il panettiere del penitenziario di Procida che divenne ricco e famoso con la pizza al pomodoro chiamata “focaccia”. Nel 1978 “L'elettroforno” fu rilevato da Luigi De Biase che, con suo cugino Enrico, diede inizio alla gestione da parte della sua famiglia con Giulia, Pasquale e i numerosi figli. Oggi, dopo due importanti ristrutturazioni, “L'elettroforno” è condotto dal figlio di Pasquale, Gennaro con sua moglie Francesca e lo chef Nicola (insieme nella foto). Ne parla il titolare.



Quali sono le vostre pizze?

«Le classiche napoletane, cioè “Mar-

gherita” e “Marinara”. Poi facciamo quelle con prosciutto e piselli, patate, salsiccia, la “Parigina” e tanti altri gusti».

Che cosa ha di speciale la “focaccia”?

«È morbida e croccante allo stesso tempo e ha un gusto unico e indescrivibile».

Però non vi limitate solo alle focacce...

«La nostra produzione, tutta in house, comprende anche frittatine, croquette di patate, arancini, panuozzi e poi c'è

il cucinato».

Cioè?

«Il menù è molto vario, sempre ispirato alla cucina tradizionale napoletana. Qualche esempio: pasta e fagioli, pasta e ceci, pasta e zucca. Un paio di volte alla settimana si alternano genovesi, ragù, con relative carni, gattò di patate e sarti di riso. I secondi sono molteplici e cambiano ogni giorno. si va dal roastbeef, a scaloppe di pollo, colette, hamburger stufate, salsicce, polpette fritte, insalata caprese con mozzarella dell'aversano. Le insalate non mancano mai e sono preparate in ogni modo. Per i più golosi, poi, c'è da scegliere nella assortita pasticceria, sempre di nostra produzione».

MISI

I CONCORRENTI

ADD'O GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
A CITTA' 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 DELIZE 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 94
PIZZERIA DI MATTEO	V. TRIBUNALI 44
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
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. 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
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 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
PRESENTA LE NOVITÀ DI

Confetti
maxtris



 Maxtris Fior di Ricotta Limone e Miele	 Maxtris Lamponi Vanigliati	 Maxtris Straciatella	 Two Milk Extraclock
 Maxtris Pera e Cannella	 Maxtris Vaniglia Pasticcera	 Maxtris La Napolitanità	 Maxtris Arachi
 Maxtris Biscuit	 Noisettes Glanduia	 Noisettes Ricotta e Pera	 Two Milk Yogurt ai Lamponi
			 Popciok Celeste
			 Popciok Avorio
			 Two Milk Panna e Fragola
			 Two Milk Yogurt ai Lamponi
			 Popciok Rosa
			 Popciok Mix

www.confettimaxtris.it