



Pizza Margherita



A BARANO D'ISCHIA "Don Enzo" è una simpatica struttura in stile rustico

Tanta accoglienza nell'isola verde

DI MIMMO SICA

La pizzeria "Don Enzo" è un accogliente locale dell'isola verde che si affaccia nella piazza di Buonopane, frazione di Barano d'Ischia. È arredata in stile "rustico" con panche e tavolacci di legno. D'estate si mangia all'aperto sotto grossi ombrelloni e circondati da fiori, d'inverno all'interno. Ce ne parla il patron Angelo Sorbo.

Da quando esiste?

«Da quattro. Prima era il panificio di mio zio Michele. L'ho trasformato e ampliato. Posso ospitare 90 clienti».

Perché questo nome?

«In onore di mio padre, Enzo. Il "don" dipende dal fatto che un nostro amico che vive in Sud Africa, ogni volta che ci scriveva, intestava le lettere a Don



Enzo».

Che pizze servite?

«Innanzitutto la tipica pizza napoletana

preparata da un maestro pizzaiolo della scuola tradizionale partenopea e cotta nel forno a legna. Poi serviamo i ripieni fritti con ricotta, pepe, mozzarella e prosciutto cotto o salame, e la "ndrezza-ta", che è una pizza che prende il nome dal ballo locale. I suoi ingredienti sono mozzarelline di bufala, filetto di pomodoro e, a freddo, rucola bresaola e scaglie di parmigiano. Come antipastini portiamo una fritturina di croquette, arancini, e altre cosettine di sfizio».

ALLA SANITÀ Tante specialità nel locale "Oliva-Da Concettina ai Tre Santi"

Le delizie nel borgo dei Vergini

Nel cuore del borgo dei Vergini, in via Arena alla Sanità 7 bis, c'è l'antica Pizzeria "Oliva-Da Concettina ai Tre Santi".

Sta vicino all'edicola votiva dove era venerata la Madonna insieme a Sant'Anna e San Vincenzo, appunto i Tre Santi. Ne parla Ciro Oliva, il giovane patron che ha scommesso alla grande sul locale dandogli un nuovo look e puntando molto in alto. È aperta tutto l'anno con orario no stop dalle 10.30 alle 24. La domenica osserva una giornata di riposo.

Chi è Concettina?

«Era la nonna di mio padre Antonio, quindi la mia bisnonna. Fu lei che nel 1951 aprì la pizzeria. Poteva ospitare solamente dieci persone. Nel tempo, grazie al prozio Mario e a nonno Ciro prima, a papà e ai suoi fratelli poi, og-



gi possiamo accogliere 70 clienti».

Quali sono le vostre specialità?

«Dalla classica "Margherita" alla "Cetara marinara" con le alici a crudo, l'origano e le olive. L'anno scorso, poi, abbiamo creato la "Costiera" che va molto forte nel periodo estivo.

Gli ingredienti sono: provola, grattugiata di limone, un pizzico di pepe e un poco di formaggio. Infine c'è la pizza "Sospesa", che chiunque può lasciare a chi non può comprarla».

Solo pizze quindi?

«No, abbiamo creato una nuova area dedicata alla friggitoria. Tra le altre cose offriamo i famosi "cuppitielli" di frittura che contengono frittatine, arancini, croquette, moarelline, ricottine e un fiorillo quando è il suo periodo».

MISI

I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
A CITTA' E' PULLECENELLA	V. C. CUCCA 23
ANTICA PIZZERIA PORT'ALBA	V. PORT'ALBA 18
ANTICA PIZZERIA FRATTESE	
	Vico Il 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. LUFRAANO 70
PIZZERIA CIRO A MEDINA	V. MEDINA 19
PIZZ. 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
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	
	P. SANNAZARO 73-76
PIZZERIA VESUVIANA	III TRAVERSA GARIBALDI 4
SALVATORE ALLA RIVIERA	
	V. RIVIERA DI CHIAIA 91
SOLO PIZZA	V. MANZONI

RIASSUNTO REGOLAMENTO

ART 1/ L'iniziativa

Il quotidiano ROMA indice l'iniziativa promozionale intitolata "Pizza Margherita 2014" riservata ai Pizzaioli di Napoli e provincia. I lettori potranno partecipare spedendo il coupon di votazione pubblicato a pagina 2. Si possono votare solo i pizzaioli presenti nella lista pubblicata in alto a destra.

ART 2/ Requisiti per partecipare

Per poter partecipare basta telefonare alla redazione del quotidiano ROMA tel.08118867900/911.

ART 3/ Privacy

Per tutelare la privacy dei concorrenti e per rendere possibile la pubblicazione delle fotografie è necessaria l'autorizzazione dei partecipanti che dovrà essere espressa in forma scritta, firmando un apposito modulo. I dati raccolti verranno custoditi presso la sede del quotidiano ROMA, così come previsto dalla legge 675/96, a disposizione del Garante e degli interessati che potranno chiedere in qualsiasi momento la cancellazione dall'elenco stesso.

ART 4/ I coupon

Per poter votare il proprio candidato preferito, i let-

tori dovranno ritagliare il coupon pubblicato a pagina 2 del ROMA, indicando la pizzeria preferita. Non saranno ammesse fotocopie e tagliandi spediti via fax. I coupon vanno spediti in originale mediante posta o consegnati a mano all'indirizzo del quotidiano ROMA via Chiatamone 7 80121 Napoli. Il termine ultimo è il 29/08/2014. A tale data saranno conteggiati i voti espressi validamente e si formerà la classifica finale.

ART 5/ Le classifiche

Nelle pagine dedicate all'iniziativa, il quotidiano ROMA pubblicherà ogni domenica la classifica aggiornata delle preferenze espresse dai lettori.

ART 6/ I premi

Ai primi tre classificati nella classifica finale verranno consegnate targhe ricordo dell'iniziativa più l'omaggio di spazi pubblicitari gratuiti sul quotidiano ROMA*: n.30 pagine intere al primo classificato; n.30 mezza pagine al secondo classificato; n.30 piedi di pagina al terzo classificato. Dal quarto al decimo posto della classifica finale i Pizzaioli saranno omaggiati ognuno di un abbonamento semestrale al quotidiano ROMA. Tutti i riconoscimenti saranno assegnati nel mese di settembre nell'ambito di una serata dove verrà proclamato il vincitore dell'iniziativa.