



# Pizza Margherita



**IN VIA PIGNA** Pietanza leggera, dal buon gusto, condita con alimenti di prima qualità

## “Add’e’ guagliun”, la pizza doc

DI **MIMMO SICA**

In via Pigna 188 c'è la pizzeria “Add’e’ guagliun”. Così ne parla Giuseppe Crapetti.

«L'obiettivo primario della nostra pizzeria è quello di offrire una pizza leggera, dal buon gusto, condita con alimenti di prima qualità. Tipo di pasta soffice, digeribile, lievitazione totalmente naturale dalle 18 alle 24 ore dal gusto pulito senza lasciare retrogusto salato. Una pizza dall'impasto neutro che permette di assaporare appieno il condimento presente su di essa, approntata nel rigoroso rispetto della verace tradizione. La pizzeria è anche friggitoria e rosticceria ed accoglie i buongustai come tradizione vuole. Disponiamo di una sala interna con 40 posti a sedere. Effettuiamo consegna a domicilio gratuita per le zone del Vomero e di Soccavo. Le nostre pizze particolari sono il ripieno fritto con cicoli e ricotta, la “Mezzaluna”, caratteristica pizza farcita con vari gusti a forma di mezzaluna, e la “Sottosopra” una pizza doppia ripiena. Da tredici anni so-

no il commodoro supremo della Pizzeria “Add’e’ Guagliun”. Ho iniziato la mia carriera nel mondo della “pizza” come garzone a tredici anni, e ho iniziato questo mestiere per puro amore dell'arte della pizza napoletana. In seguito ho portato pizze, lavapiatti, poi ho fatti il fornaio e finalmente il pizzaiolo (con divagazioni all'estero, dove ho accresciuto alcune nozioni di pizza-business). Giovane e appassionato, ha un viso che esprime bontà, la stessa che i suoi golosi clienti apprezzeranno nel nostro locale. Sono stato riconosciuto optimum pizzaiolo in parecchi agoni nazionali del settore, come ad esempio nell'edizione 2006 del Campionato Nazionale Pizza Larga (1° Classificato) e nell'edizione 2007 del Trofeo Pizzaiuolo dell'anno, nel quale ho ottenuto due secondi posti, nella sezio-



ne Margherita Doc e Pizza Fantasia. Gli altri riconoscimenti sono: 39° Expo-Sud Hotel – Trofeo Busy Hotel – 3° Classificato; attestato di partecipazione al Pizza e Cuore 2004 – Madrina d'eccezione Maria Teresa Ruta; 6° Campionato Nazionale di Pizza Piccante (Scalea) – ottobre 2005; 7° Campionato Nazionale di Pizza Piccante (Scalea) – ottobre 2006; Trofeo Città di Napoli – 1° Edizione – 3° Classificato Pizza Stg – Ottobre 2006».

**IN PIAZZETTA NILO** Nell'“Antica Pizzeria” pizze classiche e tante gustose speciali

## Le mille specialità “dell'Angelo”

A piazzetta Nilo, al numero 16, c'è l'“Antica Pizzeria dell'Angelo”. Si mangiano le pizze preparate e cotte nel forno a legna con l'arte e i segreti del mestiere che affonda le sue radici in tempi passati, ma sempre attuali.

Il maestro pizzaiolo accontenta tutti i gusti e prepara le pizze classiche, dalla “Margherita” alla “Marinara”, dal “Ripieno” alla “4 stagioni”, ma si diverte anche a fare tante specialità che aumentano giorno per giorno alimentate dalla sua fervida fantasia.

La peculiarità del locale è che qualunque pizza potrà essere servita con il cornicione ripieno di ricotta frullata o di mousse di prosciutto o di crema ai 5 formaggi.

Il menù di pizze è abbastanza vario. C'è la “Margherita”, con pomodoro, mozzarella, olio d'oliva, basilico, formaggio; la “Marinara”, con pomodoro, aglio, origano, olio d'oliva, basilico; il “Ripieno” con ricotta frullata, prosciutto, formaggio, pomodoro, salame, basilico, mozzarella, pepe; la “4 stagioni” con funghi, prosciutto, salame, pomodoro, mozzarella, formaggio, olio

d'oliva, basilico; la “5 formaggi”, con prosciutto, mozzarella, olio d'oliva, 5 formaggi, basilico. Poi ci sono le specialità come la “Campagnola” con peperoni o carciofi, strato di panna, basilico, funghi trifolati, formaggio, provola; la “Montanara” con cornicione ripieno di ricotta frullata, salicce, provola, olio d'oliva, formaggio, friggiarelli; la “Strapazzata” con basilico, prosciutto o wurstel, crema ai 5 formaggi, uova strapazzate, olio d'oliva, provola, formaggio, pepe; la

“Fiorilla” con cornicione ripieno di ricotta frullata, fiori di zucca, provola, olio d'oliva formaggio.



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 È PUBBLICATO 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