



Pizza Margherita



A MARECHIARO Il locale, sorto nel 1967, propone una varietà di sorprese culinarie

“Al faro”, luci sul mangiar bene

DI **MIMMO SICA**

A Marechiaro nel 1967 nasceva il ristorante-pizzeria “Al faro”. Ne parla il responsabile marketing e comunicazione Fabio Casalnuovo.

Quali pizze fate?

«Tutte le tradizionali, dalla “Margherita” alla “Capricciosa”. Ci caratterizziamo, poi, per alcune specialità come “Il catamarano” e “Al faro”. In particolare, mercoledì prossimo, in una serata ad hoc, lanceremo “Le ginestrelle”».

Ce ne parli...

«È una novità in assoluto che abbiamo voluto dedicare al poeta Giacomo Leopardi mutuando il nome dalla sua poesia “Le ginestre”. È un rollé fatto con un ripieno di mozzarella filante, prosciutto cotto e rucola. Poi viene ricoperto da una spolverata di parmigiano doc. È cotto a forno a legna spento e tra preparazione e cottura occorrono una decina di minuti».

Come ristorante?

«Abbiamo una particolarità: prepariamo esclusivamente il pesce preso ogni



giorno dal peschereccio di nostra proprietà. Lo mettiamo esposto in un grande acquario e il cliente sceglie quello che desidera».

Vi distinguete per altro?

«Dedichiamo particolare attenzione alla cultura e alla conoscenza delle nostre cose attraverso una manifestazione che si chiama “Marechiaro experience” che ab-

bina i sapori della cucina mediterranea con le meraviglie naturali di Marechiaro. Organizziamo dei tour in barca per fare conoscere ai nostri clienti l'antico borgo visto dal mare. Per questo organizziamo dei tour in barca grazie ad un accordo fatto con i pescatori del posto. Il giro nel golfo di Posillipo a bordo dei caratteristici gozzetti dura trenta minuti».

IN VIA MANZONI Dalla tradizionale pizzeria ai piatti più gustosi della tavola partenopea

“Rugantino”, la cucina verace

Salvatore Basile è il titolare del ristorante pizzeria “Osteria Rugantino” sita in via Manzoni, vicino alla medievale Torre Ranieri.

Salvatore che pizze fate?

«Le classiche. Di diverso facciamo la pizza dedicata ad ogni stagione, il ripieno con la scarola, una pizza con crema di noci, rucola e scaglie di parmigiano, la bianca con prosciutto crudo,

rucola e scaglie; ancora, una con pomodori gialli e provola e la pizza frita con mozzarella, cicilli e ricotta. Prepariamo anche frittura tra cui quella all'italiana, frittatine, croquette e altri sfizi».

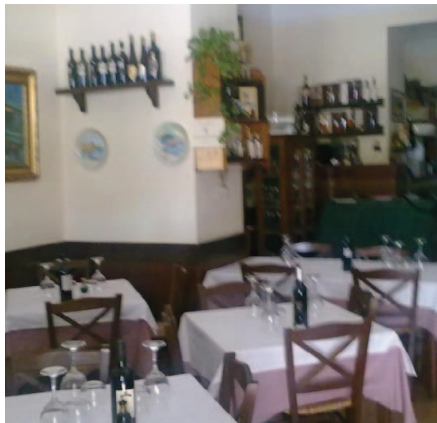
Siete anche ristorante?

«La nostra è la cucina napoletana verace. Però prepariamo anche alcune particolarità come i vermicelli con pistacchi e totani, le linguine con la polpa di riccio, le pappardelle con melanzane e vongole, le linguine con il “rancio fellone”. I secondi sono di terra e di mare. Una specialità è la frittura di paranza e il rombo con patate e olive ne-

re. Per i più golosi c'è un ricco assortimento di dolci preparati interamente da noi».

Siete aperti tutto il giorno?

«Solamente nei festivi e al sabato e alla domenica. Negli altri giorni esclusivamente la sera».



I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOMEIO 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 RTIRO	V. LUFRAÑO 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 99
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 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 PIZZAIUOLO STORICO	S.G. A CARBONARA 92
SOLOPIZZA	V. MEDINA 55

IL TAGLIANDO PER VOTARE LA PIZZERIA PREFERITA È PUBBLICATO A PAGINA 2



Enzo Muccio

NON È VERO CHE SONO
TUTTI UGUALI, LUI È UNICO

Confetti
maxtris

Con te nel giorno più bello



spot in programmazione su **real time**

www.confettimaxtris.it