



Pizza Margherita



LA TRATTORIA Dal 1931 nel locale sito in via Santa Maria delle Grazie a Loreto

“Da Pasqualino”, specialità doc

DI **MIMMO SICA**

Nato nel 1928 con il nome di “Cibi cotti e frittura”, il piccolo locale aperto da Pasquale Gallifuoco e Rosa Cacace, in via Santa Maria delle Grazie a Loreto, tre anni dopo fu ampliato e diventò anche trattoria. Oggi è gestito dai figli di Pasquale e Rosa. Ne parla Annamaria Mazzotta, nuora dei fondatori.

Quale è la vostra specialità?

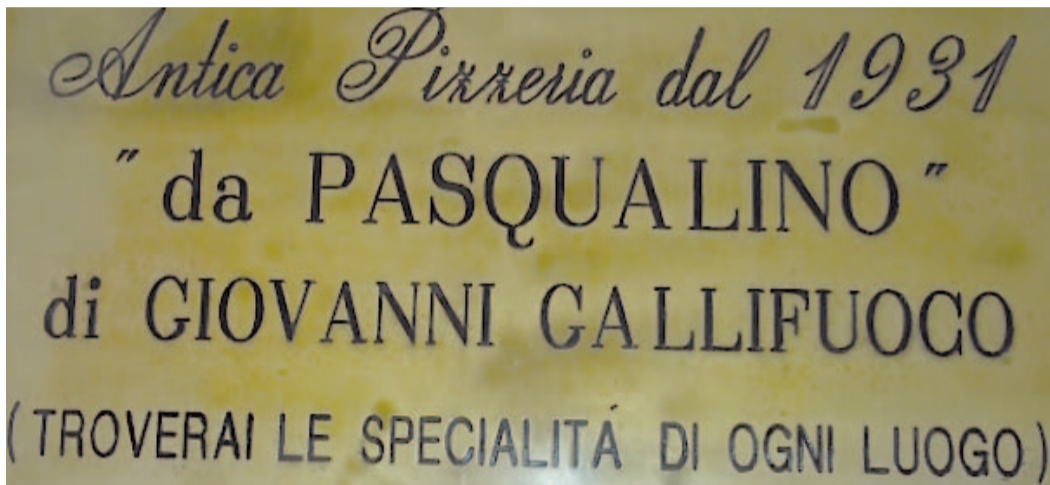
«L'antica pizzeria da Pasqualino” è chiamata così in omaggio a mio suocero che la fondò. Anche la nostra pizza speciale porta il suo nome, “Pizza Pasqualino” È aperta, con nove gusti. Gli ingredienti sono ricotta, prosciutto, funghi, contorni vari. Oltre ad essere buona è anche bella da vedere. Nel nostro forno a legna prepariamo,

poi, tutti gli altri tipi di pizza».

Altre specialità in tema di pizze?

«Il “Battilocchio fritto” che è una pizza più piccola, riempita con ricotta, cic-

«Sì. Abbiamo due sale, una superiore e una inferiore collegate da un porta vivande che va su e giù continuamente. Come ristorante prepariamo otto primi



cioli, provola e pomodoro. Naturalmente non mancano le focacce, la frittura all'italiana, le frittatine bianche e rosse, gli arancini, gli scagliezzi, i panini napoletani e i saltinbocca».

Siete anche ristorante...

piatti, cinque, o, sei secondi e i piatti unici come la gloriosa parmigiana di melanzane. Una particolarità è che sia il pizzaiolo che lo chef sono donne. Il primo è mia figlia Raffaella, il secondo un'altra figlia, Fiorinda».

A VOLLA La pizzeria, aperta nel 2011, serve anche la clientela del mercato ortofrutticolo

“Al buon ritiro”, tradizione in tavola

I genitori di Veronica Coppola sono pizzaioli da antica data. Dopo un periodo di riposo, nel 2011 decisero di riprendere il loro nobile mestiere. Aprirono, perciò, a Volla la pizzeria “Al buon ritiro” dove, insieme alla figlia, accolgono i numerosi clienti che quotidianamente, per motivi di lavoro, si recano nel centro agro-alimentare di Napoli, uno dei maggiori mercati ortofrutticoli d'Italia. e nelle altre aziende che si sono sviluppate.

Veronica che pizze fate?

«Tutte quelle della trazione napoletana. Poi abbiamo delle specialità che sono sostanzialmente tre. La pizza “Fresca”, che va molto nella bella stagione, ed è condita con insalata, prosciutto crudo e mozzarella. D'inverno, invece abbiamo la pizza con il soffritto e quella con i fagioli alla messicana. Non facciamo mancare la classica pizza frita con ricotta, ciccioli e mozzarella e la frittura all'italiana».

Siete anche trattoria?

«Sì, e abbiamo una sala che può ospitare almeno 50 persone a sedere. Cucina mia madre Gelsomina per cui i piatti sono quelli tipici della gastronomia



napoletana. Io e mia sorella siamo le sue principali collaboratrici. Andiamo molto forte anche in questo settore perché i nostri clienti, che sono prevalentemente

impiegati e operai delle ditte della zona, mangiano come se stessero a casa loro».

MISI

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 E IL REGOLAMENTO DELL'INIZIATIVA SONO PUBBLICATI 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