



Pizza Margherita



IN VIA ARENA ALLA SANITÀ Da oltre 60 anni l'affollata pizzeria gestita da Ciro Oliva

La tradizione di "Concettina ai Tre Santi"

DI **MIMMO SICA**

Sessantatré anni fa una donna intraprendente, coraggiosa imprenditrice visti i tempi, decise di aprire una pizzeria. Lo fece nello storico borgo dei Vergini, in via Arena alla Sanità n° 7 bis. Era la bisnonna del titolare Ciro Oliva. Il locale è "Oliva-Concettina ai Tre Santi".

Perché questo nome?

«Concettina era la nonna di mio padre Antonio; "ai Tre Santi" perché il locale è vicino all'edicola votiva dedicata alla Madonna, a Sant'Anna e a San Vincenzo».

Che cosa è cambiato dai tempi della sua avva?

«Ho ristrutturato e ampliato il locale rendendolo moderno ed in linea con i tempi attuali. Quando Concettina lo aprì potevano sedersi una decina di clienti. Poi, prima con il prozio Mario e nonno Ciro, quindi, con papà e i suoi fratelli, e oggi con me, siamo arrivati a ricevere fino a 70 persone comodamente sedute».



Fate solo pizze?

«No. Nell'ammodernamento abbiamo incluso una nuova area dedicata alla friggitoria».

Parliamo delle pizze...

«Le facciamo praticamente tutte. Dalla classica "Margherita" alla "Cetara marinara" con le alici a crudo, l'origano e le olive. Poi c'è la "Costiera" che è una novità dell'anno scorso e che va molto nella stagione estiva. È condita con pro-

vola, grattugiata di limone, un pizzico di pepe e un poco di formaggio. Una nostra caratteristica è la "sospesa". Chiunque può pagare una pizza che poi sarà consumata da chi non può comprarsela».

Come friggitoria?

«Innanzitutto i famosi "cuppitielli" pieni di mozzarelline, ricottine, croquette e un fiorillo quando è la sua stagione. Poi arancini, frittatine e altri sfizi».

A POSILLIPO Tante specialità nello storico locale diretto da Gennaro De Biase

"L'elettroforno", la meta dei giovani

Gennaro De Biase con sua moglie Francesca è il titolare de "L'elettroforno" in piazza San Luigi 40, a Posillipo. È meta continuamente frequentata da giovani e meno giovani che desiderano gustare le specialità preparate dallo chef Nicola. Le sue origini risalgono a più di 70 anni fa e ne parla Gennaro.

«Originariamente "L'elettroforno" era un panificio gestito dalla famiglia Moccia. Successivamente il panettiere del penitenziario di Procida, Mario Manzo, lo rilevò e cominciò a vendere la "focaccia", una pizza con pomodoro, che lo rese ricco e famoso. Nel 1978 è iniziata l'era della mia famiglia con Luigi De Biase e suo cugino. Quindi Giulia, mio padre Pasquale e ora io».

Che cosa hanno di particolare le vostre pizze?

«Sono focacce morbide, croccanti e con un gusto unico e inconfondibili. Le prepariamo di tutti i tipi, dalle classiche napoletane alla "Parigina" e a quelle con prosciutto, piselli, patate, salsiccia».

Fate anche altro?

«Sì, e tutto in casa. Prepariamo frittati-



ne, croquette, arancini, panuozzi e anche piatti cucinati. Il nostro menù è molto vario e si ispira alla cucina napoletana».

Qualche esempio?

«Pasta e fagioli, pasta e ceci, pasta e zucca. Durante la settimana alterniamo genovese, ragù, gattò di patate, sartù di riso. I secondi cambiano sempre. Si va

dal roastbeef, alle scaloppe di pollo, colette, hamburger, 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'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