



Pizza Margherita



IN VIA TRIBUNALI Ha aperto nel lontano 1936 ed è meta di migliaia di clienti

“Di Matteo”, tradizione della pizza

Le radici sono la tradizione della nostra pizza: questo è il motto di Salvatore Di Matteo, vincitore del “Pizza World Cup 2013”, erede di una delle più antiche famiglie di pizzaioli e friggitori napoletani che vede negli insegnamenti dei suoi predecessori la formula vincente per continuare a mantenere vivo il successo della sua pizzeria riscosso in circa 80 anni di instancabile attività.

Situata nel cuore del centro storico, la nota pizzeria Di Matteo apre le porte al pubblico nel lontano '36 per opera di Salvatore Di Matteo, uomo intraprendente dallo spiccato senso commerciale. Che il destino di questo piccolo negozio fosse proprio legato ad un'attività dedicata al mondo della gastronomia, e nella fattispecie a quello della pizza, è stato confermato da alcune scoperte archeologiche che hanno rivelato la presenza di un antico forno risalente a circa 2000 anni fa, situato proprio a pochi metri di profondità rispetto a quello attualmente utilizzato per la cottura delle pizze. L'attività della bottega inizia co-

me friggitoria e pizzeria d'asporto, ma negli anni '60 avviene una vera e propria modernizzazione grazie a Nicola e Gennaro, successori di Salvatore. Nel giro di un decennio la piccola bottega di via Tribunali sita al civico 94 diviene una pizzeria

su due livelli con circa 100 posti a sedere per poi occupare negli anni '70 tutto il primo piano dello stabile. In breve la pizzeria Di Matteo diventa la più grande della zona vantando una continua affluenza di clienti fin dalle prime ore di apertura. L'opera di Salvatore viene così continuata egregiamente dai suoi due figli che rendono nel corso degli anni l'attività non soltanto più redditizia, ma anche una vera e propria scuola d'arte e



di vita che punta alla formazione di un valido gruppo di pizzaioli. Tra i tanti personaggi che negli anni non hanno resistito ad assaggiare le specialità della pizzeria Di Matteo c'è Bill Clinton che nel '94, in occasione del G7 a Napoli, catturato dal perfetto tempismo e prontezza di spirito del giovane Paolo Mancini che gli porgeva la famosa pizza “a libretto”, volle fermarsi a degustarla rimanendone decisamente esterrefatto.

A PONTICELLI In via Ulisse Prota Giurleo c'è il locale gestito da Emanuele Irco

“Pik Pizza”, gustose specialità

DI **MIMMO SICA**

Se si ha voglia di una speciale frittina rossa, o del “Pan Pik”, si deve andare al “Pik Pizza” di Emanuele Irco. Lo aprì quattordici anni fa suo zio Ciro Picardi, in via Ulisse Prota Giurleo, a Ponticelli. Emanuele, continuando nella tradizione di famiglia, sforna pizze dalla mattina alla sera appagando i gusti di ragazzi ed adulti e, in modo particolare, degli allievi delle scuole di nuoto che affollano la piscina comunale gestita dal Circolo Canottieri Napoli che sta proprio di fronte al suo locale.

Che pizze fate?

«Di tutti i tipi: “Margherita”, “Marinara”, “Sorrentina”, “Diavola”, “Siciliana”, “Vegetariana”, “Salsicce e friarielli”, “Panna e funghi”, “Quattro formaggi” e di altri gusti ancora. La “Prima uscita”, però, è la maxi pizza che, come dice il nome, è di grandi dimensioni e va consumata da più persone. Poi facciamo il “Pan Pik” che è una pizza alla quale abbiamo tagliato il cornicione e che avvolgiamo su se stessa. Diventa una specie di involtino

che riempiamo in vari modi. Prepariamo anche calzoni sia al forno che fritti, classici e a richiesta del cliente».

Fate anche frittura?

«Sì e la nostra specialità è la frittatina rossa. È fatta con i bucatini. All'interno c'è un cuore di bolognese e la base è di besciamella. La prepariamo anche bianca. In questo caso il cuore è di pro-

sciutto cotto e provola. Naturalmente non mancano i croquette, gli arancini rossi e bianchi, i cartoncini che sono croquette rotondi con al centro una fetta di salame e una di provola, crostoni napoletani, provole impanate e gli “sfizi vari” cioè alette di pollo, chele di granchio, mozzarelline e altro ancora».



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
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. 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



spot in programmazione su **real time**

www.confettimaxtris.it