



Pizza Margherita



A POSILLIPO In piazza San Luigi, dal 1996, il locale diretto da Salvatore De Biase

La Crudaiola, piatto forte di "Giulia"

DI **MIMMO SICA**

Dalle 10 alle 2 di notte, con un intervallo pomeridiano dalle ore 15.30 alle ore 18, da "Giulia" in piazza San Luigi, a Posillipo, si può degustare la famosa "Crudaiola". La prepara Salvatore De Biase, il proprietario del locale aperto nel 1996 dai suoi genitori.

«L'utilizzo di prodotti genuini è il segreto del nostro successo. Non ci rinunciavamo per nulla al mondo anche nel rispetto dei sacrifici enormi che fecero i miei genitori per mettere su questa pizzeria».

Che cosa è la "Crudaiola"?

«È una pizza fatta con prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala di Agrola e pomodorini del piennollo e cotta nel forno a legna».

Quali altre pizze fate?

«Quelle a lievito madre come si faceva una volta e di ogni tipo. Dalle classiche "Margherita" e "Marinara" a quelle più sofisticate. Sono cotte nel forno a legna. Il nostro maestro pizzaiolo prepara anche



ottimo calzoni ripieni di ricotta, ciccioli e mozzarella e pizze con la scarola. Serviamo anche la frittura all'italiana».

Come trattoria...

«I fornelli sono la vera passione di mia madre. Prepara i classici piatti della tradizione napoletana, come il ragù, gli spa-

ghetti a vongole, ai frutti di mare, lo scarpariello allo scoglio. Il suo capolavoro è la genovese. Anche i secondi piatti sono speciali accompagnati da contorni di varie specie. Se ci si vuole veramente leccare i baffi, bisogna mangiare la frittura di pesce o l'impepata di cozze».

LA TRATTORIA Aldo D'Angelo gestisce l'affollata pizzeria su cui aleggia una leggenda

La tradizione di "Ciro a Medina"

Aldo D'Angelo discenderà da Ciro, quel cuoco che, secondo un'antica leggenda napoletana, a via Medina gestiva un'osteria dove serviva piatti prelibati per la nobiltà napoletana del tempo?

Non si sa. È certo, però, che oggi quell'osteria creata dalla fantasia popolare è una realtà ed è la pizzeria "Ciro a Medina".

Aldo con le sue specialità "racconta" anche parte della storia di Napoli.

Quali sono le vostre specialità?

«Come pizze al forno, oltre alle classiche, facciamo la "Regina madre" e la "Ciro a Medina". La prima è con la mozzarella di bufala di Aversa, la seconda con i frutti di mare. Prepariamo, poi, quattro "calzoni": "Totò", mozzarella, ricotta, salame, pepe, basilico e olio d'oliva; "Peppino", mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, funghi, pepe, basilico e olio d'oliva; "Don Ciro", provola, ricotta, pomodorini, melanzane, basilico e olio d'oliva; "Il re", provola, ricotta, friarielli e olio d'oliva. Abbiamo anche tre tipi di focaccia: "Maria Antonietta", "Maria Carolina" e "Maria Giovanna"».



Come pizze fritte?

«Ne facciamo tre: "Positano", provola, ricotta, ciccioli e pepe; "Amalfi", provola, ricotta, prosciutto cotto e pepe; "Sorrento", provola, pomodoro, ricotta e pepe. Poi prepariamo il "rotolone" che è un impasto di pizza arrotolata come un bastone, ripieno con vari ingredienti e tagliato a fette. Anche in questa specialità abbiamo quattro tipi che abbiamo dedicato a tre vicerè del vicereame

spagnolo e all'ammiraglio Francesco Caracciolo: "Toledo", "Caracciolo", "Lemos" e "Olivares"».

Le specialità della trattoria...

«Cucina tradizionale napoletana, inclusa pasta e patate, pasta e fagioli con le cozze e così via. Come specialità abbiamo, in particolare, i ravioli ripieni di mozzarella, con scampi e gamberoni, e conditi con pesto al pistacchio».

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
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



www.confettimaxtris.it

spot in programmazione su real time

advertising.com