



Pizza Margherita



A PIAZZA MERCATO Il locale fu aperto nel 2005 da Gianni Bregli e Franco Piperno

«La pizza è il pranzo “Del Popolo”»

DI **MIMMO SICA**

A Piazza Mercato, luogo simbolo del popolo perché lì scoppio la rivoluzione capeggiata da Masaniello, nel 2005 Gianni Bregli e Franco Piperno hanno aperto la pizzeria “Del Popolo”. Ne parla Gianni.

Perché questo nome?

«Per noi la pizza è il pranzo del popolo. Deve essere gustosa, ricca di ingredienti, deve appagare l'appetito e costare poco».

È la vostra prima esperienza in questo campo?

«No. Io e Franco già lavoravamo come pizzaioli nella pizzeria “Di Matteo” in via Tribunali. Dopo sedici anni di gavetta abbiamo deciso di metterci in proprio».

Che pizze fate?

«Le classiche e quelle un pò più particolari. Innanzitutto la “popolo” con pomodorini, provola,

ciccioli, ricotta e pepe. Poi c'è la “Masaniello” con melanzane a funghetti, salame e olive nere. Ancora, quella con provola, zucchine e speak e quella con peperoncini verdi, provola e prosciutto crudo».

Come fritto?

«Prepariamo la pizza frita tradizionale con ricotta, mozzarella e ciccioli, le frittatine rosse o bianche e una frittatina speciale perché è imbottita con provola, porchetta e friarielli. Poi viene impanata e tostat».

Quante persone potete ospitare?

«Attualmente abbiamo una sala piccola con quaranta posti a sedere e una continua fila di persona che attendono il loro turno. Se tutto va bene e la trattativa in corso si conclude, a breve disporremo di un altro locale con altri centocinquanta posti a sedere».



AI PONTI ROSSI Il segreto de “La bufalina di Fabio” sta nel prelibato ingrediente

Specialità con mozzarella fresca

Ai Ponti Rossi, nelle vicinanze dei resti dell'acquedotto “claudio” romano, in via Ulderigo Masoni 31, Fabio Caracino cinque anni fa ha aperto la sua pizzeria, “La bufalina di Fabio”.

Fabio, perché questo nome?

«Perché la nostra prima specialità è la pizza con mozzarella di bufala fresca e pomodorini».

Come nascete?

«All'inizio facevamo solamente pizze da asporto e ci distinguevamo per la velocità nelle consegne. Questa caratteristica ci è rimasta anche quando, aumentata la clientela, abbiamo aperto una sala con un cinquantina di posti a sedere».

Oltre alla “bufalina” che pizze fate?

«Naturalmente le classiche, ma abbiamo tante specialità. La “Fabio”, che per metà è ripieno per l'altra è condita con salsicce e friarielli, mozzarella di bufala e all'uscita dal forno con prosciutto crudo, rucola e scaglie. La “sorpresa” che è formata da vari angoli ripieni con ingredienti diversi. Anche qui all'uscita mettiamo prosciutto crudo, rucola e scaglie. La “anema e core” per metà ripieno e per l'altra metà è con prosciutto crudo, rucola e scaglie. “La zingara”, ai quat-



tro formaggi e per metà ripiena con fiori di latte e pomodorini. Ancora, c'è la “pizza croquette”, con provola, prosciutto e croquette che è particolarmente amata dai giovani e quella “scarole e provola” molto richiesta dai meno giovani. Poi c'è tutta la gamma dei saltimbocca: prosciutto e provola, salsicce e friarielli, prosciutto crudo, rucola e melanzane arro-

stite e così via».

Come pizze fritte?

«La specialità è “o cappiello” e prevete”. È una pizza rotonda con ricotta, mozzarella, ciccioli e pomodoro. Poi prepariamo tutta la gamma di frittiture da friggitoria dai croquette alle frittatine, dalla mozzarella in carrozza alle zeppoline».

MSI

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