



Pizza Margherita



A MELITO In via Roma, 104 si formano anche i nuovi professionisti del forno "Oliva", l'architetto pizzaiolo

DI **MIMMO SICA**

Non è facile mangiare una pizza fatta da un architetto. A Melito è possibile se si va da Vincenzo Oliva, in via Roma 104.

Vincenzo lei è architetto pizzaiolo?

«È proprio così. L'arte di fare le pizze è nel nostro Dna e affonda le radici nei nostri avi. Parliamo di circa 200 anni fa. A Melito abbiamo aperto 25 anni fa. Abbiamo anche fondato un'azienda di pizze surgelate, la "Pizza flash", e riforniamo i supermercati di tutto il mondo. Qui facciamo solamente pizza da asporto».

Quali pizze preparate?

«Tutte le classiche al forno, anche da bancarella, cioè quelle che serviamo al banco. Una nostra invenzione di cui andiamo particolarmente fieri è "la sorriso a bocconcini". Ha il cornicione ripieno di ricotta di fuscella, ci sono bocconcini di mozzarella di bufala, basilico, pomodorini del pennolo e formaggio. Poi facciamo la pizza al metro di vari gusti, i saltinbocca e le pizze fritte, sia tonde che a ripieno». **Come mai un architetto ha deciso di fa-**

re il pizzaiolo?

«Veramente sono anche esperto in gestione aziendale e ho il diploma di liceo artistico. Ho una spiccata predisposizione per l'insegnamento e l'ho messa a disposizione di questo mestiere, che come ho detto, fa parte della nostra natura».

In che senso?

«Faccio formazione professionale regolarmente riconosciuta dalla Regione Campania. Sono formatore culinario e da me fanno scuola molti giovani che poi si inseriscono nel mondo del lavoro avendo imparato a fare il pizzaiolo».

Impartite solo lezioni di pratica?

«No, i corsi prevedono anche la teoria. Insegno agli allievi la storia della pizza dalle origini ad oggi attraverso tutte le sue



fasi evolutive. È importante che abbiano questa conoscenza per meglio acquisire la più corretta manualità, apprendere i giusti tempi di cottura, i dosaggi e quanto altro occorre per preparare la pizza con professionalità e competenza».

A VOLLA Nella "Taverna dei Sapori" si assaggiano i piatti dello chef Giovanni La Rocca

Un ristorante con atmosfera familiare

In via Pirandello 12, c'è un locale riservato e accogliente, dove si respira un'atmosfera familiare: è la "Taverna dei Sapori" dello chef Giovanni La Rocca.

Giovanni, da meno di tre anni avete rilevato la gestione del locale...

«Sì e con grandi sacrifici. In poco tempo ci siamo fatti conoscere e abbiamo acquisito una clientela affezionata e fedele. I nostri clienti sono per noi la pubblicità migliore. Il loro passa parola ci fa conoscere ogni giorno persone nuove che poi, frequentandoci e mangiando quello che prepariamo, ritornano a trovarci».

Quali pizze fate?

«Tutte le classiche, ma abbiamo anche nostre specialità. Una è la "fior di zucca" che è condita con quattro formaggi, fior di zucca, pancetta e salame. Poi facciamo la "bolognese bianca", la "peperunella" con peperoncini verdi, pomodorini e basilico, e, ancora, la pizza "stella" a nove gusti a seconda della scelta del cliente. Al cen-

tro è "margherita».

Queste sono al forno. Le fritte?

«Il classico ripieno e il "Pulcinella" con salsicce e friarielli. Poi, naturalmente, frittura all'italiana, frittatine, arancini, croquette e tanti altri "sfizi».

Siete anche ristorante?

«Certamente visto che sono chef. Cucino alla maniera tradizionale con ingredienti naturali e genuini. L'antipasto che la fa da padrona è la "tagliata

taverna" seguita dall'insalata di mare in conchiglia. Come primi piatti la mia specialità sono gli "scialatielli dello chef". Li condisco con peperoni, gamberetti, volgole e formaggio. Buonissimi anche i paccheri ai funghi porcini, il risotto alla pescatore, gli spaghetti "allo scoglio" e le penne "alla siciliana". Come secondi consigliamo, in particolare, la frittura di calamari. Per finire, come dolce, "la delizia al limone».



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 (VOLLA)
PIZZERIA 7 SOLDI	VICO TRE RE A TOLEDO 6
PIZZERIA AL BUON RTIRO	V. LUFRAÑO 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 99
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 (VOLLA)
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 GARIBALDI 4
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 Mucio

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