



Pizza Margherita



IN VIA GIULIO CESARE CAPACCIO Dalla "Masardona" un impasto a regola d'arte

Una pizza frita leggera e di qualità

DI **MIMMO SICA**

La nonna di Vincenzo Piccirillo, agli inizi del Novecento, quando era una ragazzina, fu incaricata da una persona anziana di portare un messaggio ad un'altra persona avanti negli anni. Questa rimase colpita da come gli era stata riferita l'ambasciata ed esclamò: ma che brava "masardona". Secondo la tradizione, ai tempi dei Borbone la masardona era la donna che faceva da messaggera tra chi si trovava dentro le mura della città e chi stava al di fuori. Da qui deriva il nome della friggitoria che nel 1945, la nonna di Vincenzo aprì, in via Giulio Cesare Capaccio, nei pressi dell'Ospedale Loreto Mare.

Vincenzo, friggitoria significa che fate solo pizze fritte?

«Sì, e sono la nostra specialità. Cominciamo alle 7 del mattino e finiamo verso le 15.30. Il pomeriggio dei giorni feriali siamo chiusi. Il sabato siamo aperti fino alle 23. A Napoli la pizza frita si comincia a mangiare a prima mattina».

Quale è il vostro segreto?



«La qualità degli ingredienti che sono quelli tradizionali. Il valore aggiunto viene, poi, dall'impasto fatto a regola d'arte, dal fatto che cambiamo l'olio continuamente e dai giusti tempi di cottura. La nostra pizza è leggerissima e si digerisce in un attimo. Siccome facciamo anche servizio da asporto, abbiamo studiato un particolare packaging che mantiene inalterate le qualità della pizza. In

poche parole la si mangia a casa come se la si mangiasse qui».

Preparate altro?

«Una pizza più piccola che chiamiamo "battilocchio". È una mezza pizza che si mangia in piedi e da chi ha fretta. In particolari ricorrenze, o a richiesta, prepariamo il tortano, la pizza con le scarole, la pizza rustica e, a Pasqua, anche la pastiera».

IN VIA DE AMICIS Nel locale di Gennaro Adamo le gigantografie di Totò e Massimo Troisi

"Napoli Napoli", confort ed eleganza

"Napoli Napoli" è l'elegante e confortevole Pizzeria Trattoria che nel 1993 Gennaro Adamo ha aperto in via Tommaso De Amicis, 12, di fronte all'ingresso del II Policlinico.

Da quanto tempo fa questo mestiere?

«Da quando avevo 17 anni e ho lavorato in tutta Napoli. È una passione che porto dentro di me insieme all'amore per tutto quello che rappresenta la napoletanità. Le pareti del mio locale sono tappezzate di gigantografie dei grandi dello spettacolo come Sophia Loren, Totò, Peppino De Filippo, Massimo Troisi».

Quali sono le vostre pizze speciali?

«Veramente tante e sono tutte cotte in due forni a legna dotati di abbattitore di fuliggine. Cito la "Napoli Napoli", che è un ripieno maxi con ricotta, salame, mozzarella. Sopra è "margherita". La "pizza stella" che ha otto punte ripiene con gusti vari. La "Masaniello" che è un rotolone ripieno di salicce, provola, pomodorini, rucole e scagli di parmigiano. Poi facciamo la pizza con il cornicione ripieno. Non

mancano, naturalmente, le pizze fritte, la frittura all'italiana, la mozzarella in carrozza e altri sfizi vari.».

Fate anche asporto?

«Certamente e abbracciamo una gamma di clienti molto ampia».

Come trattoria?

«La cucina è il mio regno ed è bellissima. Sono lo chef e con i miei collaboratori prepariamo tutti i piatti della classica cucina napoletana. Citarli tutti è praticamente impossibile. Tra i pri-

mi segnalo pasta e patate con la provola, pasta e fagioli con le cozze, la genovese di mare e di terra. Come secondi c'è tutta la gamma di carni e di pesce. Particolarmente buona e la frittura di gamberi e calamari».

Quanti posti a sedere avete?

«Tanti perché i locali sono ampi e forniti di ogni confort. Abbiamo anche una veranda all'aperto che durante la stagione estiva è sempre affollata soprattutto da giovani universitari».

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 (VOLLA) |
| 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 (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 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