



Pizza Margherita



NEI QUARTIERI SPAGNOLI Da "7 Soldi" si va da gustose pizze a piatti tipici

Cucina tradizionale napoletana

DI **MIMMO SICA**

Ai tempi del risanamento, fine 1880, la zona di via dei Fiorentini, alle spalle dei grandi palazzi rifatti di via Medina e Corso Umberto, era praticata dai "guappi", che frequentavano una vecchia taverna. Uno di questi portava il soprannome di "o Settesord" perché tanto costava il suo coltello. Oggi quella taverna non c'è più perché distrutta dalla guerra, ma la storiella è sopravvissuta e ha dato il nome alla pizzeria "7 Soldi" che sta al vico Tre Re a Toledo, nel cuore dei Quartieri Spagnoli. Ne parla il titolare Pasquale Politelli.

Quali sono le vostre pizze?

«Tutte le classiche cotte nel forno a legna. Poi ne facciamo due che sono la nostra specialità. La prima è la "tre Re". Ha tre gusti ed è a forma di papillon. Il centro è ripiena con prosciutto cotto, sui fiocchi, da un lato è margherita, dall'altro è condita con pomodorini pachino e mozzarella. All'uscita aggiungiamo prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano. L'altra è la "fior di zucca". È



fatta con i fiori di zucca, provola e pomodorini. Facciamo anche la pizza fritta tradizionale e il fritto Napoli. Il pizzaio sono io».

Siete anche ristorante. Qualche specialità...

«Da noi si mangia tutta la cucina tradizionale napoletana. Si parte dagli spaghetti con le cozze o con le vongole per

arrivare agli gnocchi, ai vermicelli alla puttanesca. Serviamo anche minestre con legumi, minestrone vari e d'inverno anche il soffritto. I secondi sono quelli classici sia di carne che di pesce. Lo chef Salvatore Estatico, poi, prepara particolari specialità. Una per tutte è lo scialtello con alici, noci e pane tostato aromatico».

IN VIA TRIBUNALI Sorbillo, una famiglia che sforna bontà dal lontano 1935

Pizzaioli da quattro generazioni

Gigi, detto Gigione perché è il più anziano, e il cugino Antonio, rappresentano la quarta generazione dei Sorbillo, il cui capostipite Luigi, nel 1935, in via Tribunali fondò una delle più antiche pizzerie di Napoli che porta il nome della famiglia. Ne parla Gigione, figlio di Rodolfo.

«Antonio attualmente è a Lugano perché abbiamo aperto una pizzeria nella città svizzera. Porto io avanti l'attività napoletana e sono presente ogni giorno dall'apertura alla chiusura. Sono particolarmente orgoglioso di essere qui perché la nostra è la prima pizzeria che è stata aperta nel decumano maggiore».

Quali pizze fate?

«Per nostra scelta esclusivamente quelle al forno, perché riteniamo che nel nostro settore, per lavorare bene, si deve fare una e una cosa soltanto».

Nessuna particolarità?

«Il nostro menu comprende 40 tipologie di pizze. In particolare facciamo il "cicolone" che è il tradizionale ripieno solamente di diensioni più grandi. E' fatto con ricotta, fiordilatte, ciccio-

li e pepe. Non c'è pomodoro sopra, ma solo un filino d'olio. La "Gigi one", che prende il nome da me. È fatta con pomodorino, provola, salame, peperoncino, panna e zucchine. Sembra pesante, ma è digeribilissima: va provata. La "calabrese" che è una margherita con salame piccante e cipèolla. Facciamo, poi, le pizze per celiaci e, a richiesta, anche quelle con la farina integrale. Queste ultime in città non le fa quasi nessuno».

Per la storia, con quale pizza iniziò tuo nonno?

«La "cosacca" che oggi non conosce più nessuno. Gli ingredienti erano: pochissimo olio, strutto, pomodoro e formaggio. Poi c'era la marinara con le alici. Si faceva con la pasta che veniva tagliata sul tavolo a mano a mano che veniva l'avventore. Oggi si usano i panetti». **Chi è il pizzaiolo?**
«Io».

Perché bisogna venire a mangiare la pizza da voi?

«Perché usiamo prodotti di prima qualità, abbiamo sempre e tutti i giorni il basilico sulle pizze, anche d'inverno, usiamo olio extra vergine di oliva e una esperienza lunghissima».

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