



Pizza Margherita



A CHIAIA Dal 1955 la storica pizzeria gestita dai fratelli Luigi ed Emilia Iossa

“Salvatore alla Riviera”, cucina doc

DI **MIMMO SICA**

Luigi Iossa e sua sorella Emilia continuano l'attività che il loro padre, don Salvatore, iniziò nella pizzeria che aprì nel 1955 alla Riviera di Chiaia poco prima di imboccare via Piedigrotta.

Luigi quali sono le vostre pizze?

«Per precisa volontà di papà che, purtroppo, ora non c'è più, siamo fedeli alla tradizione classica napoletana. Ci caratterizziamo leggermente solo perché abbiamo contribuito al rilancio dell'antica pizza di scarole e per il calzone “alla Salvatore”. È una pizza più grande del normale e va mangiata in due. Il ripieno è fatto di ricotta, formaggio, mozzarella, salame e prosciutto. Una volta chiusa viene condita con pomodoro e mozzarella. La pizza frita la facciamo solo su richiesta, mentre la frittura all'italiana è un nostro punto di forza. Abbiamo un maestro pizzaiolo, Nino Febbraio, che sta con noi da oltre 23 anni».

Siete anche ristorante...



«Sì, e con cucina napoletana classica. Però il nostro piatto forte non è proprio partenopeo: sono i paccheri con il pesce spada. Chi mangia da noi ha anche la possibilità di bere del buon vino scegliendo in una vasta lista».

Avere un registro degli ospiti?

«Sì, e ne andiamo fieri. Dai tempi di nostro padre ad oggi sono venuti a trovarci personalità del mondo della cultura della politica, dello spettacolo.

Ciascuno di loro ci ha lasciato un ricordo scritto. Avevamo un illustre abitué, Eduardo De Filippo. Il maestro, dopo il suo spettacolo al San Ferdinando, da solo o con qualche attore della sua compagnia, veniva sempre da noi. Ricordo che ogni volta doveva bussare perché già avevamo chiuso. Si sedeva insieme a noi di famiglia e mangiava la sua pizza preferita che era la “Marinara”».

IN VIA MEDINA Il locale di Ciro Buonomo sorge accanto alla chiesa di San Giorgio

“Solo pizza”, tradizione da 25 anni

In via Medina, accanto alla chiesa di San Giorgio dei Genovesi, da oltre 25 anni, c'è la pizzeria “Solo pizza”. Ne parla il titolare Ciro Buonomo.

Fate solo pizze?

«Fino a qualche anno fa sì. Oggi siamo anche trattoria».

Quali sono le vostre specialità?

«Ne prepariamo diverse, oltre alle tradizionali. Quella che va di più è la “Profumata”, è con pomodorini, provola, rucola, scaglie di parmigiano. Poi facciamo la “Dodici gusti” con salame, prosciutto, funghi, carciofini, olive, capperi, svizzero, fontina, mozzarella e uova. Siamo gli unici a Napoli a fare la “Porca vacca”. È condita con gorgonzola, pomodoro, emmental e panna chef. Prima usavamo la panna dolce. Prepariamo ancora la “4 formaggi” con svizzero, fontina, provola, gorgonzola, tutti sempre freschi».

Fate frittiture?

«Certamente. Partiamo dalla frittura all'italiana, quindi croquette, arancini, frittatine, verdure e così via».

Che tipo di cucina fate?

«La classica e tradizionale napoletana».

Chi è il pizzaiolo?



«Io».

In cucina, invece?

«Lo chef si chiama Peppe Panico ed è ad alto livello».

Di quanti posti a sedere disponete?

«All'interno oltre 200. All'esterno una quarantina».



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 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 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