



Pizza Margherita



LA TRADIZIONE Nunzio gestisce l'affollato locale di via San Giovanni a Carbonara

Cacialli, "Il pizzaiuolo storico"

DI **MIMMO SICA**

Vicino alla chiesa di San Giovanni a Carbonara, che accoglie il monumento funebre del Re Ladislao e quello di Sergianni Caracciolo, l'amante della Regina Giovanna, circa tre anni fa Nunzio Cacialli ha aperto la sua pizzeria "Il pizzaiuolo storico".

Nunzio chi è stato il suo maestro?

«Ho imparato il mestiere da don Salvatore Di Matteo, il proprietario della storica pizzeria di via Tribunali. Poi ho continuato con il figlio e il nipote che è l'attuale titolare. Lavorare in proprio è stato sempre il mio sogno e sono riuscito a realizzarlo grazie soprattutto alla grande esperienza che ho fatto che mi ha consentito di diventare un vero maestro pizzaiolo. Oggi ho una pizzeria tutta mia in via San Giovanni a Carbonara».

Quali sono le vostre specialità?

«Nessuna e tutte. Nessuna perchè faccio le classiche pizze napoletane. Tutte perchè ognuna è un piccolo capolavoro di passione, esperienza e competenza. Per la verità ho creato una pizza per la

mia nipotina e l'ho chiamata con il suo nome: "Annachiara". È bianca con lo sfondo di ricotta. Sopra c'è filetto di pomodoro, ciccioli, provola, basilico e formaggio romano grattugiato che le dà un sapore unico».

Fate altro?

«Le frittiture napoletane, a partire dalla pizza tradizionale. Poi croquette, frittatine, arancini e altri sfizi».

Avete posti a sedere?

«Qualche tavolino all'esterno d'estate. Siamo una pizzeria da asporto e la pizza si mangia in



pie di o a portafoglio, mentre si va al lavoro o all'uscita della scuola».

IN VIA LUCIO SILLA Tante specialità gastronomiche preparate da Cosimo Cristiano

"Gennaro 2", la pizza a Bagnoli

Dopo una prima esperienza, Cosimo Cristiano ha aperto una seconda pizzeria, in via Lucio Silla 35, a Bagnoli, e l'ha chiamata "Gennaro 2". È in attività da 40 anni.

Cosimo quali sono le vostre pizze?

«Innanzitutto quelle senza glutine e siamo gli unici a farle in questa zona. Possono essere di vari gusti. Poi quelle normali».

Ne può descrivere qualcuna?

«Come "rosse" prepariamo tutte le classiche napoletane, dalla "Margherita" alla "Marinara". Come "bianche", facciamo la "Rustica", quella al "Pesto", la "Texana" con melanzane alla brace, radicchio e pancetta, la "Vesuvio" che è un ripieno rotondo chiuso con ricotta, prosciutto e pepe, la "Lunatica", con salsicce e croquette. Come speciali, la "Francesina" che è metà "Margherita" e metà "Ripieno"; la "Tennis" che ha il manico con ricotta e salame, al centro c'è mozzarella e speck, la "Bombetta di Totò" con cornicione imbottito di salsicce, cotto e salame, al centro quello che desidera il cliente; il "Golfo" che è ai frutti di mare; la "Cosimo" che è formata da quattro piccoli ripieni a vari gu-

sti, la farfalla che ha al centro salsicce, salame, ricotta e friarielli mentre ai lati è "Doc".

Le pizze possono essere anche grandi, di 70 centimetri, e vanno mangiate in più persone. Non manca, poi, la frittura tradizionale».

Siete anche ristorante...

«Sì e la nostra cucina è la classica napoletana. Prepariamo primi di terra e di mare come le orecchiette alla gennaro, le farfalle alla greca, i rigatoni alla mamma, gli scialatielli a modo nostro, i paccheri alla Cosimo. Anche i secondi possono



essere di carne o di pesce. Poi offriamo un vasto carrello di dolci».

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
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 È PUBBLICATO 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