



# Pizza Margherita



**IL LOCALE** Rilevato otto anni fa da Danilo Varriale per omaggiare Santa Lucia

## “Borgo Antico”, prodotti genuini

DI **MIMMO SICA**

**S**i chiamava “California”, stava in via Santa Lucia, ed era conosciuto a tutti. Il nuovo proprietario, Danilo Varriale, lo ha chiamato “Borgo Antico” dandogli un nome più consonano all’atmosfera luciana che si respira.

**Da quanto tempo ha rilevato il locale?**

«Da otto anni e lo abbiamo chiamato così per rendere omaggio al borgo più antico di Napoli».

**Quale è il vostro segreto per essere all’altezza della tradizione di questo storico locale?**

«La genuinità dei prodotti che offriamo ai nostri clienti e il giusto equilibrio tra qualità e prezzo. Da noi vengono non solonapoletani, ma anche moltissimi stranieri che per noi sono la migliore pubblicità nel mondo».

**Con quale pizza li “attirate”?**

«Con la “Papillon”, la cui forma è ispirata alla elegante cravatta da smoking. Nei due lati del fuoco c’è, da una par-



te ricotta e salame e dall’altro ricotta e prosciutto cotto. La base è “Margherita” con prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano. Naturalmente prepariamo tutte le pizze tradizionali da quella con i pomodorini del pennolo e la mozzarella di bufala campana alla caprese con condimenti freschi sopra. Non mancano le pizze fritte, i ripieni e la frittura all’italiana. Le prepara tutte Schemar Malek, detto “Battista”, un

algerino, napoletano d’adozione perché vive qui da venticinque anni».

**Come ristorante, invece?**

«La nostra cucina è un po’ più particolare e anche più ricercata rispetto agli standard. Prepariamo dei raffinati antipasti di pesce e abbiamo un grande acquario a vista con i pesci che possiamo cucinare. Siamo specializzati in vini di qualità e anche di pregio e la nostra lista è molto ricca».

**IN PIAZZA SANNAZARO** La pizzeria, aperta oltre 30 anni fa, è gestita da Emanuela Pastore

## “Totore a Mergellina”, la tradizione

**T**rent’anni fa, don Salvatore, figlio d’arte, aprì in piazza Sannazaro 76, la pizzeria “Totore a Mergellina”. La gestisce Emanuela Pastore, sua nuora.

**Siete conosciuti per alcune pizze particolari?**

«È vero, facciamo tutte le pizze tradizionali, ma siamo specializzati in alcune tipologie che si caratterizzano per la loro forma. C’è la “Conchiglia” che è a base di frutti di mare, il “Cocodrillo” che è preparata con provola, pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano, e tante altre ancora».

**Chi è il pizzaiolo?**

«Mio suocero che ha imparato l’arte da “Carminello” o “cammello” che era un famoso maestro pizzaiolo napoletano. Alla sua scuola ha perfezionato i primi insegnamenti elementari ricevuti da suo padre che qui vicino, in via Giordano, tanti anni fa aveva una pizzeria».

**Fate solo pizze?**

«No, siamo anche friggitoria. Prepariamo arancini, croquette, frittatine, fritture all’italiana, mozzarelle alla francese e altro ancora».

**E come ristorante?**



«Tutta la cucina classica della tradizione napoletana. La nostra specialità è il “Pignatiello” che è un antico piatto di famiglia. Gli ingredienti sono polpo, calamari, gamberetti, frutti di mare, olio piccante, pomodorini. Il tutto ha come base una fresella. Un’altra particolare-

tà sono i fagioli con le cozze e la genovese con la “purpessa”, cioè con polpo e cipolla. Non mancano le salsicce e le bistecche di pesce, il piatto con cozze, maruzzi, frutti di mare, polpo e gamberoni e altre prelibatezze a base di pesce».

### I CONCORRENTI

ADD’O 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 IL 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 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
LA TAVERNA DI TOTÒ	V. SANITÀ 33/C
PIZZERIA NAPOLI-NAPOLI	V. DE AMICIS 12
OLIVA ANTONIO	V. ARENA ALLA SANITÀ 78IS
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 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