



# Pizza Margherita



**IN VIA SAN GIOVANNI A CARBONARA** Inaugurato 3 anni fa, è gestito dall'esperto Nunzio Cacialli

## “Il pizzaiuolo storico”, tradizione doc

DI **MIMMO SICA**

**I**n via San Giovanni a Carbonara, dove c'è l'omonima chiesa trecentesca 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”.

**Perché questo nome?**

«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 pizzaiuolo».

**Quali sono le vostre specialità?**

«Nessuna e tutte. Nessuna perché faccio le classiche pizze napoletane. Tutte perché 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 sfizii».

**Avete posti a sedere?**

«Qualche tavolino all'esterno d'estate. Siamo una pizzeria da asporto e la pizza si mangia in piedi o “a portafoglio”, mentre si va al lavoro o all'uscita della scuola».

**IN VIA MEDINA** Il locale diretto da Ciro Buonomo ora è aperto anche come trattoria

## “Solo pizza”, una garanzia da 25 anni

**I**n via Medina, storica strada napoletana del periodo del vicereame spagnolo, c'è la chiesa di San Giorgio dei Genovesi, costruita all'inizio del XVII secolo, e ben presto utilizzata dalla comunità genovese che abitava in città. Prima si chiamava chiesa di San Giorgio alla Commedia Vecchia perché fu costruita da Bartolomeo Picchiatti in sostituzione dell'antico Teatro della Commedia Vecchia. Proprio a fianco, 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 quella “Ai dodici gusti” con salame, prosciutto, funghi, carciofini, olive, caperi, svizzero, fontina, mozzarella, funghi e uova. Siamo gli unici a Napoli a fare la “Porca vacca”. È condita con gorgonzola, pomodoro, emmenthal e panna chef. Prima usavamo la panna dolce. Prepariamo ancora la “4 for-



maggi” 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 EPOPEO 319
A CITTÀ 'E PULLEGNELLA	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. MIGLIACCI
PIZZERIA EMILIO	V. B. FALCOMATA 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 E IL REGOLAMENTO DELL'INIZIATIVA SONO PUBBLICATI A PAGINA 2

Enzo Miccio



NON È VERO CHE SONO  
TUTTI UGUALI, LUT È UNICO

Confetti  
**maxtris**

Con te nel giorno più bello



www.confettimaxtris.it

spot in programmazione su **real time**

advertising.com