



Pizza Margherita



IL LOCALE Dal 1991, figlio e nipote d'arte, dirige l'"Antica Pizzeria Frattese"

Fornito, il cavaliere della pizza

DI **MIMMO SICA**

Da oltre cento anni, a Frattamaggiore, al vico secondo Francesco Durante, c'è l'"Antica pizzeria frattese". Una volta entrati si resta colpiti da diplomi e trofei che fanno bella mostra in cornici e bacheche. Ne parla il titolare Umberto Fornito, di recente insignito del titolo di Cavaliere della Repubblica.

Come nasce la pizzeria?

«Per merito di mio nonno. Io rappresento la terza generazione e mio figlio che lavora con me è la quarta».

Che rappresentano questi trofei?

«Sono subentrato a mio padre nel 1991 e da allora ho cominciato a girare per il mondo per farmi conoscere e per partecipare a concorsi e tornei. Ho vinto il titolo di "Gran campione" a Mantecarlo nel 2001, quello di campione del mondo dell'Stg-Specialità Tradizionale Garanita a Salsomaggiore, nel 2005, l'Internazionale Pizza Challenge TM, Italian Style Division nel 2012 a Las Vegas e lo scorso anno, a Rimini, mi sono

aggiudicato la prima edizione del "Pizza Talent Show"».

Quale è la vostra specialità?

«Per me la pizza più speciale è quella che piace. Comunque noi abbiamo un menu con una quarantina di pizze. L'ultima arrivata è la "Pizza a nastro" con la quale ho indetto tra i clienti il concorso "Pizza a nastro". L'ho chiamata così perché è abbinata alla birra Peroni "Nastro Azzurro". Di base, sul "disco", c'è ricotta, asparagi, provola, formaggio e basilico. Per me è ottima, ma la devono giudicare i clienti».

Preparate altro?

«No. Abbiamo fatto e facciamo sola-



mente pizze al forno per una scelta ben precisa. Per farle bene, infatti, occorre amore, competenza, esperienza, aggiornamenti e confronti con altri maestri pizzaioli a livello nazionale e mondiale».

A NAPOLI DAL 1830 Gennaro Luciano è il titolare della storica pizzeria "Port'Alba"

Pizze "a libretto" e "a portafoglio"

Gennaro Luciano è il titolare della pizzeria Port'Alba che appartiene alla sua famiglia dal 1830. E la pizzeria, la più antica che c'è a Napoli, si caratterizzò per la pizza "a libretto" o "a portafoglio" che si fa tuttora. Ha preso il nome da Port'Alba, la porta che fece costruire nel 1695 don Antonio Alvarez di Toledo, duca d'Alba e discendente di Don Pedro de Toledo, per regolarizzare un "pertuso" aperto abusi-



vamente nell'antica murazione angioina.

Quale è la vostra specialità?

«La pizza "Port'Alba" che rappresen-

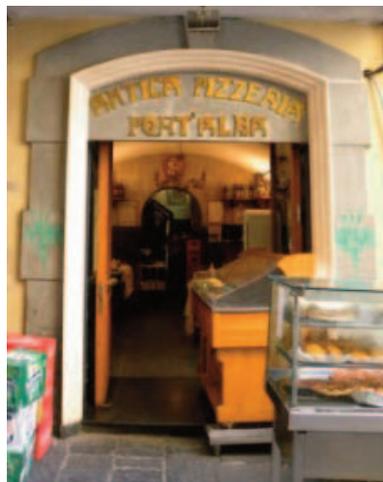
ta i profumi di Napoli. È fatta con frutti di mare, calamari e polpi. Facciamo anche la "1830" che ha cinque gusti. Al centro c'è un ripieno e intorno quattro gusti. Naturalmente c'è tutta la gamma delle pizze tradizionali dalla "Doc", con mozzarella di bu-

fala, pomodorini del Vesuvio, olio extra vergine d'oliva e pezzi di provola a crudo quando esce dal forno, alla marinara. Pre- pariamo

anche il "Ripieno alla Port'Alba" con provola, ricotta e prosciutto crudo. Una volta chiusa viene completata come una "Margherita"».

Siete anche trattoria?

«Sì, e la nostra cucina è tipica napoletana».



I CONCORRENTI

ADD'Ò GUAGLIONE	V. CONSALVO 101
BORGO ANTICO	V. SANTA LUCIA 99
BELLA FIGLIOLA	VIA EPOMEIO 319
A CITTÀ'E PULLEGENELLA	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 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 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 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



spot in programmazione su **real time**

www.confettimaxtris.it