



IDEE PER
L'APERITIVO
È STAGIONE DI
LAMPRUSCO
TANTI INDIRIZZI
A NAPOLI

SOLO 8 MINUTI
PER CUCINARE QUESTA PASTA

LA CUCINA ITALIANA Mensile Edizioni Condé Nast Tiratura: 200.000 copie

Napoli è una enorme, per certi versi ancora inesplorata, millefoglie antropologica dove ogni quartiere è un viaggio nel viaggio e ogni vicolo una finestra aperta sull'animo umano. Anche la sua gastronomia è così: vegetariana per necessità e carnivora di interiora, contrappone l'essenzialità dello spaghetti al pomodoro al barocco dei timballi, la verdura che sembra carne come la parmigiana di melanzane al ragù e alla genovese. Ecco perché, quando ti chiedono delle indicazioni su dove mangiare, è sempre difficile dare una risposta precisa. Il più delle volte si rimbalza la domanda: tu cosa desideri? In questa camminata vi diamo solo alcune possibili tracce di un giro gastronomico nella città dove il cibo è, come scrisse Goethe, una vera ossessione.

Appena arrivati

Ecco, siete scesi dal treno. Nel raggio di un chilometro avete ogni benedidio, ma noi vi diamo quattro dritte buone e precise: subito un **caffè** al bar Mexico, sulla destra spalle ai binari, appena usciti. Giusto per capire che cosa significa berlo a Napoli, dal forte sapore di tostatura, con il rito dell'acqua, della tazzina bollente e del cameriere che vi aspetta prima di farlo, se avete preso un cornetto o una brioché.

Un paio di traverse e arrivate da Attanasio dove, a giudizio unanime, ci sono le migliori **sfogliatelle** della città. Sarete lasciati nell'eterno dubbio: riccia o frolla?

Se invece siete «salatisti», attraversate la strada sulla sinistra, sempre spalle ai binari, e di fronte alla libreria Feltrinelli trovate la pizzeria Franco, terza generazione al lavoro; al bancone il meglio del cibo di strada: l'arancino, la **pezzi**na (prosciutto, pomodoro e formaggio racchiusi tra una base di pasta di semola e una copertura di sfoglia) e la **frolla** di pasta, il croccché e infine provate la **«grotta»**, ultima invenzione a Napoli, altro non è che un calzone diviso in due.

Finita? No, altri trecento metri e sarete nel tempio della pizza fritta napoletana: La Masardona della famiglia Piccinini che adesso ha aperto anche a Vittoria, nel cuore del quartiere beneventano.

Dove mangiare la pizza

Ognuno ha la sua pizzeria preferita in città ce ne sono circa 1500, dunque è impossibile fare dei nomi senza citarne altri. E soprattutto senza pareri molto diversi fra loro.



La rappa per un panino al ragù da Tandem, dietro piazza San Domenico Maggiore. Sotto, il forno Attanasio, meta imperdibile per le sfogliatelle.



Per la pizza tradizionale a ruota di carro, ossia che esce fuori dal piatto, il primo indirizzo è sicuramente Da Michele, il secondo e il terzo sono Sorbillo ai Tribunali e Ciro Salvo da 50 Kalò che sono una evoluzione della prima con impasti più idratati, olio di oliva al posto dell'olio di semi, lievitazioni più lunghe.

La pizzeria più bella è senza dubbio quella di Francesco e Salvatore Salvo, con grande carta dei vini e delle birre, servizio perfetto e pizza tradizionale. L'unica che accetta prenotazioni on line.

Da non perdere è La Notizia di Enzo Coccia, il primo a spingere sulla qualità delle produzioni tipiche in collaborazione con Slow Food, ad aprire di sera e a puntare sulle **lievitazioni lunghe**. C'è poi la corrente dei «canotti», ossia quella nuova generazione che propone i cornicioni molto pronunciati ma anche assolutamente leggeri, aerei. Qui l'indirizzo sicuro è 10 di Diego Vitagliano.

Irrinunciabili poi le **pizzerie di quartiere**, come Ciarly a Fuorigrotta, Pellone alla Loggetta, Porzio a Soccavo, Concettina ai Tre Santi alla Sanità, Carmine alle Case Nuove, Da Gennaro a

Secondigliano, Da Gennaro a Bagnoli, Da Attilio alla Pignasecca, Mattozzi a piazza Carità, La Figlia del Presidente in via del Grande Archivio nel centro storico. Qui si respira la vera napoletanità, fuori dai circuiti turistici.

INDIRIZZI

- Attanasio**, vico Ferrovia 1-2-3-4, tel. 081 285675
- Pizzeria Franco**, c.so Arnaldo Lucci 195, tel. 081 19138170
- Antica Friggitoria La Masardona**, via Giulio Cesare Capaccio 27, tel. 081 281057
- Antica Pizzeria Da Michele**, via Cesare Sersale 1
- Gino e Toto Sorbillo ai Tribunali**, via dei Tribunali 32
- 50 Kalò**, piazza Sannazaro 201
- Fratelli Salvo**, via Riviera di Chiaia 271, tel. 081 3599926
- La Notizia**, via Michelangelo da Caravaggio 53, tel. 081 7142155
- 10 Diego Vitagliano**, via Nuova Agnano 1, tel. 081 18581919
- Osteria della Mattonella**, via Giovanni Nicotera 13, tel. 081 416541
- Umberto**, via Alabardieri 30, tel. 081 418555
- Crudo Re**, via Carlo Poerio 45, tel. 081 19168806
- Terrazza Calabritto**, piazza Vittoria 1, tel. 081 2405188
- L'Altro Coco Loco**, vicolo Santa Maria Cappella Vecchia 5, tel. 081 7641722
- Il Comandante dell'hotel Romeo**, via Cristoforo Colombo 45, tel. 081 0175001
- Veritas**, corso Vittorio Emanuele 141, tel. 081 660585
- Palazzo Petrucci**, via Posillipo 16 C, tel. 081 5757538



Cosa si mangia a Napoli

QUILA VITA È 'NU BABBA

Da sempre il cibo è la vera ossessione dei napoletani. Dalla pizza alle sfogliatelle, dal ragù delle trattorie ai maccheroni gastronomici, questa è la città della cuccagna. Gaiosa e dolce, per gaudenti instancabili e per tutte le tasche

© LA CUCINA ITALIANA