

Il «Trianon» conquista il secondo posto. Nel mini-sondaggio prevalgono i ristoranti storici

# «Da Michele», pizzeria regina

I locali preferiti da intellettuali, professionisti, attori e cantanti

di GIMMO CUOMO

**D**odici napoletani famosi accettano di guidare i turisti che trascorrono a Napoli gli ultimi giorni delle festività natalizie alla scoperta delle migliori pizzerie cittadine. E lo fanno seguendo il criterio forse meno scientifico, ma certamente insindacabile: quello, cioè, del proprio, personalissimo, gusto.

Artisti, professionisti, uomini di cultura e di sport si dividono sull'indicazione della pizzeria del cuore, ma sembrano d'accordo, a parte qualche eccezione, sul fatto che la vera pizza si può mangiare solo a Napoli. Il maggior numero di citazioni, otto, le riceve «L'antica pizzeria da Michele», in via Cesario Sersale - una traversa del corso Umberto alle porte di Forcella - inserita nella terna dei locali preferiti dall'architetto Fabrizio Mangoni, dagli attori **Pepe Barra** e **Anna Ammirati**, dal cantautore **Ezso Gragnaniello**. E ancora, dal pittore **Armando de Stefano**, dal presidente degli albergatori napoletani **Mario Pagliari**, dalla docente universitaria **Pina Amarelli Mengano** e dalla gallerista **Giusy Laurini**.

Non bisogna spostarsi di molto per raggiungere la pizzeria classificata al secondo posto: basta attraversare la strada. Con quattro preferenze conquista la piazza d'onore il «Trianon da Ciro», ancora una pizzeria storica della vecchia Napoli.

«I turisti - suggerisce la Amarelli Mengano - farebbero bene a puntare sui locali tradizionali, evitando di rimanere sconcertati dalla semplicità. La pizza, del resto, è un prodotto igienicamente perfetto, visto che passa direttamente dal forno al piatto. Facciano, dunque, attenzione a non rimanere abbagliati dalle luci e dall'esteriorità».

Si aggiudicano il terzo po-

sto, ex aequo, due pizzerie quasi omonime: «Ciro a Santa Brigida» e «Ciro a Mergellina». Quest'ultima è inserita tra le sue pizzerie preferite anche dall'ex-palauotista **Franco Porzio**. Il quale consiglia ai turisti di puntare sulla semplicità: «Scegliete la classica "margherita", magari con i pomodori freschi», suggerisce l'ex-bandiera del Posillipo e della nazionale.

Anche Mangoni preferi-

sce la pizza in versione tradizionale - margherita o marinara - ma non disdegna qualche stravaganza. «Perché - spiega - il vero buongustaio deve essere aperto alle innovazioni». La sua proposta, farà storcere il naso ai puristi, ma, in compenso, forse piacerà ai turisti francesi. «Non sarebbe male - azzarda l'architetto - la pizza con le lumache: potremmo chiamarla alla "Borgognona"».

Sul quinto gradino della mini-classifica quattro locali, che hanno ottenuto una doppia citazione: «Gorizia», in via Cilea, segnalato dal giornalista e consigliere comunale **Luigi Necco** e dall'editore **Maurizio Zanardi**. Due preferenze anche per «Cafasso», a Fuorigrotta, per «Brandi», a Chiaia, e per «Ettore», a Santa Lucia, promosso dal sovrintendente ai beni storici e artistici, **Nicola Spinosa** aggiunge

una considerazione sulla bevanda ideale da abbinare alla pizza: «Sicuramente la birra», sentenza il sovrintendente: «E mi raccomando niente vino. L'unico che andava bene era il Gragnano. Ma oggi, dove si trova più quello originale?».

Una citazione ciascuno, infine, per «Pizza Margherita», alla Riviera di Chiaia, «Mattozzi» in via Filangieri, l'altro «Mattozzi» al corso Garibaldi, «Bellini», storico locale di Port'Alba, «Il Leon d'oro» a piazza Dante. E ancora, per «La Fila» in via Nazionale, «Il Posto accanto» in via Sauro, «Don Salvatore» a Mergellina, «Di Matteo» ai Tribunali, «Donna Assunta» in piazza Municipio, al fianco del teatro Mercadante, «La Tavernetta» ai Quartieri spagnoli, «La Sierra» a Posillipo, e «Da Rino», a Fuorigrotta.

## Le più votate

- 1  «ANTICA PIZZERIA DA MICHELE»
- 2  «TRIANON DA CIRO»
- 3  «CIRO A SANTA BRIGIDA»
- 4  «CIRO A MERGELLINA»
- 5  «BRANDI» a Chiaia
- 6  «CAFASSO» a Fuorigrotta
- 7  «ETTORE» a Santa Lucia
- 8  «GORIZIA» a via Cilea



Nelle foto, tre dei «giurati». Dall'alto: Anna Ammirati, Fabrizio Mangoni e Luigi Necco



Michele Condurro (a destra), titolare della pizzeria omonima, con uno dei suoi dipendenti

## NON SOLO NAPOLI

# Promossa la «Margherita a metro»

**N**on solo Napoli. Una buona pizza si può mangiare anche in provincia. Anche se la maggior parte dei vip interpellati per il mini-sondaggio sulla pizzeria più «in» non ritengono degni di citazione molti locali fuori dai confini urbani. «Non me ne viene in mente nessuno», si scusa Fabrizio Mangoni. Gli fa eco l'editore Zanardi. «Sinceramente - confessa - non credo di aver mai mangiato una buona pizza fuori da Napoli». Addirittura perentorio il sovrintendente Nicola Spinosa. «La pizza in provincia? Non ci penso nemmeno. Non si respira la stessa atmosfera dei locali napoletani». Luigi Necco, invece, preferisce distinguere. «Quando sono fuori città - rivela il popolare giornalista Rai, recentemente

approdato in consiglio comunale - non cerco nemmeno la pizza che, secondo me, rimane indissolubilmente legata a Napoli. Così, rivolgo la mia attenzione direttamente ad altre specialità. Detto questo, devo però riconoscere di aver assaggiato delle varianti niente male. Ricordo con piacere, per esempio, la focaccia di «Zi 'Ntonio» a Sorrento. La servono per accompagnare il prosciutto crudo e la treccia: un piatto semplicissimo, ma eccezionale». Spazza invece una lancia in favore delle pizzerie della Penisola sorrentina il pittore Armando De Stefano. «Proprio oggi (ieri, ndr), a pranzo, ho mangiato la margherita di «Gigino, pizza a metro», a Vico Equense. E, come sempre, l'ho trovata ottima.

Buone anche le pizze della «Trattoria Europa» a Piano di Sorrento e «Ciccio» a Massa Lubrense. Anche Anna Ammirati, l'ex «monella» lanciata da Tinto Brass, ricorda con piacere la pizza di «Gigino». «L'ho provata e mi è piaciuta molto», rivela la giovane attrice. Pina Amarelli Mengano si spinge oltre, fuori provincia, pur rimanendo in Campania. «Anche a Salerno - sostiene la professoressa - si può gustare un'ottima pizza. Non tutti sanno, per esempio, che anche lì esiste il «Trianon». Citazione d'obbligo, poi, per due pizzerie di Pontecagnano. «Il primo - ricorda la Amarelli Mengano - è un locale storico: la pizzeria «Negri». Il secondo è la pizzeria «Da Bruno»».

G. C.