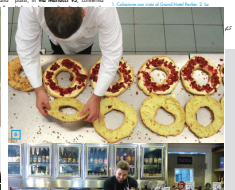

2. La celebre margherita con bufala della pizzeria 50 Kalò.

I suoi vicoli odorano di bucato e di ragù preparato in casa: è la Napoli dai "mille culure", come la ricordava Pino Daniele. Tutta da gustare, dal primo sorso di caffè mattutino fino all'*'o rraù* di eduardiana memoria – ottimo da *Tandem*, piccolo locale alla mano con le pareti piastrellate. Un itinerario goloso inizia, allora, con una sosta nei caffè storici e letterari vicini a **Piazza Bellini**, mentre scendendo verso **via Toledo**, si arriva al leggendario *Caffè del Professore* (*Il Vero Bar del Professore*) che serve 60 tipi di caffè con ottime sfogliatelle fatte a mano in un locale dall'atmosfera rétro. Si passa poi davanti al **Teatro San Carlo** e alla **Galleria Umberto I**, prima di giungere sulla pavimentazione a basolato di **piazza del Plebiscito**, su cui si affaccia il celebre *Gran Caffè Gambrinus*, in **via Chiaia**, ritrovo di intellettuali e galantuomini *fin de siècle*, arredato in stile Liberty e fondato nel 1860, testimone dell'antica tradizione napoletana del caffè. Il punto di riferimento della "Napoli bene" è il *Gran Caffè Cimmino*, defilato in una traversa di **via Filangieri**, a pochi passi da **piazza dei Martiri**, salotto borghese della città.

A **Spaccanapoli** per comprare i taralli l'indirizzo di riferimento è *Leopoldo Infante*; mentre, a detta dei napoletani, la sfogliatella migliore della città si compra, sempre calda, da *Attanasio*, vicino alla Stazione Centrale, un locale semplice dall'atmosfera d'altri tempi. Il babà numero uno è quello del *Capriccio*, in **via Carbonara**, di fronte a **Palazzo Caracciolo**, by *Sofitel*, elegante albergo ricavato in un palazzo storico, con stanze tutte diverse, sede di mostre d'arte.

Per la pizza, che, si sa, qui è inarrivabile per bontà, c'è solo l'imbarazzo della scelta. I buongustai prenotano un tavolo alla storica *Pizzeria e Friggitoria Di Matteo*, in **via dei Tribunali 94**, mentre la lunghissima fila a due passi, in **via Martucci 93**, conferma l'altro indirizzo di culto in città: la *Pizzeria Da Michele* che prepara pizze della tradizione con la tanto osannata mozzarella di bufala campana. Tra gli imperdibili, anche *Gino Sorbillo*, *Concettina ai Tre Santi*, l'*Antica Pizzeria Port'Alba*, ma l'elenco è infinito. Scendendo verso **piazza Sannazzaro**, infatti, ci si imbatte in *50 Kalò*, uno dei templi della pizza in città con arredamento che guarda al futuro. Il suo pizzaiolo, **Ciro Salvo**, da anni considerato un guru dell'arte bianca a livello mondiale, su **viale Antonio Gramsci** ha da poco aperto anche *50 Panino*, una hamburgheria che richiama la tradizione partenopea **del cibo di strada** con ingredienti locali, come scarola, olive, capperi e pomodorini secchi, oppure genovese di cipolla ramata di Montoro, polpette di Chianina al ragù, parmigiana di melanzane e provola.

Nel **quartiere Chiaia** sono immancabili due tappe del nuovo spirito di ristorazione cittadina: il *Sancta Sanctorum*, che offre cucina fusion con gusti mediterranei e tocchi francesi e giapponesi; e il *Veritas Restaurant* che si è guadagnato una stella con una cucina di tradizione rivisitata con estro. A poca distanza, una dolce pausa, letteralmente, alla *Pasticceria Mennella*, tra le più rinomate in città (che ha un nuovo punto gelateria vicino piazza del Plebiscito, dove gustare la cialda preparata al momento).

Prima di andar via, fate un salto nel quartiere **Mergellina**, con il porticciolo, piccolo approdo naturale insieme a **Marechiaro** e **Santa Lucia**: tre angoli della Napoli "di mare" nascosti, ricercati e caratteristici, con baie, spiagge e ristorantini romantici, perfetti per sognare ad occhi aperti. Con l'acquolina in bocca.

MANGIARE

50 KALÒ
Un'altra delle pizzerie top a Napoli: il suo pizzaiolo, Ciro Salvo, è considerato un guru e maestro dell'impasto a livello mondiale.
Piazza Sannazzaro 201/B
tel. 081 19204667
www.50kalò.it