

GLI ANTICHI PERCORSI PEDONALI "VRENZOLE" E "GAGA" IL RIONE DI TOTO GENIALITÀ NAPOLETANA IL RITO DEL CAFFÈ VESUVIO: SORVEGLIATO SPECIALE RAIROLI, SFOGATIELLE E BABA SANTO DIEGO (MARADONA) DA "O SOLE MIO" AI NEMELODICI

MERIDIANI
Bimestrale
Edidomus
Tiratura: 30.000 copie

gennaio 2021

Pizza & Co.

PER CARBOIDRARE



Antico Borgo ai Vergini
 Ciro Pellecchia, monumentale anche nell'aspetto da lottatore di sumo, ha iniziato la carriera come portapizza a domicilio per Concettina ai Tre Santi, diventando famoso alla Sanità per la sua abilità nell'impilare fino a 24 cartoni in una mano e guidare lo scooter con l'altro. Ora è...

50 Kalò

Nella smorfia napoletana il 50 è il numero del pane, mentre nel gergo dei pizzaioli kalò (dal greco kalos) significa "buono", quindi 50 Kalò sta per "im-pasto buono". Il numero di questa famosissima pizza a Mergellina (con una sede anche a Londra) è 50, ambasciatore della pizza per Slow Food (qui a sinistra). Su una base perfetta compone vari gusti, dalle classiche come salsiccia e cipolla (qui a sinistra) e aprilatice e salsiccia (qui a destra).

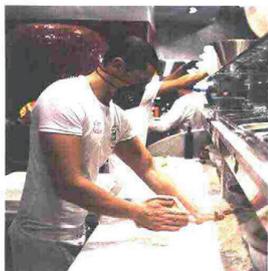
Info
 • piazza Sannazaro 201/B
 • tel. 081 19204667
 • www.50kalò.it

50 Kalò

Nella smorfia napoletana il 50 è il numero del pane, mentre nel gergo non scritto dei pizzaioli kalò (dal greco kalos) significa "buono": quindi 50 Kalò sta per "im-pasto buono". Il maestro di questa famosissima pizzeria a Mergellina (con una sede anche a Londra) è Ciro Salvo, ambasciatore mondiale della pizza per Slow Food (qui a sinistra). Su una base perfetta compone capolavori, dalle pizze classiche come salsiccia e triarielli (con una crema di broccolo aprilatice e salsiccia di maialino casertano) a quelle più creative.

Info

- piazza Sannazaro 201/B
- tel. 081 19204667
- www.50kalò.it



Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa. Vedrai che il mondo poi ti sorriderà" cantava Pino Daniele. Se ormai si può mangiare una pizza (o almeno qualcosa con questo nome) anche a Papua, gustarla a Napoli - a prezzi popolarissimi - è un'esperienza unica. Qui "l'abbiamo già mangiata ieri" non è una giustificazione per non farlo anche oggi, domani e il giorno dopo ancora.

ISABELLA E LA PIZZA FRITTA

Bionda, occhi profondi e un sorriso disarmante, Isabella ha 27 anni ed è figlia del rione Sanità: nel 2018, con una brigata tutta al femminile, ha aperto il suo locale dedicato a pizza frita inannellando subito una serie di prestigiosi premi. Ora è la regina della pizza antica e tradizionale versione della pizza (perché un tempo il forno era un lusso per pochi che veniva chiamata "pizza a otto" perché si poteva mangiarla e pagarla 8 giorni dopo). La prepara classica, farcita di ricotta, "cicoli", pepe e basilico, o in versioni creative, accanto a frittatine e montanarine (qui a lato): per gustare tutti gli abbinamenti si consiglia di ordinare la degustazioni di entrambe, crochè e altre sfiziose, ottime, leggere e digeribili, da abbinare a vini, champagne o anche alla birra artigianale rossa a marchio Donna Isabella. Ma bisogna lasciare lo spazio per il dolce, la "millefritta" con crema alla pastiera, confettura di albicocche del Vesuvio e nocciole. Senza sensi di colpa, perché - come recita una scritta su un muro del locale - "Anni, bicchieri di vino e pizze fritte non si contano mai".



Isabella De Cham Pizza Fritta

- via Arena della Sanità 27
- tel. 081 18639669
- www.isabelladecham.it

Pizza & Co. PER CARBOIDRARE

Antico Borgo ai Vergini
 Ciro Pellecchia, monumentale anche nell'aspetto da lottatore di sumo, ha iniziato la carriera come portapizza a domicilio per Concettina ai Tre Santi, diventando famoso alla Sanità per la sua abilità nell'impilare fino a 24 cartoni in una mano e guidare lo scooter con l'altro. Ora è...

50 Kalò
 Nella smorfia napoletana il 50 è il numero del pane, mentre nel gergo dei pizzaioli kalò (dal greco kalos) significa "buono", quindi 50 Kalò sta per "im-pasto buono". Il numero di questa famosissima pizza a Mergellina (con una sede anche a Londra) è 50, ambasciatore della pizza per Slow Food (qui a sinistra). Su una base perfetta compone vari gusti, dalle classiche come salsiccia e cipolla (qui a sinistra) e aprilatice e salsiccia (qui a destra).

Info
 • piazza Sannazaro 201/B
 • tel. 081 19204667
 • www.50kalò.it

Isabella De Cham Pizza Fritta
 • via Arena della Sanità 27
 • tel. 081 18639669
 • www.isabelladecham.it

servizio reso alla Casa Reale, è un'esperienza unica.

Info
 • salita Sant'Anna di Palazzo 1/2
 • tel. 081 416928
 • www.brandi.it

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi