

APRIL 2019



TIPS ON NAPLES PROJECT
IS ENDORSED BY



TIPS *on* NAPLES®



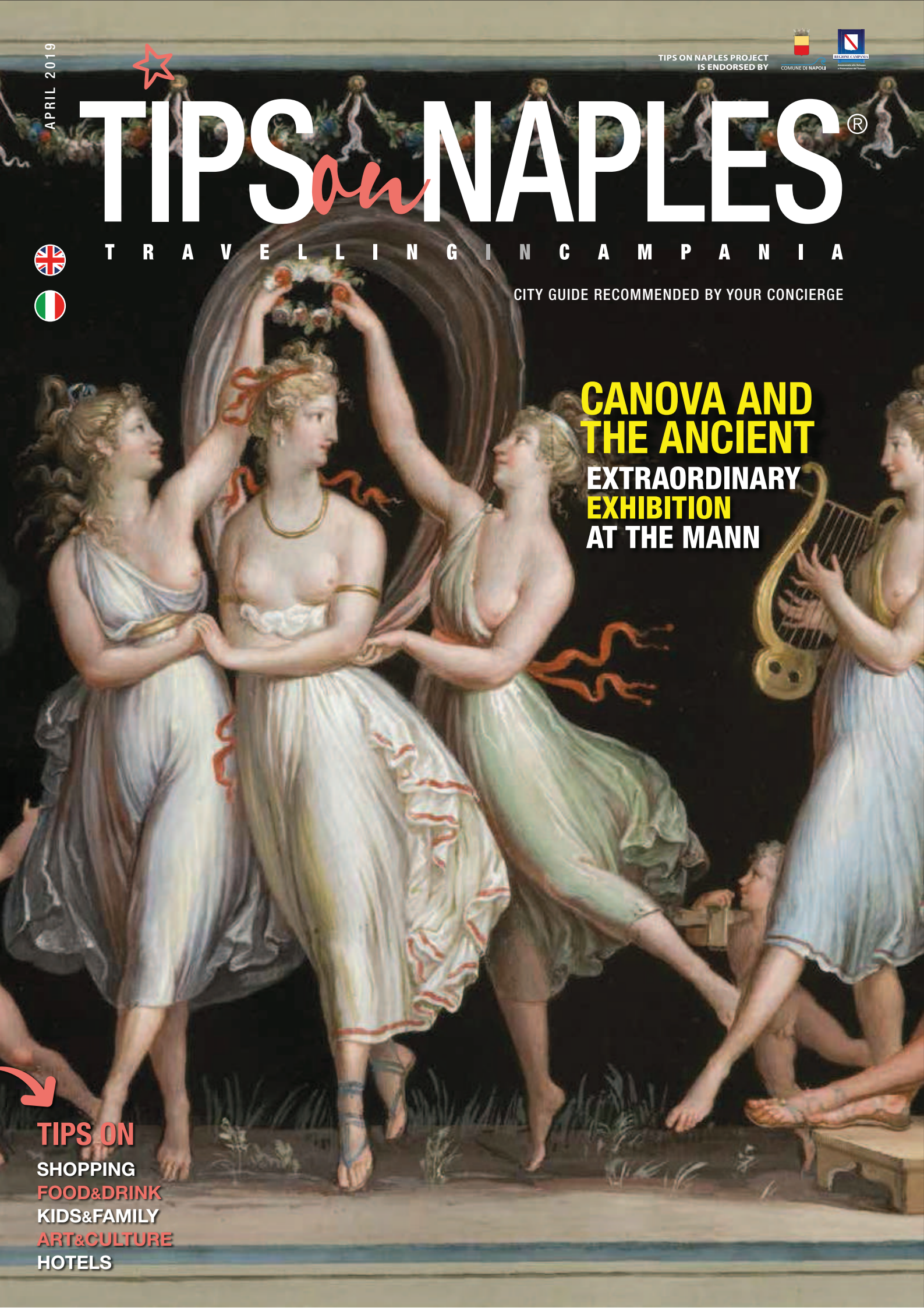
T R A V E L L I N G I N C A M P A N I A

CITY GUIDE RECOMMENDED BY YOUR CONCIERGE

**CANOVA AND
THE ANCIENT**
**EXTRAORDINARY
EXHIBITION**
AT THE MANN



TIPS ON
SHOPPING
FOOD&DRINK
KIDS&FAMILY
ART&CULTURE
HOTELS



Rosanna Marziale, chef of Le Colonne restaurant, Michelin-starred, in Caserta: a revolution in haute cuisine
Rosanna Marziale, chef del ristorante Le Colonne di Caserta, Stella Michelin: rivoluzione nell'alta cucina



ROSANNA MARZIALE



Mozzarella ball: melted mozzarella stuffed with chopped basil, breaded and fried
Palla di mozzarella: mozzarella sciolta farcita con taglierini al basilico rimozzata impanata e fritta

CHEF'S WORD

Mattel has included you in the SHERO program, by dedicating a Barbie to you as a model of inspiration for little girls. How does this feel?

«I feel a lot of responsibility. Mattel's message is very strong: the goal is to inspire girls to become passionate about simple jobs, such as cooking, and to believe in any goal. It's a great satisfaction».

What does it mean to be a chef?

«To be a creative solist in the choir of voices that I have inside: that of the farmer, the baker, the fisherman of anchovies, the shepherd, the master cheesemaker. It means dealing with producers, getting to know the products and then setting creativity in motion, until it becomes a finished dish. My dishes are the story of the territory and my identity».

Which of your creations represents you the most?

«The 'Pizza in reverse', the 'Snow in summer', the 'Ball of mozzarella', the dishes that

belong to the Marziale Menu, which I created from my own ideas. I hope that one day some of them will become a new traditional dish».

How many attempts are needed to create a single dish?

«The most difficult thing is to get an idea. But then you just have to refine it over time. A bit like when you create a song: afterwards you just have to fine-tune some notes or the refrain. With the Ball of mozzarella it was like that. Over the years we have perfected the breadcrumbs, then the sauce, but the initial idea was already there».

This year the restaurant Le Colonne turns 60, like Barbie. A sign of destiny?

«A strange coincidence. Maybe in September we'll organize something to celebrate the birthday. Otherwise, what do we do: Barbie celebrates and we don't?».

LA PAROLA ALLO CHEF

La Mattel l'ha inserita nel programma SHERO, dedicandole una Barbie come modello di ispirazione per le bambine. Che sensazione si prova?



«Sento molta responsabilità. Quello della Mattel è un messaggio molto forte: l'obiettivo è sollecitare le bambine ad appassionarsi a mestieri semplici, come quello del cuoco e a credere in qualsiasi obiettivo. È una bella soddisfazione».

Cosa vuol dire essere una chef?

«Essere solista creativo nel coro di voci che ho dentro: quella del contadino, del fornaio, del pescatore di alici, del pastore, del mastro casaro. Significa avere a che fare con i produttori, conoscere i prodotti e poi mettere in moto la creatività,

finché non diventa un piatto finito. I miei piatti raccontano la storia del territorio e la mia identità».

Qual è, tra le sue creazioni, quella che più la rappresenta?

«La 'Pizza al contrario', la 'Neve d'estate', la 'Palla di mozzarella', i piatti che fanno parte della Carta Marziale, che ho creato io di sana pianta. Mi auguro che qualcuno di essi, un giorno, possa diventare un nuovo piatto della tradizione».

Quanti tentativi occorrono per creare un piatto unico?

«La cosa difficile è farsi venire un'idea. Poi si deve solo affinare man mano. Un po' come quando si crea una canzone: dopo dieci note o il ritornello. Con la Palla di mozzarella è stato così. Nel corso degli anni abbiamo perfezionato la panatura, poi la salsa, ma l'idea iniziale già c'era».

Quest'anno il ristorante Le Colonne compie 60 anni, come la Barbie. Un segno del destino?

«Una strana concomitanza. Magari a settembre organizzeremo qualcosa per celebrare il compleanno. Sennò che facciamo: Barbie festeggia e noi no?».

RESTAURANT LE COLONNE MARZIALE
VIALE GIULIO DOUHET, 7, CASERTA
T. 0823 467494
WWW.LECOLONNEMARZIALE.IT

INTERNATIONAL CUISINE

- AL MUERZO.** Mexican and Spanish. Via Bausan, 4. T. 081 425093
- AMIR.** Arabic. Via Santa Chiara, 25. T. 081 5527380 www.ristorantearabo.it
- CICCARIAP.** Philippine. Via Melisurgo, 10/12. T. 320 8057048
- DRAGO D'ORO.** Chinese. Via del Chiostro, 21/23. T. 081 2135478 www.ristorantedragoronapoli.it
- EL MOCCOLO.** Mexican. Via Bausan, 5. T. 081406134 www.elmocollo.it
- EL PAJARO.** Spanish and Greek. Via Kerbaker, 138/a. T. 081 5561108 www.elpajaroristorante.it
- GIAPPO SUSHI BAR TAKEAWAY.** Sushi. Vico Belledonne a Chiaia, 2. T. 081 7648465 www.giappo.com
- HACHI.** SUSHI. Via Luca Giordano, 33. T. 081 5583954
- JAP-ONE.** SUSHI. Via Calabritto, 7. T. 081 2249431
- NEAPOLIS.** Greek. Via Paladino, 2. T. 081 515584
- OTORO81.** Fusion. Via Nisco, 21. T. 081 426570 www.otoro81.com
- ROME0 SUSHI BAR & RESTAURANT.** SUSHI. Via Cristoforo Colombo, 45. T. 081 0175002 www.romeohotel.it
- SHISHA NARGHILE.** Middle Eastern. Via del Parco Margherita, 12/a. T. 339 7354299
- TAJ MAHAL.** Indian. Via San Giacomo, 25/26. T. 081 5522183 www.ristorantelindianonapoli.it
- TENDER.** Japanese. Via Luca Giordano, 19/a. T. 081 19323154
- YAO SUSHI RESTAURANT.** SUSHI. Via Posillipo, 319. T. 081 19574707 www.yaosushi.com

- BRANDI.** Salita Sant'Anna di Palazzo, 2. T. 081 416928 www.brandi.it
- CAFASSO.** Via Giulio Cesare, 156/158. T. 081 2395281 www.ristorantepizzacaffasso.com
- CARMNELLA.** Via Cristoforo Marino, 22. T. 081 5537425 www.carmnella.it
- DA ATTILIO.** Via Pignasecca, 17. T. 081 5520479
- DA MICHELE.** Via Cesare Sersale, 1/3. T. 081 5539204 www.damichele.net



«FELLATA». Typical Easter entrées dish which is tasty all year round. A rich plate full of mixed cold cuts and decorated with hard-boiled eggs and ricotta cheese.

- DE FIGLIOLE.** Via Giudecca Vecchia, 39. T. 081 286721
- DI MATTEO.** Via dei Tribunali, 94. T. 081 455282 www.pizzeriadimatteo.it
- DI NAPOLI.** Via Marc'Antonio, 31. T. 081 2396942 www.pizzeriadinapoli.it
- FRESCO.** Via Partenope, 8. T. 081 6582823 www.frescotrattoria.it
- GINO SORBILLO.** Via dei Tribunali, 32. T. 081 446643 www.sorbillo.it
- GORIZIA.** Via Gian Lorenzo Bernini, 29. T. 081 5782248 www.gorizia1916.com
- LA FIGLIA DEL PRESIDENTE.** Via del Grande Archivio, 23/24. T. 081 286738 www.lafigliadelpresidente.it
- LA NOTIZIA.** Via Michelangelo da Caravaggio, 53/55. T. 081 7142155 www.enzococcia.it
- LIEVITO MADRE.** Via Partenope, 1. T. 081 19331280
- LOMBARDI.** Via Foria, 12. T. 081 456220 www.pizzerialombardi.it
- LUISE.** Via Partenope, 7. T. 081 764 2563 www.gruppoluise.it
- OLIVA CONCETTINA AI TRE SANTI.** Via Arena alla Sanità, 3. T. 081 444166 www.pizzeriaoliva.it
- PELLONE.** Via Nazionale, 92. T. 081 5538614
- PIZZA GOURMET.** Viale Michelangelo, 77/83. Via Garacciolo, 13. T. 081 2292227 www.pizza-gourmet.it
- SALVO.** Riviera di Chiaia, 271. T. 081 3599926 www.salvopizzeria.it
- STARITA.** Via Materdei, 27. T. 081 5441485 www.pizzeriastarita.it
- TRIANON.** Via Pietro Colletta, 44/46. T. 081 5539426 www.pizzeriatrianon.it
- VESI.** Via dei Tribunali, 388. T. 081 299995 www.vesi.it
- 50 KALÒ.** Piazza Sannazaro, 201/b. T. 081 19204667 www.50kalo.it

PIZZA

- ACUNZO.** Via Cimarosa, 60/62. T. 081 5785362 www.pizzeriaristoranteacunzo.com
- AL 22.** Via Pignasecca, 22. T. 081 5522726 www.pizzeriaal22.it
- ANTICA PIZZERIA DELL'ANGELO.** Piazzetta Nilo, 16. T. 081 5422001 www.pizzeriadellangelo.com
- ANTICA PIZZERIA PORT'ALBA.** Via Portalba, 18. T. 081 459713 www.anticapizzeriaristoranteportalba.com

RESTAURANTS

- BACCALARIA.** Piazzetta di Porto, 4. T. 081 0120049 www.baccalaria.it
- CALASOLE.** Discesa Coroglio, 39. T. 081 5750407 www.calasole.it
- CANTINA SAN TEODORO.** Vico Satriano, 12. T. 081 18990558 www.cantinasanoteodoro.it
- CIRO A SANTA BRIGIDA.** Via Santa Brigida, 71/73. T. 081 5524072 www.ciroasantabrigida.it
- CRU... DO RÈ.** Piazza Vittoria, 11/12. T. 081 7645295 www.crudore.it
- DI MARTINO SEA FRONT PASTA BAR.** Piazza Municipio, 1. T. 081 18496287
- ECOMESARA.** Via S. Chiara, 49. T. 081 19259353 www.ecomesararistorante.it
- GRAN GUSTO.** Via Marina, 5. T. 081 19376800 www.gran-gusto.it
- IL CELLAI0.** Via Carlo Poerio, 54. T. 081 7641380 www.ilcellaio.com
- LA CANTINA DI TRIUNFO.** Via Riviera di Chiaia, 64. T. 081 682354 www.lacantiniaditriunfo.it
- LA CANTINELLA.** Via Cuma, 42. Santa Lucia. T. 081 7648684 www.lacantinella.it
- LA CHITARRA.** Rampe San Giovanni Maggiore, 1 b. T. 081 5529103 www.osteriachitarrata.it
- L'ALTRO COCCO LOCCO.** Vicoletto Cappella Vecchia, 4. T. 081 7641722 www.laltrococcoloco.it
- LA STANZA DEL GUSTO.** Via Costantinopoli, 100. T. 081 401578 www.lastanzadelgusto.it
- LA TAVERNA DELL'ARTE.** Rampe San Giovanni Maggiore, 1a. T. 081 552758 www.tavernadellarte.it
- LE COLONNE.** Viale G. Douhet, 7, Caserta. T. 0823 467494 www.lecolonnemarziale.it
- LEON D'ORO.** Piazza Dante, 48. T. 081 5499404
- L'ETTO.** Via Costantinopoli, 103. T. 081 19320967 www.ettoristorante.it
- LOCANDA 'NTRETELLA.** Salita S. Anna di Palazzo, T. 081 427783 www.locandantretella.it
- MATTOZZI EUROPEO.** Via Marchese Campodisola, 4/B. T. 081 5521323 www.mattozzieuropeo.com



FRITTATA DI MACCHERONI. Made with left over pasta, eggs and parmesan cheese and fried in the pan. It's different from the fried pasta 'frittatina', a must of the neapolitan street food tradition, which is made with bucatini and milk cream.

- MEATIN.** Via Timavo, 27. T. 081 18893517 www.meatin.it
- MIMI ALLA FERROVIA.** Via Alfonso D'Aragona, 19/21. T. 081 5538525 www.mimiallaferrovia.it

NENNELLA. Vico Lungo Teatro Nuovo. T. 081 414338

O'BREAK. Via Ponte di Tappia, 25, Naples. T. 081 7970001 www.mediterraneanapoli.com

OFFICINE BISTROT. Via Andrea D'Isernia, 6. T. 081 18709625 www.leofficinebistrot.com

OSTERIA LA MATTONELLA. Via Nicotera, 13. T. 081 416541 www.osteriadelmattonezza.com

PALAZZO PETRUCCI. Via Posillipo, 16/c. T. 081 5757538 www.palazzopetrucci.it

PUNTO NAVE. Via Libero Bovio, 23, Pozzuoli. T. 081 2569411

ROSIELLO. Via Santo Strato, 10. T. 081 5752341 www.ristoranterosiello.it

SARTÙ. Via San Gennaro al Vomero, 13. T. 331 881 0666 www.sartunapoli.it

SUD. Via SS. Pietro e Paolo, 8, Quarto. T. 081 0202708 www.sudristorante.it



IMPEPATA DI COZZE. The mussels are cleaned and cooked in a pot with a lid. Once they open, parsley, pepper and oil is added.

TERRAZZA CALABRITTO. Piazza Vittoria, 1. T. 081 2405188 www.terrazzacalabritto.it

TRATTORIA DELL'OCA. Via Santa Teresa a Chiaia, 11. T. 081 414865 www.trattoriadelloca.it

3PIANI. Via Filangieri, 16c, Naples. T. 081 19578001 www.3piani.it

UMBERTO. Via Alabardieri, 30. T. 081 418555 www.umberto.it

VALÙ. Vico Lungo del Gelsò, 80. T. 081 0381139 www.valu.it

VERITAS RESTAURANT. Corso Vittorio Emanuele, 141. T. 081 660585 www.veritasrestaurant.it

ZI' TERESA. Via Borgo Marinarì, 1. T. 081 7642565 www.ziteresa.it

FRY FOOD

ANTICA FRIGGITERIA SPACCANAPOLI. Via Benedetto Croce, 42. T. 347 3357240

FIORENZANO. Via Pignasecca, 14. T. 349 7810146

FRIGGITORIA VOMERO. Via Cimarosa, 44. T. 081 5763130

LUISE. Via Toledo, 266. T. 081 415367

TUTINO. Via della Solitaria, 34. T. 081 7645259