



Immergetevi nell'anima della città: vicoli, mercati e palazzi barocchi

Napoli, la città famosa in tutto il mondo per il calore della Sua gente, capace ancora di divertirsi...il luogo ideale dove vivere il Natale pienamente, con i suoi sapori, la sua magia e gioia, ritrovando le rassicuranti tradizioni italiane.

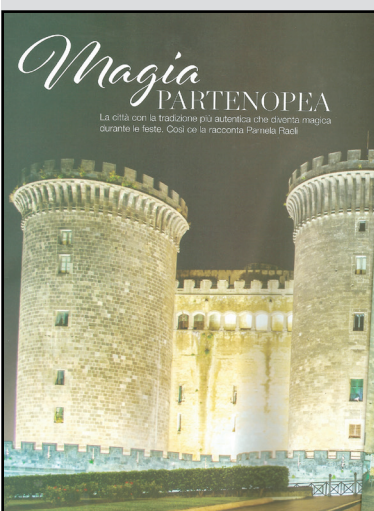
Rumorosa, orgogliosa ed elegante, Napoli vanta ricchezze archeologiche e culturali, una frenetica vita di strada e cibo che è una vera e propria forma d'arte. Immergetevi nell'anima della città: vicoli, mercati e palazzi barocchi... sarete affascinati dai napoletani, vestiti con stile, che parlano rumorosamente su strade impossibilmente strette ombreggiate da una biancheria intonata tra gli edifici alti. Non un centro storico ristrutturato e silenzioso: la storia è tutta intorno a Voi, oggetti d'azione nel grande teatro che è la vita di strada napoletana.

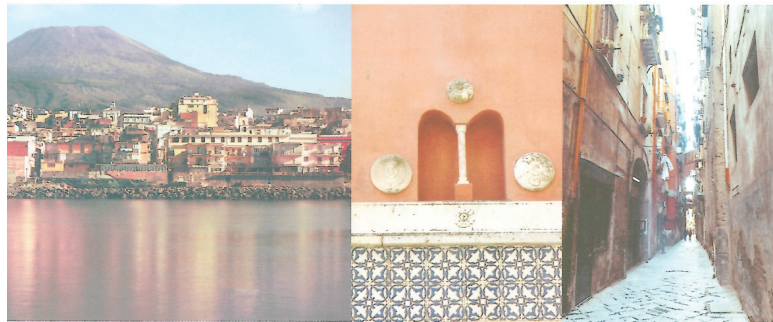
Per gli estimatori dell'arte d'obbligo alcune tappe: iniziate da San Lorenzo Maggiore (0039081454948; sanlorenzomaggiorenapoli.it) che nasconde uno dei siti archeologici più imponenti della città - le strade dell'antica Napoli come erano 2.000 anni fa: ripristinato alla sua gloria originale del XIII secolo. Proseguite con il Duomo (duomodinapoli.com), la grande cattedrale di Napoli, per essere rapiti dagli innumerevoli dipinti rinascimentali, affreschi e statue d'argento e bronze brillanti. Napoli è una città multiculturale dove il sacro e il profano convivono ancora nelle storie e nelle tradizioni tramandate nei secoli dai napoletani. L'evento più importante è il "miracolo" di San Gennaro che si verifica tre volte l'anno nel Duomo di Napoli, in particolare il 19 settembre in occasione della festa del santo patrono, ma tutto l'anno è perfetto per andare alla scoperta della Napoli magica e dei suoi misteri. E ancora il Museo Archeologico Nazionale (Piazza Museo Nazionale 19), ospitato in un palazzo del XVII secolo, che ospita l'immensa collezione Farnese, costituita da quattro piani di manufatti, dall'antico Egitto fino al XVII secolo. Merita anche una visita il Museo di Capodimonte, che ha un'eccellente collezione d'arte italiana, tra cui pezzi di Raphael, Botticelli, El Greco e Caravaggio. Per l'arte sotterranea prendete la metropolitana e fermatevi in Piazza Dante per la citazione del neon Dante, oppure a Materdei per i suoi murali e gli stalagmiti di plastica. E se cercate fortuna e ancora mistero non perdetevi il Cimitero delle Fontanelle nel quartiere Sanità. Luogo di culto per eccellenza dedicato alle anime pezzentelle, come da tradizione il visitatore può adottare un cranio (capuzzella), quindi un'anima

abbandonata (pezzentella) in cambio di fortuna e protezione. Il cimitero conserva i resti delle vittime della peste (1656) e del colera (1836) e alcuni teschi portano con sé leggende come quello di donna Concetta - a' capa che suda - di colore "inspiegabilmente" più lucido rispetto agli altri. E dopo tanta arte e cultura esplorate le ripide stradine dei Quartieri Spagnoli o vagate in giro per il mercato labirintico di Pignasecca.

Una città con mille colori, che specialmente durante il periodo delle festività regala emozioni diverse. D'obbligo una passeggiata in via San Gregorio Armeno dove si concentrano le coloratissime botteghe di artigiani specializzati in presepi e una visita al Museo Nazionale di San Martino, che custodisce la natività più famosa di Napoli, il presepe Cuciniello. Se volete ammirare il suggestivo paesaggio partenopeo, da cercare N'Albero, una struttura alta trenta metri, illuminata da migliaia di led, realizzata in occasione delle festività natalizie sul lungomare di Napoli. Irrinunciabili i mercatini, dal Mercato Meraviglia, curiosa fiera del design indipendente che trova spazio nel poco turistico quartiere Montesanto, al Napoli Christmas Village d'ispirazione nordeuropea, con stand ricchi di prodotti enogastronomici e oggettistica, l'Ufficio Postale di Santa Claus e tanti giochi pensati per i più piccoli. Se avete quasi esaurito il Vostro tempo sedetevi in una caffetteria di Piazzale San Martino. Ordinate il caffè, godetevi la vista attraverso la città vecchia e fino alle montagne. Un suggerimento, per coloro che amano i dolci, W è anche una visita ad un'affascinante fabbrica di cioccolato in Via Vetriera. Qui i cioccolatini vengono ancora fatti con strumenti e macchine tradizionali.

Dopo una giornata passata a conoscere la bellezza della città, per assaporare i veri gusti partenopei sedetevi in una trattoria o in un'osteria. La maggior parte di questi locali serve piatti basilici ma gustosi come la pasta al ragù o la parmigiana di melanzane (melanzana al forno con mozzarella e pomodoro). Provate La Vecchia Cantina (00390815520226; Via San Nicola alla Carità 13-14), una piccola osteria che serve piatti deliziosi e tradizionali a prezzi molto buoni. Il menu dipende interamente da ciò che è fresco nel mercato dei pesci accanto. Oppure La Stanza del Gusto (0039081401578; Vicoletto Sant'Arpino 21): qui i commensali selezionano il tema del loro pasto, ad esempio agnello o frutti di mare. Il proprietario Mario →





Da sinistra a destra: veduta del Vesuvio al tramonto, tipica casa rossa, un vicolo della città vecchia. Di fronte da sinistra in senso orario: tipica casa dei pescatori, caratteristico balcone nei vicoli, ceramica partenopea, Palazzo Donn Anna, presepe, Golfo di Napoli, mercato del pesce, barche, panni stesi, San Gennaro

E dopo tanta arte e cultura esplorate le ripide stradine dei Quartieri Spagnoli

Avallone sceglie gli ingredienti stagionali per creare il tuo menù e i piatti ottenuti sono sempre accompagnati da vini locali. Per una vera pizza napoletana Da Michele (00 39 081 553 9204, Via Cesare Sersale 1-3): non ha menu, solo due pizze paradisiache: margherita e marina. Una curiosità di Napoli: 'A Pizza, un brevetto made in Naples. Si tratta della prima pizza artigianale, fatta a mano, cotta in forno a legna e abbattuta - mediante criogenesi - per poter essere consegnata surgelata in tutta Italia. Alla base del successo il perfetto connubio di tradizione e innovazione: in laboratorio sono banditi conservanti e aromi aggiunti. Farina 00, acqua e lievito madre, pomodoro campano, fior di latte o mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico fresco sono alcuni degli ingredienti a km 0 con i quali viene preparato e condito l'impasto di 'A Pizza. Sette le varianti disponibili - margherita, bufalina, bianca, primavera, porcina, vegetariana e friariella - a cui vanno ad aggiungersi tre pizze gluten free pensate per rispondere alla crescente richiesta da parte dei consumatori di prodotti senza glutine. Perfetto l'abbinamento con la prima birra artigianale di Napoli: si chiama KBirr ed è una produzione del napoletano Fabio Ditto, importatore di birre e grande appassionato. Da due anni sul mercato si ispira nel nome ad un'espressione tipica partenopea: "caspiche che birra". Ha etichette e nomi che rimandano a icone e tradizioni della città, ma in chiave moderna e con occhio al design: da San Gennaro al Como portafortuna. Non c'è solo la pizza, tra le strade e i vicoli di Napoli. O almeno, non solo quella tradizionale. Quando lo street food era ancora lontano dall'essere una moda, infatti, nella sua bottega nel cuore della città la famiglia partenopea Tutino sfornava pizze fritte, pastacresciuta, croccchè di patate, arancini di riso, verdure fritte, frittatine di pasta, montanare e gli "scagliuozzi", polentine fritte sottili e croccanti. Il tutto spesso racchiuso nel "cuoppo", il cono di carta per i fritti. Una tradizione antichissima, che agli inizi dell'800 iniziò a diffondersi nella città per offrire dei piatti gustosi anche con pochi mezzi, e che la famiglia Tutino porta avanti da quattro generazioni partendo da materie prime di riciclo: la pasta avanzata della pizza diventa pasta cresciuta, con i maccheroni avanzati nascono le frittatine di pasta, e così via. Un tempo i friggitori erano molto diffusi tra i vicoli del centro di Napoli, oggi quei pochi rimasti - di cui Lino Tutino e il figlio Ciro sono →

l'espressione più tipica - tramandano una grande maestria nel sapere cucinare in modo eccellente materie prime povere rendendole bontà da gourmet. "Al di là della qualità della materia prima - raccontano - il vero segreto di un buon fritto sta nel rispetto dei tempi e nel modo di friggere ogni diverso elemento del cuoppo". Stanca dopo una giornata passata tra le bellezze della città ho scelto l'Hotel Romeo per trovare relax e ogni tipo di comfort. Un edificio del secolo scorso, undici piani dal design avveniristico che coniugano perfettamente antiquariato ed arte contemporanea. Ho scelto questa struttura per giudicare io stessa se tanta nomea fosse giustificata. Primo punto a favore l'aver molte sfaccettature: dalla cucina eccellente con al timone lo chef Salvatore Bianco fino al benessere della Dogana del Sale che, con i suoi 1000 mq, offre non solo un percorso Spa all'avanguardia, ma anche massaggi, trattamenti e servizi di bellezza. Su consiglio del personale dell'Hotel mi concedo uno Scents of Hawaii, un trattamento che associa l'efficacia esfoliante del sale rosso delle Hawaii all'inebriante profumazione delle essenze: energia ritrovata. Giunta l'ora della cena prendo l'ascensore fino al nono piano che ospita il ristorante Il Comandante, con vista sul golfo di Napoli, con il suo porto e le navi che arrivano e partono. Il Comandante era il soprannome di Achille Lauro, fondatore della Flotta Lauro, la cui sede storica era situata dove oggi sorge il Romeo hotel. Qui ho gustato l'autentica cucina partenopea: apertura con calamaro scottato con brodetto piccante e battuto di gamberi con puntarelle e lime; a seguire cannelloni di ricotta bufalina e pomodori secchi. Per concludere una deliziosa bavarese al torroncino e salsa di cioccolato. Terminata la cena, vengo ospitata nella Romeo Bay View Suite con vista sul golfo di Napoli, Capri e il Vesuvio all'orizzonte. Camera di 81 mq elegantissima con arredi di design ricercato e sofisticata tecnologia. Uso una citazione di Stendhal per concludere la mia visita: "Parto. Non dimenticherò né la via Toledo né tutti gli altri quartieri di Napoli; ai miei occhi è, senza nessun paragone, la città più bella dell'universo".

FOOD&TRAVEL ITALIA
Bimestrale
+39MediaCom
Tiratura: 30.000 copie

