



NAPOLI e... ...guagliò!

Napoli, città d'arte, si apre a forma di anfiteatro sul mare ed è delimitata dal **Vesuvio**, dai **Monti della costa** e dalle isole di **Capri**, **Ischia** e **Procida** e dal **Capo Miseno**. La prima colonizzazione del territorio risale a quasi 3000 anni fa quando mercanti e viaggiatori anatolici ed achei si affacciarono nel golfo per dirigersi verso gli empori minerari dell'alto Tirreno e fondarono **Partenope** nell'area che include l'isolotto di Megaride (l'attuale Castel dell'Ovo) e il Promontorio di Monte Echia (l'odierna Monte di Dio e Pizzofalcone). Partenope fu poi abbandonata e prese il nome di "Paleopolis" (città vecchia). Nel 475 d.C. grazie agli abitanti di Cuma fu fondata **Neapolis** nella parte orientale della città originaria.

Obiettivi specifici: conoscere i principali aspetti storico-artistici nonché di costume della città

Attività: itinerari in città

Alloggio: Smart Station Hotel – Napoli; Cauzione 20€/studente

PROGRAMMA

Primo giorno

Ore 6.40 ritrovo presso il Piano Binari in Stazione Centrale davanti al Burger King
Ore 7.10 partenza in treno per Napoli
Pranzo al sacco con viveri propri

Trasferimento a Pompei

Ore 15.00 VISITA guidata agli scavi di Pompei

Ore 20.30 cena al ristorante "Tutino"
Rientro e pernottamento in albergo

Secondo giorno

Colazione
Pranzo al sacco compreso nella quota

ITINERARIO... Spaccanapoli con Monte della Misericordia, Madonna con Pistola, Piazza Municipio, Piazza Plebiscito

Trasferimento al Vesuvio

Ore 14.20 ESCURSIONE guidata sul Vesuvio

Ore 20.30 cena al ristorante "Tutino"
Rientro pernottamento in albergo

Terzo giorno

Colazione
Pranzo al sacco compreso nella quota

Ore 9.30 VISITA alla Napoli Sotterranea

Rientro a Napoli
Ore 15.00 partenza in treno per il ritorno

Per saperne un po' di Più

Il progetto "Museo Aperto" è attivo fin dal 1994 all'interno di un articolato programma dell'Amministrazione Comunale di interventi, recupero e valorizzazione del patrimonio artistico cittadino. L'iniziativa, concordata con le Soprintendenze competenti, la Curia Arcivescovile e con varie Istituzioni e Associazioni cittadine, ha lo scopo di restituire alla pubblica fruizione le pregevoli testimonianze artistiche presenti nel centro storico, al fine di consentire il recupero del territorio attraverso mirati interventi e garantire, nel contempo, un'adeguata vivibilità, la riappropriazione degli spazi urbani da parte dei cittadini e il rilancio dei flussi turistici. Gli itinerari delle *Vie dell'Arte del Museo Aperto* propongono una visita ad alcune delle realtà monumentali dei *tre Decumani* (Via Tribunali,

Spaccanapoli e l'Anticaglia), del percorso da Piazza Plebiscito a San Domenico Maggiore, e delle aree di Piazza Mercato e del Carmine.

Maccheroni e pizza

La tradizione culinaria napoletana è molto ricca e complessa, varia da cibi semplici ma completi, come la pizza, ad artificiose e gustose pietanze. **Molti anni addietro la pizza, così come i maccheroni, servivano ad ingannare la fame dei più poveri, che prorogavano il successivo pasto per almeno ventiquattro ore.** Ma l'inganno durava settimane, mesi, fino all'arrivo di occasioni particolari, principalmente religiose, quando, tradimento alla miseria!, si cucinava ed assaporava l'impossibile. Ma finalmente ci si sedeva ad un tavolo davanti ad un lauto e generoso pasto. Era il momento in cui si riprendevano le forze e ci si ricaricava per il resto dell'anno, almeno fino ad un'altra festività. Per il resto si preferivano, o meglio ci si obbligava per cause maggiori a pasti veloci. Il maccaronaro era l'antico snack bar, davanti al quale posteggiavano i napoletani aspettando il loro piatto caldo da consumare in piedi o camminando. I maccheroni sono un'acuta invenzione della miseria. La più semplice, la più razionale, la più essenziale utilizzazione del grano. Si cuociono in molta acqua salata e bollente, si mangiano poco cotti, in modo che serbino un'ombra di durezza. Prima era usanza accompagnarli in bocca con le dita. **Ma è la pizza che rispondeva alle esigenze e agli adattamenti della miseria, ancor più sottilmente.** Era ed è una focaccia di acqua e farina appena lievitata, condita con lardo di maiale stemperato - la buona sugna - con quarti di pomodoro, fettine di mozzarella e foglioline di basilico. Oppure con olio di oliva, quarti di pomodoro, piccole alici fresche e spinate, molto origano e uno spicchio di aglio. Cotta nel forno dei panettieri, dopo aver riscaldato abbondante legna. La pizza si mangiava camminando, piegata in quattro, o a libretto.

La storia

Al di là delle leggende e dei miti che hanno affollato la storia della pizza, la sua origine reale risale al 1500, quando la fragrante e saporita solanacea fu introdotta in Europa dal Perù. La pizza era la preferita non soltanto dai plebei, ma dalle dame e dai cavalieri e persino "fra gli ori ed i damaschi della Corte". **Nel bosco di Capodimonte la moglie di Ferdinando IV, Maria Carolina, fece costruire un apposito forno per le pizze per la delizia delle sue cene e di quelle dei suoi invitati.** Nell'800 la pietanza si completò con l'introduzione di un altro elemento: la mozzarella, da aggiungere al pomodoro. **Nasce la Margherita, così chiamata in omaggio al soggiorno della consorte di Umberto I,** fedele buongustaia dell'insuperata ed insuperabile specialità nostrana. Raffaele Esposito fu l'inventore. Nel giugno del 1889 un funzionario della Real Corte, recatosi nel locale da lui gestito, la pizzeria di Pietro, gli chiese se fosse disposto a recarsi subito alla Reggia di Capodimonte per offrire ai sovrani una prova della sua eccellente bravura. La Regina dichiarò, poi, di apprezzare soprattutto quella con la mozzarella ed il pomodoro, da allora battezzata Margherita. Nei secoli la pizza è rimasta quasi del tutto invariata, ad essa sono stati aggiunti altri elementi, specialmente di condimento, risultato delle fantasie dei pizzaioli che tuttora si divertono a condirla in modo sempre originale. Così poco cambiata è anche l'atmosfera dell'antica pizzeria, tuttora luogo suggestivo per la sua vivace accoglienza, destinata indistintamente a tutti, ricchi e poveri