

Napoli

<http://www.youtube.com/watch?v=8d1Jva5UFWs>

Le fasi della storia di Napoli in Castel dell'Ovo

<http://video.libero.it/app/play?id=fe4ccd8e0aa814358e223a205e9e5a90>

<http://www.youtube.com/watch?v=gtvnDuv2L4Q>

Scampia

<http://www.youtube.com/watch?v=wptbVfqjhl>

Napoli sotterranea

Castel Capuano (di origine normanna)



Castel Nuovo o Maschio Angioino



Arco trionfale (aragonese)



Chiesa di San Domenico Maggiore



Basilica di San Lorenzo Maggiore



Basilica di S. Chiara



Certosa di San Martino

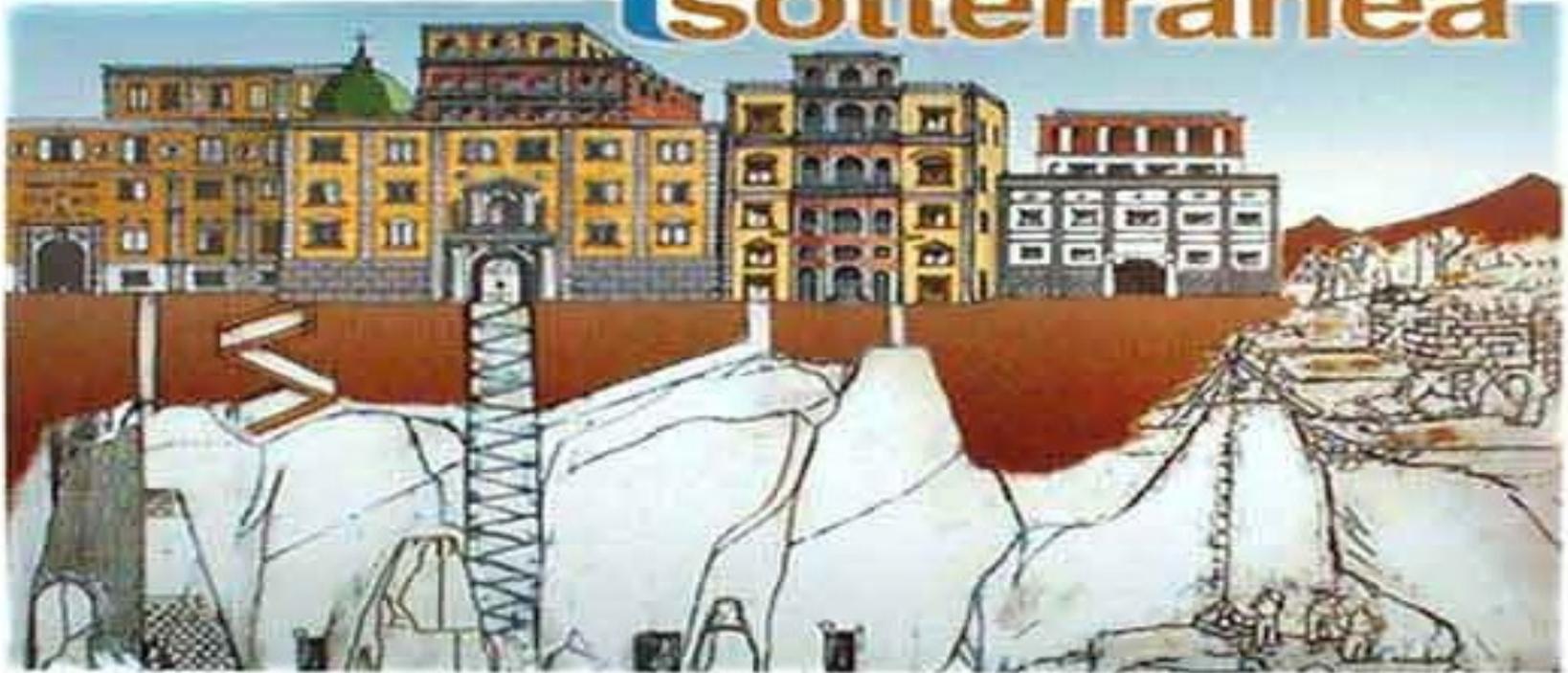


Napoli sotterranea

<http://www.youtube.com/watch?v=wptbVfqjhl>



napoli e la città sotterranea



Napoli sotterranea

Nel sottosuolo di Napoli si cela un labirinto di cunicoli, cisterne e cavità che formano una vera e propria città; essa ricalca, in negativo, la città di superficie. La città sotterranea si estende sotto tutto il centro storico, ad essa sono legati miti e leggende ancora oggi vivi nell'immaginario collettivo dei napoletani.

<http://www.youtube.com/watch?v=HYbiRT4Z-rQ&feature=related>

catacombe di San Gennaro

Tufo giallo napoletano



Resti del teatro greco-romano



Il teatro antico

- **I due principali teatri di Neapolis (quello scoperto e l'Odeion, il teatro coperto) sorgevano nell'area dell'attuale Decumano Superiore. Non rimangono tracce concrete delle importanti costruzioni, se non nella forma curvilinea degli attuali edifici, evidentemente costruiti in corrispondenza delle cavee, e nei ritrovamenti nella Napoli sotterranea.**

SPACCANAPOLI



Il Cimitero delle Fontanelle

<http://www.danpiz.net/napoli/monumenti/CimiteroFontanelle.htm>

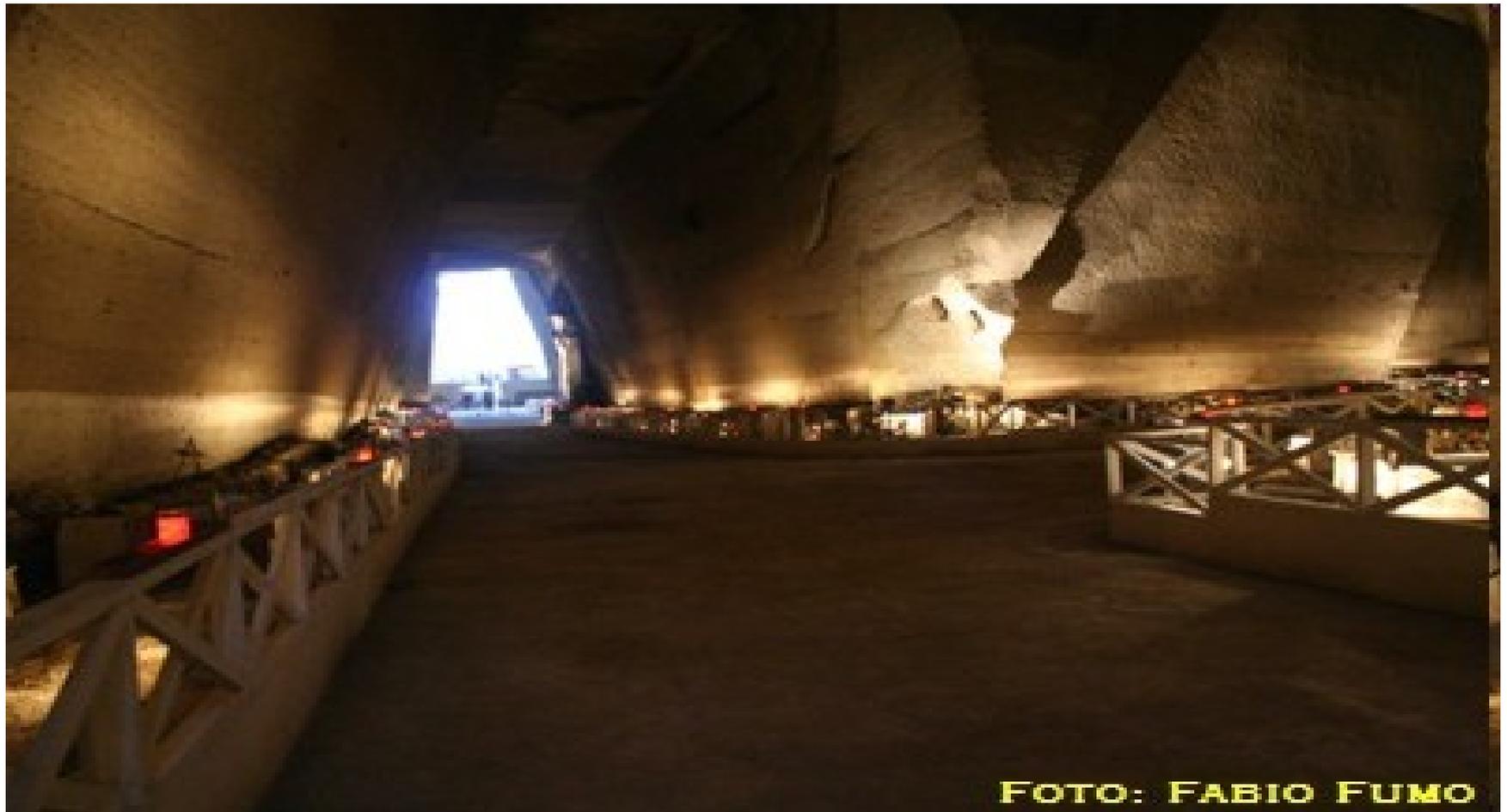


FOTO: FABIO FUMO

Il principe di Sansevero

- <http://www.youtube.com/watch?v=2tPyysZOE48&feature=related>

Raimondo di Sangro



La Cappella Sansevero

Cristo velato



La sfogliatella napoletana



Il babà napoletano



Storia leggendaria del babà

- Il babà è una derivazione di un dolce a lievitazione naturale di tradizione popolare polacca.
- La leggenda racconta che il re polacco Stanislao **Leszczinski, re di Polonia dal 1704 al 1735, avendo un pessimo carattere ed essendo molto goloso di dolci, scagliasse il dolce che gli veniva proposto durante il suo soggiorno in Lorena contro una credenza, fracassando una bottiglia di rum. Questa andò ad inzuppare il dolce per caso e per caso Stanislao lo assaggiò, trovandolo ottimo. Storicamente la ricetta venne successivamente esportata dalla Francia ad opera dei cuochi di corte, quando andarono a servizio presso le famiglie del napoletano. Qui ebbe un enorme successo, tanto da divenire il dolce tradizionale per eccellenza. Il corrispettivo di babà al rum in Polonia si chiama "babka ponczowa" e ha mantenuto la forma tonda con la crema in mezzo.**

La pastiera napoletana



Caratteristiche della pastiera

- La pastiera, antichissimo dolce pasquale partenopeo, è una torta di pasta frolla ripiena di un impasto formato da ricotta, grano bollito, uova, spezie e canditi. La frolla della pastiera è croccante, mentre il suo ripieno è morbido di un colore giallo oro molto intenso e il suo sapore e il profumo varia a seconda degli aromi utilizzati.

La versione classica della pastiera prevede che gli aromi utilizzati siano la cannella e l'acqua di fiori d'arancio, mentre nelle versioni moderne si spingono ad accostamenti di gusti e sapori a volte azzardati. L'origine della Pastiera è molto antica e la si può far risalire ai culti pagani quando la si preparava per celebrare l'arrivo della primavera; nel tempo è diventata usanza di prepararla per la festività della Pasqua; il nome Pastiera sembrerebbe derivare dall'abitudine, consolidata per un certo periodo di tempo, che vedeva utilizzare al posto del grano cotto la pasta cotta; tutt'oggi ci sono ancora massaie che preparano la pastiera utilizzando paste del tipo spaghetti o capelli.

La pasta di mandorle



La Pasta di mandorle o Pasta reale

- Sono altri dolcetti che trovano la loro origine nei conventi napoletani, dai delicati colori pastello che vanno dal rosa, al verde al giallino, preparati con mucchietti di paste di mandorle sistemati su di un ostia tagliata che serve da base e dalle forme piu' svariate. Dolci della vigilia di natale, le suore li preparavano rispettando la dieta di magro perche' erano preparati con farina zucchero, spezie e mandorle finemente tritate e non era utilizzato alcun grasso animale, essendo il loro condimento ottenuto esclusivamente dall'olio premuto dalle stesse mandorle. Questa tradizione di pasta reale è rimasta oggi soprattutto in Sicilia dove ci sono degli abilissimi artigiani di pasta martorana o reale.

Le pizzette fritte



La pizza fritta e il cinema

- La pizza fritta è una vecchia pietanza della tradizione gastronomica partenopea, associata all'espressione napoletana *"a oggi a otto"*, ossia la mangio oggi e la pago tra otto giorni: era uno dei pochi alimenti accessibili al popolino povero e pieno di debiti che viveva nei vicoli della vecchia Napoli.
La pizza fritta, ripiena di ricotta, salame, cicoli, mozzarella o altro oppure come semplice impasto senza ripieno era una versione più economica della pizza cotta in forno, che non tutti potevano pagare. La pizza *"a oggi a otto"* era venduta nei *"bassi"*, umili monocali senza finestra a livello stradale, abitazione simbolo della Napoli povera.
- E non bisogna pensare che questo sia una moda contemporanea, un'imitazione del fast food d'oltre oceano, perché già nel 1954, nel film di Vittorio de Sica *"L'oro di Napoli"* troviamo una splendida Sophia Loren che frigge pizze e le vende a credito ai passanti.