

Napoli

Il mito di Partenope



Diverse sono le leggende relative a Partenope, colonia greca da cui poi ebbe origine Napoli (Neapolis, fondata dai greci nel IV secolo a. C.)

Una racconta di una sirena, Partenope, che, poiché non era riuscita a catturare Ulisse, si suicidò sugli scogli della futura Napoli.

Un'altra parla di una bellissima principessa greca, di nome Partenope, innamorata di Cimone, amore contrastato dal re suo padre. I due decidono allora di fuggire su una nave verso l'ignoto, e sbarcano per loro fortuna sulla costa campana dove vivranno felici ed innamorati.

Un'altra racconta di una grave carestia in Grecia e di un re che manda tre sue figlie ed un gruppo di giovani su alcune navi verso la terra promessa della Magna Grecia. Durante il viaggio muore la più giovane delle tre principesse, la dolce Partenope, proprio nel momento in cui la nave è finalmente giunta nel golfo. In suo onore alla colonia venne dato il nome di Partenope.



Napoli

La pizza napoletana



La Pizza è un piatto antichissimo già conosciuto 6.000 anni fa presso gli Egizi.

Al tempo dei Romani, le popolazioni italiche del I sec a.C. usavano un pane schiacciato e tondo che veniva usato come piatto su cui servire la portata principale.



Ma per la pizza come la conosciamo noi bisogna aspettare il 1700, quando arriva nel sud d'Italia il pomodoro, originario del Perù.

A Napoli il popolo scopre che il pomodoro si può mangiare e nasce così la pizza marinara.



Nel 1889, invece, per la visita a Napoli della Regina Margherita di Savoia, il cuoco Raffaele Esposito inventò la "Pizza Margherita", una pizza condita con pomodori, mozzarella e basilico, per rappresentare i colori della bandiera italiana.

Ma qual'è la ricetta giusta?

<p>Ingredienti (x 4-5 persone)</p> <p>1 kg di _____</p> <p>600 ml di _____</p> <p>50 ml di _____</p> <p>25 gr di _____ fresco</p> <p>8 gr di _____</p> <p>1 cucchiaino di _____.</p>	<p>Farina 00 , Aceto , Olio extravergine di oliva, vino bianco, acqua tiepida, sale, pepe, zucchero, burro, lievito di birra, zafferano, caffè, cioccolato</p>
<p>Preparazione</p> <p>Sciogliere il lievito in acqua: Bollente Tiepida Gelata</p> <p>Unire tutti gli ingredienti ed impastare bene</p> <p>Lasciare riposare per 4-5 ore, 10 minuti, 3 giorni</p> <p>Stendere la pasta con le mani</p> <p>Cuocere per 2 ore ad 80 gradi, 10 minuti alla massima temperatura</p>	
<p>Pizza Margherita</p>	<p>Pomodoro, Mozzarella, Origano, Basilico, Acciughe, Ananas, Cacao, Curcuma, Aglio, Capperi</p>

Napoli



Il Presepio Napoletano

Costruire il presepio a Natale è una tradizione molto forte per i napoletani.

La prima traccia di un presepio a Napoli è in un atto notarile, del 1021, in cui viene citata la chiesa di Santa Maria "ad praesepe" .

Ma è il 1600 l'epoca d'oro dei pastori, statuette in terracotta vestite con abiti ricamati, vere sculture artistiche.

Ancora oggi, nel periodo di Natale, c'è una strada (San Gregorio Armeno) nel centro della città dove si può trovare tutto quello che serve, pastori antichi e moderni.

Chi sono?



(portatrice d'acqua, ubriaco, pastore, angelo, Papa Francesco, Hillary Clinton e Trump, Berlusconi e dudù, Sarkozy e Carla, Pyongyang, Harry e Meghan, Balotelli e Belen)