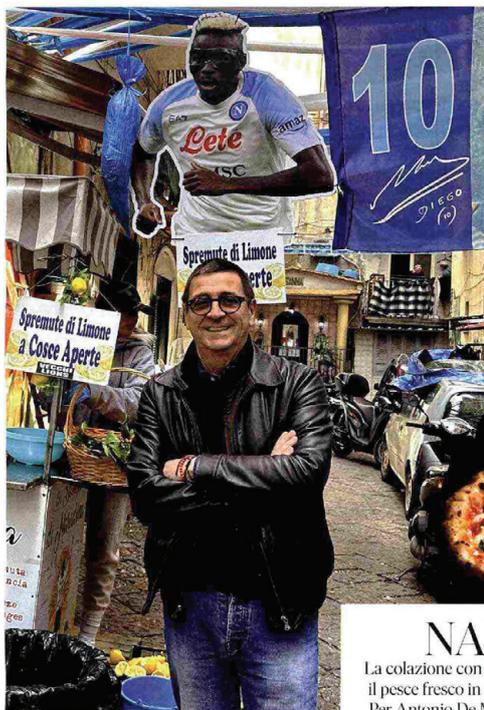




HOW TO SPEND IT IN...



A sinistra, l'esterno del GRAND HOTEL VESUVIO, sul lungomare. Sotto, "Uovo Moschero" (1993), di Lello Esposito.



A sinistra, un ritratto di Antonio De Matteis, capo di Kiron. Qui in uno scatto di Quartieri Spagnoli. Sopra, guanti Stile 2229, MARIO PORTOLANO (120 €).

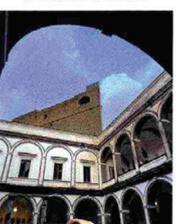


VISITARE
Chostro di Santa Chiara. [monasteriodisantaclarita.it](#)
Murales di Maradona. [via Emanuele de Deo, 46](#)
Museo di San Domenico Maggiore. [museosandomenicomaggiore.it](#)
Scuola di Alta Sartoria. [kiron.com/pages/tailloring-school](#)
Teatro di San Carlo. [teatro.sancarlo.it](#)
Teatro Sannazaro. [teatrosannazaroit.it](#)

MANGIARE
Ambasciatori. [ambasciatori.it](#)
Chalet Ciro. [chaletciro1952.com](#)
Ciro o Mergellina. [via Mergellina, 21](#)
Concettina ai Tre Santi. [pizzeriaconce.it](#)
Con mollica o senza. [conmollicosenzasop.it](#)
Da Dora. [ristorantedora.it](#)
Da Rosetta. [dispiacetrattoria.rosetta911.it](#)
De Tuedi. [via Necca, 5](#)
Europeo. [via Campodisola, 4](#)
L'Altro Coco Loco. [vicolo Capuano Vecchio, 4](#)
Le Fumarelle da Nicola. [terme Fumarelle, Ischia, Maccia](#)
Moccia. [moccia.pizzeria.com](#)
Sarville. [pizzeria-sarville.it](#)
Vinarium. [vinariumspolit.it](#)
50 Kalò. [50kalo.it](#)

DORMIRE
Excelxior. [eurostarhotels.it/eurostar-hotels-excelxior.html](#)
Santa Lucia. [santalucia.it](#)
Vesuvio. [vesuvio.it](#)

ACQUISTARE
Caselficio delle Rose. [caselficio.dellerose.it](#)
Fierro. [mozzarellafierro.it](#)
Giordano Gallery. [giordano.gallery](#)
Lello Esposito. [lelloesposito.com](#)
Mario Portolano. [marioportolano.it](#)
Mercato La Torretta. [via Ferdinando Galliani, 26-33](#)
Presepi Ferrigno. [presepiFerrigno.it](#)
Presta. [prestagallery.it](#)



Sopra, il Chiostro di Santa Chiara. A fianco, Natività in terracotta dipinta a mano, PRESEPI FERRIGNO (70 - 105 €). La bottega si trova in via San Gregorio Armeno, 8. In centro pagina, la pizza Margherita di 50 KALÒ.

NAPOLI
 La colazione con caffè e grappa espressa, il pesce fresco in una trattoria nei vicoli. Per Antonio De Matteis, neo presidente di Pitti Immagine, la città è da girare a piedi, per coglierne i dettagli. Tra mercati rionali e shopping sartoriale, l'epifania arriva davanti al murales di Maradona.

DI CATERINA MACONI

Napoli sta attraversando un ottimo momento (e non solo per la vincita dello scudetto): il turismo ormai è destagionalizzato, ed è diventata una vera meta di viaggio, non più uno stopover per raggiungere le isole dell'arcipelago campano. Questo mi rende orgoglioso: la mia famiglia è napoletana da sempre – viviamo nel quartiere Posillipo-Chiaia –, ed è bello vedere come la città si stia rivalutando e rinnovando.

Consiglio di scoprirla seguendo i suoi riti, in primis, la mattina, quello del caffè. Io lo prendo da Chalet Ciro, a Mergellina: è uno dei più buoni e sono ottime le graffe fritte calde, cucinate esresse. Quando passo dalla stazione centrale, spesso per lavoro, vado al bar Mexico. Se invece ho più tempo, la tappa è Moccia per una colazione rustica con la pizzetta di pasta di pane, cotta al forno: la mangio da quando ero bambino e devo dire che c'è costanza nella qualità. Napoli ha una lunga tradizione culinaria e le trattorie hanno ancora un ruolo centrale, come quella vicino alla sede dell'azienda, in località Arzano, Da Rosetta: si ordina un ottimo spaghetti al pomodoro o alle vongole, perfetto sia per la cottura che per lo spessore, non troppo fine. Per un pranzo di lavoro si va a L'Altro Coco Loco, dove si mangia dalla carne al pesce di alto livello. Un luogo del cuore è Da Dora, nei vicoli della Riviera di Chiaia: il suo pesce freschissimo è insuperabile. In tavola, il pescato del giorno: tra saraghi e aragoste, nessuno mangia la stessa cosa. Per i piatti tipici come pasta e patate o pasta

PER GLI ARGENTI ARTIGIANALI SI VA DA PRESTA, PER I GUANTI DA PORTOLANO

e fagioli consiglio la trattoria Europeo, mentre un classico della domenica a pranzo in famiglia è Ciro a Mergellina: la sua vasta scelta di alta qualità accontenta tutti. Dopo cena si può bere un buon vino da Vinarium o scegliere la pizzeria Da Tucci o Ambasciatori, dove ci sono spettacoli musicali.

Altro focus è ovviamente la pizza: si va da 50 Kalò per quella frita, da Concettina ai Tre Santi per quella gourmet dello chef Ciro Oliva, da Sorbillo per un grande classico. La città è più sicura anche solo rispetto a 5 anni fa: ora è normale fare la (lunga) fila per mangiare un panino da Con mollica o senza, lo street food che sta conquistando tutti al quartiere Sanità – un tempo off limits per i turisti – o andare in pellegrinaggio al murales di Maradona nei Quartieri Spagnoli.

Stanno nascendo tante piccole attività in luoghi che fino a poco fa erano pericolosi. Napoli si è aperta ancora di più e accoglie molti turisti, ci sarebbe bisogno di un maggior numero di hotel di alto livello, la domanda è forte. Io intanto consiglio quelli storici sul lungomare – Vesuvio, Santa Lucia, Excelxior, per la vista e il servizio.

Per me, Napoli si scopre camminando, per carpirne i dettagli, che sono la sua vera anima: per questo Spaccanapoli è una fotografia perfetta della città tra chiese, palazzi, artigiani. Due posti che amo sono il Chiostro di Santa Chiara e il Museo di San Domenico Maggiore. Anche la scena culturale è vivace: ovviamente consiglio di assistere a uno spettacolo al Teatro di San Carlo, mentre per le opere o gli artisti napoletani bisogna andare al Sannazaro. Per chi vuole acquistare arte, gli indirizzi sono Lello Esposito – noto per i Pulcinella –, e la Giordano Gallery, contemporanea.

Fronte shopping c'è da sbizzarrirsi: dai presepi di San Gregorio Armeno agli argenti fatti a mano – un nome è Presta – ai guanti, dietro via Roma, dove ci sono piccoli laboratori dai pellami eccezionali, come Mario Portolano. Poi, il cibo: la mozzarella la prendo da Fierro o al Caselficio delle Rose. Al mercato della Torretta, a Mergellina, ci sono il mio pescivendolo e macellaio di fiducia. Una specialità? Gli involtini di fegato avvolti nel lardo e lauro.

Chi vuole fare esperienze sartoriali qui ha grande scelta, dal camiciaio ai pantalonaio: ci sono 20-30 sarti di alto livello, anche giovani. La Scuola di Alta Sartoria che abbiamo aperto nel 2000 come gruppo Kiron ha formato circa 200 ragazzi, la maggior parte lavora per noi in azienda, mentre altri si sono messi in proprio con ottimi risultati.

Infine, non posso che consigliare di noleggiare una barca e raggiungere Nicola alle Fumarelle a Sant'Angelo d'Ischia, per un pranzo vista mare. Nel tragitto, voltandosi, si può abbracciare Napoli con un solo sguardo. ■ HTSI

HOW TO SPEND IT
 Gruppo SOLE 24 ORE
 Magazine Mensile

Tiratura:
 120.000 copie