



“Ancora oggi conserva l'identità di una capitale, per le sue dimensioni e la centralità mediterranea”

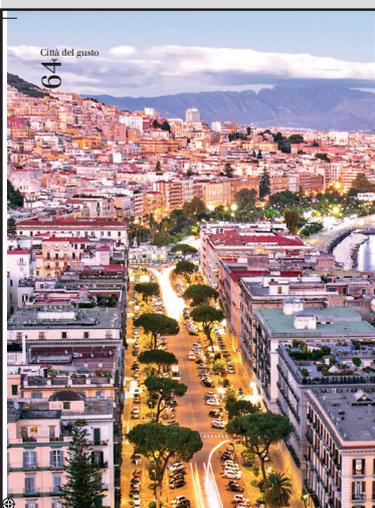
Napoli è ricca di contraddizioni e ha un fascino segreto, tutto da scoprire. La bellezza verace dei Quartieri Spagnoli, la maestosa regalità di Piazza del Plebiscito, chiese e palazzi. Ma soprattutto la dolce melodia del dialetto napoletano che corre tra i vicoli...

Dagli Angiò agli Aragona, dagli Asburgo ai Borbone, ultima dinastia al potere, Napoli è stata per secoli, dal XIII e fino al 1860, la capitale di un grande stato, proprio come lo furono Vienna o San Pietroburgo. Ed è per questo che ancora oggi conserva, nonostante tutto, l'identità di una capitale, per le sue dimensioni di metropoli e per la sua centralità mediterranea. A Napoli però bisognerebbe arrivare dal mare, avendo di fronte il Vesuvio e a destra l'Isola di Capri, la penisola sorrentina e sulla sinistra Ischia e Procida: lo stesso paesaggio che affascino Goethe e Stendhal, Hamilton e Lamartine.

Per capire il ruolo e il fascino indimenticabile di Napoli, la visita deve rigorosamente cominciare da Piazza del Plebiscito, dove spicca la grandiosa facciata di Palazzo Reale e un vasto emiciclo chiude la quinta urbana con la chiesa neoclassica di San Francesco di Paola (su modello del Pantheon), costruita per celebrare il ritorno sul trono di Ferdinando I di Borbone dopo la tempesta napoleonica. Il bello di Napoli si ritrova poi a Chiaia, a Posillipo, al Vomero, nel chiostro maiolicato del monastero di Santa Chiara, davanti alla statua di San Gennaro o tra le sale della Reggia di Capodimonte. Ma anche nei vicoli di Spaccanapoli, in Via San Biagio dei Librai, tra le statue del presepe di San Gregorio Armeno o nei Quartieri Spagnoli. O nelle sue viscere sotterranee dove, armati solo di una bugia e di una candela, si scopre la meraviglia di una cisterna romana. Seduti sulla terrazza panoramica di qualche ristorante intorno a Castel dell'Ovo oppure semplicemente gustando un babà della Pasticceria Scaturchio o un trancio di pizza per la strada. Per tutte queste cose, e per molte altre ancora, Napoli è veramente una città unica al mondo, con caratteristiche proprie e irripetibili, che affascina e conquista chiunque vi soggiorni anche per poco. E come potrebbe esser altrimenti di fronte alla bellezza del suo mare, al fascino della sua storia, alla simpatia della sua gente, alla sontuosità delle innumerevoli architetture di tutti i tempi e di tutti gli stili?

Un fascino e una capacità ammaliatrice che si ritrovano anche a Capri, Ischia e Procida, le tre perle del Golfo. Procida, la più piccola, saluta da lontano con le colorate casette e il fascino discreto di dolci cale adagiate tra

VIAGGIARE CON GUSTOSANO
Bimestrale
Lunasia Edizioni





ripidi crateri, profumati agrumeti e generosi vigneti. Poi c'è Ischia, la grande e conica isola verde ricca di calde sorgenti termali, con i suoi bianchi borghi marinari e le sue meravigliose insenature rocciose. Infine Capri, magica e incantata. Dai Faraglioni alla celebre Piazzetta, dalla Grotta Azzurra a Villa San Michele: qui tutto rimane per sempre negli occhi e nel cuore. E dopo avere setacciato la città in lungo e in largo e aver fatto il pieno di bellezza, ciò che ti fa arrestare sono le tentazioni della gola che qui sono di casa.

Sua Maestà la pizza!

Dal Vomero a Piazza Sannazaro la strada è lunga, soprattutto se il sole scotta e l'appetito incombe. Ma siamo a Napoli anche per questo, per verificare di persona la fama della pizzeria 50 Kalò di **Ciro Salvo**. Può sembrare un nome bizzarro, ma indagando si scopre che "50 kalò", nel gergo di sempre dei pizzaioli, significa "impasto buono". "Kalò" per indicare qualcosa di buono e "skatà" per dire "cattivo": parole di origine greca che nel corso dei secoli hanno incontrato le infinite sfumature del dialetto partenopeo. Il 50 invece, nella cabala e nella smorfia partenopea, è il pane. 50 Kalò è dunque il panetto buono da cui nasce una pizza buona, condita con i migliori ingredienti. Dunque forza, in cammino... Estrarre la cartina è da turisti per caso e non ti fa sentire parte del luogo, quindi ogni

due-trecento metri si chiedono indicazioni e (sorpresa!) non c'è un solo napoletano che non conosca la pizza di **Ciro**. Oltre "a fare strada", gli interpellati esprimono approvazione con una valanga di elogi che fanno venire l'acquolina in bocca. Classe 1977, **Ciro Salvo** è ora nell'Olimpo dei maestri della pizza napoletana. Figlio d'arte (tre generazioni di pizzaioli), si è distinto per l'attenzione quasi maniacale all'impasto: molto idratato e altamente digeribile. E un dato è certo: dal momento dell'opening, nel febbraio 2014, 50 Kalò ha scalato le classifiche gastronomiche e conquistato pubblico e critica, anche Oltreoceano. La pizza che si mangia qui, unica per impasto, leggerezza e qualità delle materie prime, è stata osannata dal New York Times ("some of the best pizza in Italy") che gli ha dedicato un ampio articolo, mentre la tv giapponese Nippon Television ha voluto riprendere tutte le fasi della lavorazione. Anche il britannico The Independent e la rivista tedesca Der Feinschmecker hanno parlato della pizza di **Ciro Salvo**, che figura tra le migliori d'Italia: 3 Spicchi, il massimo riconoscimento, secondo la Guida alle Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso. Identità Golose ha inserito **Ciro Salvo** tra i 100 Chef italiani che hanno cambiato la cucina nazionale e la sua Pizza dell'Alleanza (con Fior di latte di Agerola, lardo di colonnata IGP, cipolla ramata di Montoro, Conciato romano stagionato a 6 mesi ed olio extravergine DOP Cilento) compare nel libro "100x10 - I cento chef che hanno cambiato la cucina

⊕ Niente di meglio che godersi qualche peccato di gola dopo aver girato in lungo e in largo la città.



italiana" (edito da Mondadori), in occasione di Expo Milano. Gli ingredienti di tanto successo sono ricerca e selezione dei migliori prodotti campani e nazionali, con una particolare attenzione ai Presidi Slow Food. Non sorprende quindi che tutti i giorni, a pranzo e cena, gli appassionati della pizza napoletana di alta qualità, nomi illustri inclusi, facciano la fila. Tra questi **Oliviero Toscani**, il guru dell'obiettivo, che lo ha fotografato selezionandolo tra i 100 top pizzaioli italiani dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

Un gelato? Meglio due!

Dopo aver divorato la pizza più buona di Napoli, un gelato ci sta, anzi forse un paio. Quindi un taxi al volo - che scopriamo essere en plein air, nel senso che qui l'aria condizionata è veramente un optional e che è "meglio ventilarsi con quella che entra dai finestrini" - e siamo in centro, diretti alla nuova Gelateria Mennella di



**L'ALTRO EATALY
GRANGUSTO
VIA NUOVA
MARINA, 5**

Chi ha detto che Eataly è un format irripetibile? Provate a passare in Via Nuova Marina e cambierete idea. La sosta obbligata è da Grangusto, un "mercato" di lusso su due piani che mette in fila collezioni di carni e formaggi, frutta e verdura e pane, banchi del fresco e altro: una parata da far girare la testa. Ma siamo a Napoli o a Milano? Grangusto è un gioiello formato mignon (se paragonato al titolo), una quintessenza di eccellenze, un tempio fornitissimo di delizie tutte da scoprire. Forse non proprio per tutti visto il pregio della merce in vendita, ma si sa: la qualità non ha prezzo. Oltre al Mercato ci sono enoteca, forno, pizzeria, bar e ristorante. Per noi hanno prenotato un tavolo a l'Angolo di Grangusto, l'originale ristorante gastronomico nell'Enoteca: solo 25 coperti e tavoli circondati da pareti di bottiglie di pregio. Magnifico, intimo, un angolo dedicato alla buona cucina e al buon vino, con menù esclusivo, servizio impeccabile (squisito il maître) e sommelier al tavolo (che la sa lunga su etichette e cantine blasonate) e una playlist musicale creata appositamente. In cucina Chef Gianni Vanacore che ha fatto scuola nelle



Piazza Trieste e Trento che fa angolo con l'infinita Via Toledo, o già Via Roma come preferiscono chiamarla qui. È la quarta gelateria della città di Vincenzo e Roberto Mennella e l'hanno piazzata proprio nel cuore di Napoli, a due passi dal Teatro San Carlo (una bomboniera al pari della Serenissima Fenice), dalla Galleria Umberto I, dalla Piazza del Plebiscito e dal Palazzo Reale e proprio a ridosso dei Quartieri Spagnoli. Lo stile è lo stesso degli altri locali, minimale e pulito ed è la stessa anche la cura nel servizio e nell'offerta di gelati di alta qualità. Ma qui c'è qualcosa in più: tutte le cialde sono realizzate al momento e servite calde. La ricetta? Farina, zucchero, uova intere, panna fresca e nessun aroma artificiale, come nello stile di famiglia dei Mennella. E che stile... Arrivano da Torre del Greco e là la migliore tradizione pasticceria si lega ad Antonio Mennella, che nel '69 apre il primo laboratorio dolciario nel centro storico della cittadina vesuviana e ben presto si distingue per la sua produzione eccellente. Oggi l'azienda è ancora orgogliosamente a conduzione familiare, ed è tra le imprese dolciarie più apprezzate della Campania, con sette punti vendita in tutta la regione e prodotti unici come il Latte di Mandorla e il Gelato 100%. La cultura della tradizione e la creatività unita a una filosofia improntata sulla ricerca di ingredienti al top determinano il loro successo che si esprime in varie forme: dalla classica pasticceria italiana fresca e secca a mousses e semifreddi, dalle torte farcite alle praline, dalla rosticceria alla biscotteria, uno meglio dell'altro. Provare per credere!



Tarallucci e vino

Perché a Napoli tutto è lento, rilassato e dolce? Sarà il clima, sarà l'aria che profuma di vita, sarà la sagoma del Vesuvio che sovrasta il golfo più bello del mondo, sarà il mare così vicino che se allunghi una mano lo puoi toccare... chissà, forse è proprio vero: Napoli o ti strega

al primo incontro o ne sei immune per sempre. lo opto per la prima e se è vero che esiste il mal d'Africa, perché non può esserci anche il mal di Napoli? Divagazioni a parte, lecite se in passeggiata sul lungomare, è già ora di fare merenda. Ci dicono che proprio alla fine, o all'inizio dipende dalla collocazione di partenza, di Via Toledo c'è la bottega di Leopoldo Infante, figlio e nipote d'arte, che continua a coniugare innovazione e tradizione nella



“A Napoli tutto è lento e rilassato... sarà l'aria, sarà la bellezza del mare”



ua produzione e nei suoi moderni punti vendita. La storia della famiglia viene da lontano e affonda le sue radici nell'antica tradizione dei tarallari, quando i vicoli di Napoli risuonavano dell'invito a gustare i taralli caldi 'nzogna e pepe'. Optiamo per questi ultimi, anche se in bottega c'è solo l'imbarazzo della scelta: dai dolcetti alle torte, dalla pasta fresca alla gastronomia napoletana. I punti vendita in città oggi sono quattro e sono: Pasticceria, Forno, Gelateria e Cocktaileria.

E se non siete di Napoli o non passate di qui, state sereni perché roccò, pastiere, struffoli, taralli 'nzogna e pepe e il meglio della tradizione gastronomica dello storico brand partenopeo si acquistano anche online. Sulla piattaforma leopoldoinfante.it lo shop online consente a tutti, e in tutta Italia, di comprare prodotti e tipicità artigianali napoletane con consegna a casa in 24 ore. Il catalogo cambia di stagione in stagione: a Pasqua con colombe, pastiere e quaresimali, tutto l'anno con i taralli classici con mandorle, 'nzogna e pepe o nella versione vegan all'olio d'oliva; e a Natale riempite il carrello virtuale con panettoni in quattro diverse declinazioni e altri dolci tipici.

Prima di ripartire, un'ultima sosta presso Cuori di Sfogliatella, a Piazza Garibaldi proprio vicino alla Stazione vi permetterà di portare con voi un po' di dolcezza napoletana.

migliori cucine stellate nazionali e ora mostra la sua mano leggera, rigorosa nella scelta di materie prime di alta qualità, essenziali nei metodi di cottura che non alterano valori nutrizionali e sapori. Il suo menù griffato punta all'eccellenza e propone due percorsi di degustazione, di Terra e di Mare, ciascuno di 5 portate; piatti à la carte e il "Menu buio", 6 portate di sorprese. Volendo, ci sono anche formaggi e salumi pregiati che completano la sinfonia. E i vini... che magnificenza! La carta è una delle più ampie e varie a livello nazionale, con qualcosa come duemila etichette tra nazionali ed estere e oltre 150 proposte di Champagne. È proprio vero: "Vedi Napoli e poi muoni", Ghoete insegna.