



I.I.S.S. Francesco Saverio Nitti



Stage PONC5-STAGE Euromediterraneo
Presso l' Assemblea Parlamentare del Mediterraneo a
Malta

23/10/14



Avviso Prot.n. Num. AOODGAI /2373 del 26/2/2013 PON-FSE-2007 IT 05 1 PO 007
“Competenze per lo sviluppo” Annualità 2013-14 Autorizzazione MIUR P.I.I. del Nitti
AOODGAI 8480 del 5/8/2013

Carmine, Daniele, Florinda, Giancarlo, Sabrina

Presentano:

Napoli in cucina

- ESSENZA DELLA CUCINA NAPOLETANA
 - LA MOZZARELLA
 - LA PIZZA
 - IL BABÀ
- IL PRANZO DELLA DOMENICA
- I DOLCI DEL NATALE
- LA PASQUA

“Pronti? ...Via!”

Essenza della cucina napoletana

L'origine della cucina napoletana risale al periodo greco romano, la quale si è arricchita nel tempo grazie alle diverse culture delle dominazioni della città. Ma di grande importanza è stata la creatività dei napoletani.

La città di Napoli è molto legata alla tradizione, infatti la vera cucina è quella fatta in casa per tutta la famiglia.

Colori vivaci e profumi intensi ne sono i protagonisti.



La Mozzarella di bufala

La mozzarella di bufala è nata dall' incontro tra il bufalo e i Saraceni, i quali portarono questo animale in Campania.

Il nome “mozzarella” deriva da mozzatura, cioè il taglio in pezzi dell’ impasto ricavato dal latte fresco di bufala e di solito ha una forma rotonda.

**Dal 1998 questo prodotto ha ricevuto il riconoscimento D.O.P.
(denominazione di origine protetta).**





La Pizza



La pizza napoletana è forse il piatto italiano più famoso al mondo.

La pizza ha una lunga storia, nel giugno del 1889 il cuoco Raffaele Esposito creò la pizza Margherita in onore della regina d' Italia Margherita di Savoia.

La vera pizza si cuoce in forno a legna ad una temperatura di 485° per 90 secondi.

**Il 5 Febbraio 2011 è stata riconosciuta come S.T.G.
(specialità tradizionale garantita)**

A Pizza Village

Il “*Pizza Village*” è un evento che si tiene ogni anno a *Mergellina*, in Via Caracciolo, a cui partecipano le 45 migliori pizzerie napoletane al mondo, l'evento ospita anche il campionato mondiale del pizzaiuolo.







A Babà

Il babà è un dolce di origine polacca tipico della pasticceria napoletana.

È stato invento da Stanislao Leszczynski, il suocero di Luigi XV di Francia.

L' inventore non aveva denti e creò un dolce morbido allo sciroppo. La forma fu migliorata in Francia ed è la stessa di oggi.

L' impasto e la lievitazione sono due segreti di questo dolce a forma di fungo.

Viene bagnato in liquori come rum, limoncello o sciroppo di zucchero.



Il pranzo della Domenica

Molto importante per i napoletani è il pranzo della domenica, quando tutta la famiglia si riunisce.

Il ragù

Il simbolo di questa riunione è il ragù, cucinato tutte le domeniche nella maggior parte delle case.

E' fatto di diversi tipi di carne cotta in salsa di pomodoro. E' un piatto semplice che ha bisogno di una lunga cottura di almeno 5 ore; infatti inizia la domenica di prima mattina o il sabato sera.



Il caffè

Il caffè è un'abitudine per tutti i napoletani a tutte le ore del giorno ma soprattutto la domenica.

Un buon caffè napoletano è fatto con la moka, a fuoco lento e ristretto.

Più antica della moka è la napoletana.



I dolci del Natale

Non c' è Natale senza i dolci caratteristici...



La Pasqua

La *Pasqua* ha sapori unici e inconfondibili. Il pranzo varia da famiglia a famiglia ma sempre presenti sono la **pastiera** e il **tortano** (o ‘casatiello).



Mangia a Napoli

...

e la ricorderai per sempre



Grazie per la vostra gentile attenzione

