

UNESCO con Gusto. La Napoli del centro storico e la sua Arte pizzaiuola

di Marina Cammarota

Attraversata e arricchita da tante culture, Napoli si rivela al mondo nella grandiosità del suo centro storico. Antico di quasi tremila anni è **dal 1995 Patrimonio dell'Umanità UNESCO**. Mai come in questo caso il connubio Unesco con gusto è perfetto, essendo anche **l'arte dei pizzaioli napoletani** nella lista dei **Beni Immateriali Patrimonio dell'Umanità**.



Tra le motivazioni e i criteri del riconoscimento del Centro storico si fa riferimento al *“valore universale e senza uguali della ricchezza del tessuto urbano, degli edifici e delle strade che conservano e testimoniano una storia millenaria ricca di eventi, che ha visto succedersi ed incrociarsi popoli e culture provenienti da tutta Europa”*.

Dal Duomo a Piazza Bellini, una staffetta tra i tesori artistici

“Entrata grandiosa: si scende per un’ora verso il mare attraverso un’ampia strada, scavata nella roccia tenera, sulla quale la città è costruita. Solidità dei muri. Parto. Non dimenticherò né la via Toledo né tutti gli altri quartieri di Napoli; ai miei occhi è, senza nessun paragone, la città più bella dell’universo.” (Stendhal)



La città delle 400 chiese, dominata dai Greci e nata ancor prima che si formasse Roma, è un caleidoscopio di bellezza, un'alchimia di arte antica e architettura che convive con l'arte moderna e street art di noti writers, in una sinergia artistica alla quale si aggiunge l'altro bene tutelato come patrimonio Unesco: **l'arte dei pizzaiuoli** nelle pizzerie più note dei vicoli del centro. Conoscere la Napoli autentica sarà quindi un'esperienza sensoriale a 360° senza limiti e delusioni.



Tra monasteri, chiese, obelischi, musei, catacombe, palazzi storici e chiese, con un tour per ora virtuale, ci inoltriamo nel **centro storico di Napoli** (diviso in due dalla nota **strada Spaccanapoli**), dalla sua porta quattrocentesca: **porta Nolana**. Attraversiamo il mercato e ci dirigiamo verso **via Forcella**.



Attraversando Corso Umberto ci ritroveremo in via dell'Annunziata e quindi al **Convento e Orfanotrofio dell'Annunziata**, dove si trova la **Ruota degli Innocenti** (o dei

gittatelli) i bambini abbandonati e accolti nel convento che divenivano poi 'esposti' cioè entravano a parte dell'orfanotrofio. Ancora oggi si possono visionare gli archivi degli Esposti.



Dal Duomo a Port'Alba

Tornando verso Forcella e attraversando via Pietro Colletta sbucheremo in via Vicaria Vecchia e qui all'incrocio con Via Duomo si erge una delle chiese più antiche: la **Basilica di San Giorgio Maggiore** (IV secolo) ristrutturata da Cosimo Fanzago.



Appena due isolati più in là, troviamo il maestoso **Duomo**, voluto da Carlo I d'Angiò nel 1272 con le decorazioni dorate nella navata opera del genio barocco Luca Giordano, gli affreschi alla **cupola di Lanfranco** e, i mosaici antichi nel Battistero.



Ed è qui che si ripete per ben tre volte l'anno il miracolo di **San Gennaro**, e alla cui cappella aperta nel 1637 sul lato destro della navata, lavorarono gli artisti più famosi,

creando un vero **capolavoro barocco**.



Nascosto dietro l'altare vi è il **busto d'argento** che custodisce il teschio di San Gennaro e le ampolle con il sangue miracoloso. Accanto al Duomo si trova il **Museo del tesoro di San Gennaro**, con i doni offerti al Santo.



Tornando su via Duomo ci inoltriamo in **via dei Tribunali** (*decumanus maior* per i romani, parallela al *decumanus inferior*

di Spaccanapoli) e saremo nel cuore storico di Napoli. Tuttavia, prima di svoltare a destra, uno stop è d'obbligo alla chiesa **Pio Monte della Misericordia** (in via dei Tribunali 253) per ammirare al di sopra dell'altare il capolavoro di **Caravaggio** *"Le Sette Opere di Misericordia"*.



Da via dei Tribunali, superato l'incrocio con via Duomo, si arriva in Piazza San Gaetano 76 con la **Basilica di San Paolo Maggiore**, e la sacrestia barocca, meraviglia nascosta di Napoli. Di fronte alla piazza si trova il complesso monumentale di **San Lorenzo Maggiore** (via dei Tribunali 316) la cui meravigliosa basilica gotica si trova proprio su un sito archeologico di epoca romana.



Articolato su più livelli, gli appassionati di storia e architettura troveranno sia la Basilica, una delle strutture medievali più belle di Napoli, che le **rovine sottostanti** la stessa con antichi panifici, taverne e lavatoi greco-romani, di una meraviglia insuperabile.



Dopo tanta bellezza storica e architettonica l'itinerario prosegue in via **San Gregorio Armeno** tappezzata dalle botteghe di artigiani presepiali.



I palazzi storici, il Cristo Velato e Santa Chiara

Dopo la nota via dei pastori e presepi, ci ritroviamo in piazzetta Nilo e da qui, in pochi passi, saremo nella bellissima piazza di **San Domenico Maggiore**, con Il **Palazzo di Sangro** dove venne assassinata Maria d'Avalos.



Dopo il palazzo, proprio dietro l'angolo sbucando in via de Sancits, al numero 19, si trova la **Cappella Sansevero** che custodisce il gioiello scultoreo del **Cristo Velato di Giuseppe Sanmartino** .



Prima di concederci il meritato premio tra le **pizzerie napoletane** del centro abbiamo ancora da ammirare, sempre nelle vicinanze, **Palazzo Carafa della Spina**, in via Benedetto Croce, realizzato da Domenico Fontana alla fine del Cinquecento e restaurato nel Settecento, con il portone barocco tra i più belli di Napoli. Appena più avanti incontriamo subito la **Basilica di Santa Chiara**, imponente struttura gotica progettata nel XV secolo e ricostruita dopo la Seconda Guerra Mondiale.



Nella vicina **Piazza del Gesù** si affaccia la **chiesa del Gesù Nuovo**, gioiello architettonico del XVI secolo di Giuseppe Valeriani con decorazioni barocche di Luca Giordano e Cosimo Fanzago, che custodisce le spoglie dell'amatissimo santo locale **Giuseppe Moscati**, un medico che dedicò la sua vita a curare i poveri; al centro della piazza si erge l'alta **Guglia dell'Immacolata** di Giuseppe Genuino.



Nella piazza resta ancora da ammirare il **palazzo Pandola**, al

numero 33, che compare anche nella scena del film di **Vittorio De Sica** *"Matrimonio all'italiana"*. Tornando indietro e girando a sinistra verso **via San Sebastiano**, e poi ancora a sinistra in **via Port' Alba**, ci troveremo in una via **tappezzata di librerie** dove scovare copie originali di classici e libri introvabili, e che conduce attraverso l'omonima porta del 1625 , a piazza Dante .



Appena a sud di via Port Alba, in **via San Sebastiano** c'è la più grande concentrazione al mondo dei **negozi di strumenti musicali**.



Prendendo a destra di Port' Alba si sfocia in **Piazza Bellini** con i suoi tanti **caffè**. Qui lo spritz è impreziosito dalle antiche mura greche risalenti al IV secolo che fanno da cornice ad uno dei posti più suggestivi di Napoli, frequentato da intellettuali e ragazzi universitari.



...continua a pag 2 con l'arte della pizza...

Il centro storico, custode dell'arte della pizza

Dopo l'arte nei luoghi storici sarà un piacere autentico conoscere **l'arte della pizza napoletana**, Patrimonio dell'Umanità da condividere e soprattutto testimoniare con l'esperienza personale.



La Pizza è alta espressione dell'identità culturale napoletana e sebbene la sua storia sia antica e famosa, risalente al XVI secolo, è stata riconosciuta come bene immateriale **Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO** solo nel **Dicembre 2017** .



Nelle motivazioni per il riconoscimento si legge: “il **know-how culinario** legato alla produzione della pizza, che comprende gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l’impasto della pizza, esibirsi e condividere è un indiscutibile patrimonio culturale. I pizzaiuoli e i loro ospiti si impegnano in un **rito sociale**, il cui bancone e il forno fungono da “palcoscenico” durante il processo di produzione della pizza. Ciò si verifica in un’atmosfera conviviale che comporta scambi costanti con gli ospiti. Partendo dai quartieri poveri di Napoli, la tradizione culinaria si è profondamente radicata nella vita quotidiana della comunità. Per molti giovani praticanti, diventare Pizzaiuolo rappresenta anche un modo per evitare la **marginalità sociale**”.

Le pizzerie che esprimono la premiata “arte pizzaiuola” nel mondo

Tra le pizzerie del centro storico che mantengono alto questa primato (la prima pizzeria di Napoli è sorta proprio a Port’

Alba nel 1738 con 'Port Alba pizzeria' ed è' ancora in attività) c'è la **Pizzeria Gino Sorbillo** (via dei Tribunali 32) di Sorbillo si dice che sia il "re della pizza", il locale è sempre affollato, le pizze sono giganti con farina e pomodori biologici , una vera squisitezza.



Un'altra storica pizzeria è **La Masardona** (in via Giulio Cesare Capasso 27). Qui si viene per assaggiare la pizza fritta napoletana con ciccioli, salame prosciutto, provola affumicata e ricotta accompagnata da Marsala dolce. Ma c'è anche la versione scarola, olive e provola. Tutti martedì è servito il *tortaniello*, un delizioso rustico ripieno con pecorino, salame, ciccioli e uova sode. Una bomba di bontà.



Anche la **Pizzeria di Matteo** (in via dei Tribunali 94) è una delle pizzerie storiche di Napoli. Il banco si affaccia in strada per servire frittture deliziose, dalla pizza fritta agli arancini, ma ci si può accomodare anche all'interno alla mano e caratteristico.



Alla **Pizzeria Vesi** (in via dei Tribunali 388), le pizze sono buonissime anche qui e in primavera è un piacere mangiare all'aperto osservando i vivai.



La pastiera e la leggenda di Parthenope

Infine, come non inserire nelle delizie partenopee, la grandiosa, elaborata e perfetta **Pastiera napoletana**. Le sue strisce decorative di pasta frolla devono essere **necessariamente sette** e richiamare la **struttura del centro storico** per rispettare l'antica leggenda secondo la quale la pastiera era il dolce offerto a **Parthenope**.



Si racconta infatti che la sirena, ogni primavera, intonava un canto meraviglioso per la città. Un anno in cui il suo canto fu particolarmente ipnotico e splendido, i napoletani le vollero offrire doni preziosi come zucchero, uova, grano, ricotta, spezie, farina e acqua di fiori d'arancio, e cioè gli ingredienti del dolce delizioso.



La decorazione a “grata” greca, quattro in un senso e tre nel senso trasversale, formerebbero invece l’antica “planimetria”

di Neapolis, con i tre Decumani e i Cardini che li attraversano in senso trasversale; rappresentando così, in maniera simbolica, l'intera città che in quel preciso momento offrì alla Sirena i sette doni.



COME ARRIVARE

In auto: da Nord autostrada A1, da Sud Autostrada A3 Napoli-Reggio Calabria, dall'Adriatico A16 Napoli-Canosa con uscita Napoli. Per il centro storico seguite poi le indicazioni Centro-Porto-Stazione Marittima – Stazione Centrale.

DOVE MANGIARE

***Pizzeria Sorbillo**, via dei Tribunali 32, Napoli, tel 081/446643, www.sorbillo.it la più centrale delle tre pizzerie con lo storico marchio. Per provare l'ebbrezza e il gusto unico della vera pizza napoletana.

***La Masardona**, via G.C Capaccio 27, Napoli, tel 081/281057, www.facebook.com/lamasardona/ Dal 1945, pizza, pizza fritta e calzoni, da gustare nella sala recentemente rimodernata o anche da asporto.

***Pizzeria Di Matteo**, via dei Tribunali 94, Napoli, tel 081/45562, www.pizzeriadimatteo.com Cinque sale disposte su due piani per questa storica pizzeria famosa in tutto il mondo.



DOVE DORMIRE

Hotel Palazzo Carracciolo***, via Carbonara 112, Napoli, tel 081/01600111, www.palazzocarracciolo.com Boutique hotel in un palazzo cinquecentesco in zona centrale. Comodo a tutte le principali attrazioni.

Hotel Vergilius Billia***, via Pica 16, Napoli, tel 081/5635594, www.hotelvergiliusbillia.it . A 15 minuti a piedi dal Duomo e a 200 metri dalla stazione centrale, offre camere confortevoli con bagno privato e minibar. Colazione continentale.

INFO

www.visit-napoli.com