

Programma di tematizzazione dei parchi urbani del Comune di Napoli

Progetto di Valorizzazione mediante attività di animazione dei parchi esistenti

Gruppo di Progettazione – Servizio Realizzazione Parchi - Azione 5

PARCO DEI CAMALDOLI

Titolo per la tematizzazione

Il Parco della Gastronomia

Tema di riferimento

“Alla scoperta degli antichi sapori.”

Il parco, luogo di contatto con la propria terra, con i prodotti e con le tradizioni locali, può essere il luogo di riscoperta della cucina tipica. I percorsi naturalistici del P.co dei Camaldoli sono il luogo di relax, svago e rappresentano dunque un'occasione propizia per riscoprire vecchi sapori, conoscere segreti, curiosità, storia dei piatti tipici della gastronomia locale.

Motivazione

Situato a ridosso del Monastero dei monaci camaldolesi sulla cima della più alta collina partenopea, gode di un panorama particolarmente ampio sulla città e sui Campi Flegrei. Immerso nella variegata vegetazione e vicino a coltivazioni di prodotti tipici della nostra terra è naturalmente predisposto per accogliere “I Percorsi della Gastronomia”.

Utilizzare questo luogo come occasione e strumento per rafforzare i legami con le tradizioni e portarli più consapevolmente verso il futuro.

Buone pratiche di riferimento

Il parco in tavola

Ricette, curiosità, segreti, interviste, luoghi, tradizioni e tutto ciò che riguarda il cibo nel Parco.

Contenuti per la divulgazione delle informazioni

La tematizzazione del parco può essere sviluppata attraverso l'allestimento di una specifica cartellonistica relativa alle pietanze tipiche della tradizione gastronomica napoletana, ripercorrendo la storia e/o la leggenda della pietanza e la sua preparazione secondo la tradizione. Di seguito si individuano alcuni esempi.

Esempio 1 Il casatiello

Il casatiello è la più rappresentativa tra le torte pasquali salate, insieme al tortano, nonostante quest'ultimo sia antecedente al primo. Infatti, il tortano, differisce dal casatiello per l'utilizzo dell'uovo sodo. Nel primo lo possiamo trovare a pezzi nell'impasto, mentre nel secondo ce n'è più di uno, intero, quasi a fare da colonne portanti per l'intera pietanza. Il suo nome deriva da caso, cioè il formaggio, ingrediente principale della pietanza insieme a farina, lievito, acqua, sale, pepe, strutto, uova sode, salame e ciccioli di maiale. Ogni ingrediente racchiude una propria e precisa simbologia. Il formaggio da utilizzare è sicuramente il pecorino visto che, essendo il casatiello una tradizione pasquale, ci vuole qualcosa che richiami al sacrificio dell'agnello, mentre i ciccioli di maiale richiamano ad

Programma di tematizzazione dei parchi urbani del Comune di Napoli

Progetto di Valorizzazione mediante attività di animazione dei parchi esistenti

Gruppo di Progettazione – Servizio Realizzazione Parchi - Azione 5

una tradizione pagana, antecedente all'epoca cristiana, dove l'uccisione dell'animale rappresentava benessere e fecondità. Naturalmente, la presenza della farina, non può far altro che richiamare il pane, così importante soprattutto nei giorni di Pasqua. Anche l'uovo simboleggia qualcosa, ovvero la rinascita e visto che il periodo pasquale è pieno di uova, i napoletani le infilano anche nel tortano e nel casatiello. Infine, la forma a ciambella richiama la corona di spine.

Esempio 2 Il babà

Le origini del Babà ci portano addirittura in Polonia, nel XVIII secolo, grazie alla golosità del Sovrano Stanislaw Leszczyński, suocero di Luigi XV re di Francia. Questi era contornato da un folto numero di pasticceri che, giorno per giorno, cercavano di soddisfare la sua golosità senza riuscirvi. Il dolce che ricorreva più spesso era una pasta lievitata composta da farina, burro, zucchero, uova e uva sultanina, ma il re la riteneva troppo secca e insapore per poterla apprezzare. Un giorno, però, il caso o l'ingegno di qualcuno, volle che il preparato venisse bagnato con del Madeira, liquore preferito di Stanislaw che subito si innamorò di questa nuova prelibatezza, il cui nome divenne Babà, in onore del protagonista de "Le mille e una notte Ali Babà", e la forma venne scelta in modo che richiamasse la cupola di Santa Sofia a Instanbul.

In seguito, i cuochi di corte esportarono la ricetta in Francia dove venne leggermente modificata, con l'aggiunta del bagno nel Rhum e la forma a fungo che arriverà fino ai giorni nostri. Da qui, attraverso i cuochi di corte che lavoravano nelle famiglie nobili, la ricetta arrivò a Napoli. Ben presto, il dolce uscì dalla sfera nobiliare e fece la sua comparsa nelle pasticcerie e sulle tavole del popolo che, subito apprezzarono la novità, tanto che il Babà divenne non solo il dolce tipico della città, ma anche uno dei simboli caratteristici.

Esempio 3 Salsicce e friarielli

I friarielli sono broccoletti con infiorescenze appena sviluppate e sono molto simili alle cime di rape. Sono un piatto tipico della cucina napoletana: il nome deriva dal modo in cui vengono cucinati, soffritti in aglio, olio e peperoncino.

La loro morte è insieme alla salsiccia, tant'è che a Napoli è diffusissima la pizza salsiccia e friarielli.

Esempio 4 La pastiera

La leggenda narra che la pastiera sia un dolce tipico pasquale della cucina napoletana. Era consuetudine del popolo portare in dono alla sirena Partenope, all'inizio di ogni stagione primaverile, ciò che avevano di più prezioso, si trattava, ovviamente, di prodotti della terra con un forte significato simbolico quali: la farina, elemento rappresentante la forza e ricchezza della campagna; la ricotta, omaggio di pastori e pecorelle; le uova, simbolo della vita che sempre si rinnova; il grano tenero, bollito nel latte, a prova dei due regni della natura; l'acqua di fiori d'arancio, perché anche i profumi della terra volevano rendere omaggio; le spezie, in rappresentanza dei popoli più lontani del mondo; infine lo zucchero, per esprimere l'ineffabile dolcezza profusa dal canto di Partenope in cielo, in terra, ed in tutto l'universo. La sirena ringraziava i napoletani con il suo canto estasiandoli. Un giorno gli dei, anch'essi estasiati, lasciarono cadere tutti i doni in un recipiente, trasformandoli in una squisitezza che denominarono: "Pastiera".

Più probabilmente, la pastiera vera e propria fu inventata in un convento Napoletano, per questa ragione, le suore del convento di San Gregorio Armeno erano ritenute da tutti delle vere e proprie maestre nella preparazione del dolce pasquale.

Esempio 5 La sfogliatella

Programma di tematizzazione dei parchi urbani del Comune di Napoli

Progetto di Valorizzazione mediante attività di animazione dei parchi esistenti

Gruppo di Progettazione – Servizio Realizzazione Parchi - Azione 5

La storia della sfogliatella parte dal monastero di Santa Rosa, sulla costiera amalfitana. Qui, come in molti altri luoghi di clausura, il tempo libero veniva utilizzato per lavorare la terra o per cucinare. Così, in un giorno come gli altri, nel Seicento, la suora addetta alla cucina preparò per caso un ripieno con degli avanzi di semola, frutta secca, zucchero e liquore al limone. Il tutto venne racchiuso con della pasta sfoglia preparata con vino bianco e strutto. Subito il dolce fu accolto con gioia all'interno del monastero e, dopo qualche tempo, le suore decisero di far fruttare la loro creazione decidendo di venderlo in cambio di offerte agli abitanti della costiera. Nonostante la vicinanza con Napoli, la sfogliatella non arrivò in città per almeno centocinquant'anni, finché nel 1818, un oste, Pasquale Pintauro, riuscì ad avere la ricetta del dolce. Nel suo laboratorio, l'aspetto originario della sfogliatella fu modificato: vennero tolte crema pasticcera, amarene e la protuberanza a cappuccio di monaco, dando così forma alla sfogliatella "riccia", a forma triangolare e a conchiglia che oggi è possibile gustare in qualsiasi pasticceria di Napoli.

So' doje sore: 'a riccia e a frolla.

Miez'a strada, fann'a folla.

Chella riccia è chiù sciarmante:

veste d'oro, ed è croccante,

caura, doce e profumata.

L'ata, 'a frolla, è na pupata.

E' chiù tonna, e chiù modesta,

ma si' a guarda, è già na festa!

Quann'e ncontre ncopp'o corso

t'e vulesse magnà a muorze.

E sti ssore accussi belle

sai chi so'? So' 'e sfugliatelle!

Attività di supporto previste

Fiere

Occasione di incontro tra produttori locali e i cittadini, momento di commercializzazione dei prodotti d.o.c. e d.o.p. campani.

Sagre

Occasione e momento di aggregazione sociale.

Opere edili a supporto

Gazebo, tavoli.