



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*

A close-up photograph of a pizza being cooked in a traditional wood-fired oven. The pizza is on a metal peel, and the oven's interior is filled with bright, yellow-orange flames. The pizza has a golden-brown crust and is topped with melted cheese, sliced red tomatoes, and fresh green basil leaves. The text 'Napoli in cucina' is overlaid in a white, elegant cursive font across the middle of the image.

• 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 **Stanislaw 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.**



# *A 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*

