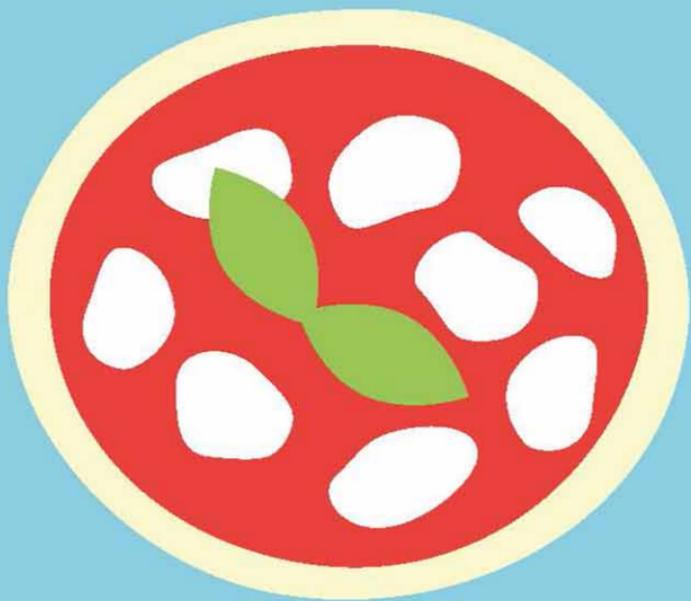


neapolitan **express**

pizza e cibi di strada



Rogiosi editore



neapolitan **express**

pizza e cibi di strada

DEMO RIPRODUZIONE VIETATA

Rogiosi editore

Rogiosi editore

Napoli

testi / text

Giovanni Chianelli

traduzioni / translations Phil Taddeo

art director

Attilio Sommella

graphic designer Francesco Natale

stampa e allestimento

/ printing and binding Tavolaro stampa

ISBN 978-88-6950-078-7

prima edizione ebook: gennaio 2017

ISBN 978-88-6950-194-4

stampato in italia

/ printed in italy

© copyright 2016 **rogiosi editore**

rogiosi.it

tutti i diritti riservati

/ all rights reserved

Sommario

/ Contents

Introduzione	7
/ Introduction	8
Capitolo I - La pizza / Chapter I - La pizza	
1.1 Come nasce il cibo più famoso al mondo.....	11
/ 1.1 How is the most famous food in the world created	14
1.2 Perché la pizza è napoletana?	15
/ 1.2 Why is pizza Neapolitan?	17
1.3 Impasto e lievito	19
/ 1.3 Dough and yeast	21
1.4 Forno & legna	23
/ 1.4 Oven & wood	25
1.5 Gli ingredienti.....	27
/ 1.5 Ingredients.....	32
1.6 La fritta	35
/ 1.6 Fried pizza	36
1.7 La pizza nella cultura di massa.....	39
/ 1.7 Pizza in mass culture	41
1.8 L'invenzione della Margherita.....	43
/ 1.8 The creation of the Margherita	45
1.9 Indirizzi	46
/ 1.9 Addresses.....	46

Capitolo II - Le trattorie / Chapter II - Restaurants

2.1 Trattorie, istruzioni per l'uso.....	49
/ 2.1 Restaurants, instructions for use.....	51
2.2 I primi.....	53
/ 2.2 Main courses.....	56
2.3 Minestre e sfornati.....	59
/ 2.3 Stews and baked dishes.....	62
2.4 Secondi e contorni.....	65
/ 2.4 Second courses and side dishes.....	67
2.5 Indirizzi.....	68
/ 2.5 Addresses.....	68

Capitolo III - Cibi di strada / Chapter III - Street food

3.1 Cibi di strada: qualcosa da sapere.....	71
/ 3.1 Street food: something to know about.....	73
3.2 La trippa, 'o pere e 'o musso e la zuppa di carnacotta.....	75
/ 3.2 Trippa, 'o pere e 'o musso and the zuppa di carnacotta.....	77
3.3 La friggitoria.....	79
/ 3.3 Fried food stalls.....	80
3.4 Il 'cuoppo' del marinaio.....	83
/ 3.4 The sailor's 'cuoppo'.....	85
3.5 Prodotti da forno.....	87
/ 3.5 Oven-baked products.....	89
3.6 Il brodo di polpo.....	90
/ 3.6 Octopus broth.....	91
3.7 I carciofi arrostiti.....	93
/ 3.7 Roasted artichokes.....	93

3.8 Indirizzi	94
/ 3.8 Addresses	94
Bibliografia / Bibliography.....	95

ph. sergio siano





DEMO RIPRODUZIONE VIETATA

Introduzione

La pizza, la specialità napoletana per eccellenza, è la prima protagonista del nostro viaggio tra i cibi tipici partenopei. Ne racconteremo la storia, presenteremo le sue varie tipologie e spiegheremo i segreti della sua preparazione.



Quindi proseguiremo immergendoci tra primi, secondi e contorni della tradizione, per poi andare alla ricerca dei cibi di strada. Oggi lo street food è di moda, ma a Napoli ha radici antichissime, e a certe prelibatezze è impossibile resistere...

Al termine di ogni capitolo una serie di indirizzi, per suggerirvi le migliori pizzerie e trattorie cittadine, e i luoghi dove assaggiare le migliori fritture e i prodotti da forno di più alta qualità.

Introduction / Pizza, the excellence of Neapolitan specialties, is the first protagonist in our tour among typical Neapolitan food. We will narrate the story, introduce its various typologies and explain the secrets of its preparation.

Therefore, we will immerse ourselves in main courses, second courses and traditional side dishes, and then go looking around for street food. Today, *street food* is in style, but in Naples it has ancient origins and some are irresistible...

At the end of each chapter there are addresses to suggest the best pizzerias and restaurants in the city and places where you can taste the best fried food and high-quality oven products.



ph. sergio siano



DEMO RIPRODUZIONE VIETATA



Capitolo I / La pizza

1.1 Come nasce il cibo più famoso al mondo

La parola pizza si trova scritta per la prima volta nel maggio del 997, in un documento notarile conservato nell'Archivio storico della Cattedrale di Gaeta. L'origine della parola è dunque antichissima, e il dibattito sull'etimologia è ancora in corso. Tra le ipotesi più accreditate c'è quella romanza: *pinsa* è infatti il participio passato del verbo latino *pinsere*, che significa “pestare”, “schiacciare”, “pigiare”. Tra le altre, quella greca, che trova origine nei termini *pitta* e *petea* (da *pektos*, ossia “informato”) da cui scaturiscono diverse varianti minori come *pittula*, *pitticella*, *puccia*, figlie dell'impasto di farina e acqua declinate, soprattutto al Sud Italia, in molte versioni; quella balcanica, sostenuta da J. Kramer, che associa la pizza alla pietanza tradizionale greca; quella semitica, sostenuta da E. Nissan. Tra le più accreditate storicamente quella che fa risalire la parola alla lingua germanica, collocando il primo utilizzo dell'alimento nel periodo della dominazione longobarda nei ducati di Benevento e Spoleto. Secondo quest'ultima vulgata il termine pizza deriverebbe da “*bizzo-pizzo*” (da cui anche, nel tedesco moderno,