

neapolitan **express**

i dolci

ita/eng



Rogiosi editore



neapolitan **express**

i dolci

DEMO RIPRODUZIONE VIETATA

Rogiosi editore

Rogiosi editore

Napoli

testi / text

Maria Palmieri

traduzioni / translations

Phil Taddeo

art director

Attilio Sommella

graphic designer

Francesco Natale

stampa e allestimento

/ printing and binding

Tavolario stampa

ISBN 978-88-6950-080-0

prima edizione ebook: gennaio 2017

ISBN 978-88-6950-196-8

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 – Sua maestà la pastiera	11
/ Chapter I – Her Majesty, the pastiera	19
Capitolo II – Il babà, sovrano consorte	23
/ Chapter II – His Majesty, the babà	29
Capitolo III – Le principesse sfogliatelle	33
/ Chapter III – The Princesses, sfogliatelle	37
Capitolo IV – Mustaccioli, roccocò e gli altri cadetti	39
/ Chapter IV – Mustaccioli, roccocò and other cadets	42
Capitolo V – Gli struffoli, giullari di corte	45
/ Chapter V – Jesters of the court, struffoli	48
Capitolo VI – La caprese, la favorita	51
/ Chapter VI – The favorite, the Caprese	53
Capitolo VII – La zuppa inglese, l’ambasciatrice... ..	55
/ Chapter VII – The ambassador, the zuppa inglese	57
Capitolo VIII – Gelati e cioccolateria, dignitari del regno	59
/ Chapter VIII – Dignitaries of the court, Ice cream and chocolate shops	62

Capitolo IX – Palchetto reale: 'a zuppa 'e latte	65
/ Chapter IX – Royal seat box, 'a zuppa e 'latte.....	67
Capitolo X – Sovrani detronizzati: il migliaccio e la cassata napoletana.....	69
/ Chapter X – Dethroned sovereigns, the migliaccio and the cassata napoletana.....	71
Capitolo XI – Dulcis in fundo: le migliori pasticcerie di Napoli.....	75
/ Chapter XI – Dulcis in fundo: the best pastry shops in Naples ...	77
Bibliografia / Bibliography.....	79

DEMO RIPRODUZIONE VIETATA



DE LO RIPRODUZIONE VIETATA



DEMO RIPRODUZIONE VIETATA

Introduzione

Nel reame più dolce che c'è

Nel fare un sommario elenco dei dolci napoletani è venuto fuori un numero tale di specialità che si imponeva, per raccontarle, un ordine. Rigorosamente gerarchico. In cui figurassero, per primi, il re e la regina. Ovviamente. Ancora più scontato che a questo ruolo fossero chiamati la pastiera e il babà. E le sfogliatelle? potrebbe protestare qualcuno. Ma sono le principesse, certo. E i mustaccioli, e i roccocò? I principi cadetti. E così via. Il giochino funzionava e si adattava anche agli altri dessert. Che sono, gli struffoli, se non allegri giullari di corte? La zuppa inglese è, già nel nome, una perfetta ambasciatrice. Mentre la voluttuosa caprese va benissimo come favorita.

Insomma, il reame andava componendosi. È andato comprendendo, via via, anche alcuni sovrani detronizzati, dolci che magari la gente non ricorda più, e qualche novità. Qualche *parvenu*, per modo di dire. Una passeggiata tra le delizie della pasticceria napoletana e campana diventa allora una fiaba. Che, *dulcis in fundo*, non può che risolversi in un finale più che lieto. Buona avventura.

Introduction / **In the sweetest kingdom of all** / We will introduce you to a tour among the typical Neapolitan pastries that we have imagined as a fairy tale, assigning a role to each specialty. Babà and pastiera are the king and the queen, sfogliatelle are the princesses, while mostaccioli and roccocò are the cadets. Struffoli, which are so colorful, are the jesters of the court, the zuppa inglese is the ambassador and the inebriating caprese seems to be the king's favorite: and so on, in a playful adventure, which ends with the addresses of the best pastry shops where you can taste the specialties described in the book.





DEMO RIPRODUZIONE VIETATA



DEMO RIPRODUZIONE VIETATA

Capitolo I

Sua maestà la pastiera

«E, venuto lo juorno destenato, oh bene mio: che mazzecatorio e che bazzara che se facette! Da dove vennero tante pastiere e casatielle? Dove li sottestate e le porpette? Dove li maccarune e graviuole? Tanto che nce poteva magnare n'asserreto formato.» (Giambattista Basile, “La gatta cenerentola”)

La **pastiera** è Napoli. Sembra una frase forte ma è pura verità. E non solo per il sapore, i suoi ingredienti, la resa ricca e stratificata, che confonde elementi distanti in un gustoso momento di gioia del palato, e somiglia quindi alla città, ricca perché fondata sulla mescolanza di cose povere, saporita perché piena di storia, inconfondibile in quanto esito di contrasti apparentemente insanabili. Non solo, si diceva. La pastiera è Napoli perché la sua nascita confonde storia e leggenda e, con queste, tradizioni familiari e scuola pasticceria classica.

Nasce dal mare, secondo la leggenda. Figuriamoci, a Napoli come potrebbe essere altrimenti? La fiaba racconta che una notte, nel periodo pa-