

# Passeggiata gastronomica tra i decumani di Napoli

scritto da Redazione | 06/02/2018



**«Napule è mille culture. Napule è mille paure, Napule è a voce d' 'e criature, che saglie chiano chianu, e tu saje ca nun si sulo».**

La canzone che **Pino Daniele** dedicò a **Napoli** è famosa quanto la città stessa. I mille colori richiamati dall'indimenticato cantautore, sono evidenti e meravigliosi mentre si passeggia nel cuore del centro storico e tra i [decumani](#).

A Napoli, tra palazzi imponenti, cortili e monumenti, si respira tradizione e **cultura anche enogastronomica**; ogni cosa attira l'attenzione, da una tavolata di amici - sistemata all'occorrenza nelle trattorie dei vicoli - alle variopinte botteghe artigiane, tra uno *charcutier* (salumiere) ed un laboratorio di arte presepiale.

I **decumani di Napoli**, oltre che un gioiello architettonico e urbanistico, sono il regno dello [street food](#) per eccellenza e, in ogni angolo, si trovano **proposte golose e geniali**. Queste tre antiche

strade, le cui origini si perdono nella Napoli greca del VI secolo A.C., si articolano in tre arterie:

1. **decumano maggiore** che corrisponde a **via dei Tribunali**,
2. **decumano superiore**, coincidente a via della Sapienza Pisanelli, dell'Anticaglia e degli Apostoli,
3. **decumano inferiore** che è anche il più noto e conosciuto come **Spaccanapoli**, una via che osservata dall'alto sembra dividere Napoli in due.

## Mangiare tra i decumani di Napoli: consigli e tappe obbligate

Regina incontrastata dello **street food partenopeo**, è la **pizza Margherita piegata a portafoglio** ancora bollente e fumante: mentre si morde, provando a non sporcarsi, è naturale decantarne la bontà della mozzarella e del pomodoro.

Se possiamo, e vogliamo, fare una sosta per gustare una buonissima **pizza frita**, è obbligatorio sedersi ad un tavolo della pizzeria **La Figlia del Presidente**, in via del Grande Archivio 23 (una traversa di Via San Biagio dei Librai, nei pressi dell'Ospedale delle Bambole).

Ma un "**cuoppo**" (cono) colmo di zeppole, panzarotti, pasta cresciuta, gamberi e calamari, alici o competamente vegetariano, non vogliamo assaggiarlo mentre ci immergiamo nella bellezza e nel folklore delle strade di Napoli? I venditori di queste prelibatezze fritte, rigorosamente da mangiare con le mani, si trovano quasi ad ogni angolo e sono tutti validi; consigliarne qualcuno in particolare vorrebbe dire fare un torto agli altri!

Proseguendo il cammino, si viene attratti dalla musica proveniente dalle aule del **Conservatorio di Musica San Pietro a Majella** oppure dalla teatralità di un "**pazzariello**", un giullare di piazza, una persona folle che beffa la serietà e regala sorrisi. Magari vestito con abiti vistosi e accompagnato da un'orchestrina, spesso ha il compito di impugnare pane e pasta per pubblicizzare le botteghe che si trovano a Piazza San Domenico Maggiore.

Ma il viaggio nei vicoli partenopei, riserva tanti altri sapori e profumi ed è scontato girare un angolo ed essere raggiunti dall'odore inconfondibile dei **taralli caldi mandorle e pepe** appena sfornati, ad esempio, dalla **Taralleria Napoletana** (Via S. Biagio dei Librai, 3). Mangiateli con il rigoroso accompagnamento di una buona birra fredda.

Tappa d'obbligo è anche **Fresco & Toast** (sapori take away), che offre un'ampia scelta tra zuppe o toast realizzati con ingredienti genuini.

Dopo tanto passeggio, è l'ora del dolce e la pasticceria napoletana rappresenta un'inesauribile fonte di soddisfazione: sfogliatelle, babbà, codine, cannoli, la **Fiocco di neve** della **Pasticceria Poppella** (piccola brioche molto soffice e farcita con crema di latte, panna e ricotta) o la **Foresta nera** di **Gay-Odin**, gustoso tronchetto di cioccolato a sfoglie.

Non si può concludere un pranzo oppure vivere un momento di pausa senza **un ottimo caffè** che, nella città di Napoli, assume una religiosità assoluta. Anche in questo ambito sono tanti i piccoli e grandi bar che lo servono di buona qualità ma attenzione, se non volete essere guardati male, **attenetevi alla tradizione**: caffè espresso (non americano), non esagerare con lo zucchero, accettare la tazza calda e sorseggiarlo con "gusto" perchè a Napoli quel momento è relax e condivisione.

Insomma basta fare un giro nel cuore di Napoli per dar sfogo alla propria voglia di cibo.

Vi aspetto, intanto godetevi qualche anticipazione nel video che segue.

© *Articolo di Sabina Cafiero.*