

GASTRONOMIA

La pausa pranzo a Portici puo' essere una gradita tappa del giro turistico nell'area vesuviana , nei diversi ristoranti – pizzerie presenti sul territorio. Pranzare o cenare e' un momento da non perdere , che consente di conoscere davvero meglio lo spirito e la filosofia dei porticesi e della loro terra . Il piatto consigliato in ogni occasione a Portici come a Napoli e' la “ *Pizza* ” , un cibo fragrante ed allettante in ogni momento della giornata . Un alimento semplice, genuino , gustoso e di facile digeribilita'.

Tante sono le varieta': margherita , marinara , con i frutti di mare , fritta , ripiena , forse la scelta rappresenta l'unico imbarazzo. Per concludere la pausa pranzo ed agevolare la digestione la “ *tazzulella e caffe'* ” a Portici come a Napoli e' davvero un rito cerimoniale , un piacere da condividere con amici ma anche da soli nei diversi bar della citta'.



I PRODOTTI TIPICI



IL VINO Del centinaio di vitigni tipici del Vesuvio, sono ancora coltivati *il piedipalomba* (o *piedirosso*), *il greco del Vesuvio*, *il coda di volpe* e *il caprettone*, cui si sono aggiunti *l'aglianico* e *la falanghina*. Dall'uva si ricava il *Vesuvio* rosso, rosato o bianco doc e il celebre *Lachryma Christi*, a sua volta disponibile nelle varietà rosso, rosato e bianco.



LA FRUTTA Le *albicocche* del Vesuvio erano celebri già nell'antichità. Numerose le varietà, come la *boccuccia*, la *baracca*, la *vitillo*, la *pollastrella* e la *cafona*. Ottime anche le *ciliegie* (*malizia* e *durona del monte*), la *susina pazza di Somma* e *l'uva catalanesca*, che matura tra ottobre e novembre e può essere a sua volta utilizzata per la vinificazione. *Arance* e *limoni*, onnipresenti nella vicina penisola Sorrentina, sono coltivati nei paesi della fascia costiera.



LA VERDURA Tipici dell'agro vesuviano sono *i pomodorini* (in dialetto spongilli o spognilli) che vengono conservati facendoli seccare al sole, *i friarielli*, *i cavolfiori giganti* utilizzati in molte ricette napoletane , e *la cipolla della regina*, coltivata soprattutto nei dintorni di Pompei.



I PINOLI Anche la raccolta dei *pinoli*, qui particolarmente profumati, è tradizionale nelle pinete ai piedi del Vesuvio.

I PIATTI DELLA TRADIZIONE :

- Spaghetti “ *al dente* ” con i pomodorini del “ *Piennolo* ”
- Spaghetti a Vongole
- Pasta e fagioli con le cozze di scoglio del Granatello
- L'impepata di cozze
- Polipetti affogati
- Il polpo all'insalata
- Le alghe in pastella
- La frittura di paranza
- La Parmigiana di melanzane
- Il “ *Casatiello Pasquale* ”
- La Pizza Margherita
- La “ *Pizza di scarole* ” con scarole , olive nere di Gaeta , capperi ed uvetta

Tra i dolci i capisaldi sono :

- La sfogliatella riccia e frolla
- La pastiera
- Il baba'
- Gli struffoli
- La Santa Rosa di San Ciro

RICETTE

SPAGHETTI A VONGOLE



Ingredienti :

400g spaghetti, 600g vongole, 1 spicchio d'aglio, 1 decilitro di olio extra vergine d'oliva, prezzemolo tagliato, peperoncino piccante (appena un pezzetto, facoltativo), sale..

Procedura : Soffriggete l'aglio ed il peperoncino con olio in una padella larga e bassa. Aggiungete le vongole ben lavate, coprite ed attendete che si aprano. A parte, cuocete gli spaghetti e scolateli quando ancora non sono ben cotti, aggiungeteli alle vongole ed al prezzemolo tagliato. Molte persone preferiscono aggiungere nella padella con aglio olio e peperoncino anche dei pomodorini tagliati a metà.

IMPEPATA DI COZZE



Ingredienti:

2 kg. di cozze
olio
pepe

Preparazione : Lavate accuratamente le cozze, raschiando via i depositi con un coltello. Mettetele a fuoco vivo in una casseruola con un filo d'olio fino a che si apriranno. Servitele nel guscio e nel liquido che avranno emesso con molto pepe.

POLIPETTI AFFOGATI



Ingredienti per 4 persone:

1 kg. di piccoli polpi veraci
500 g. di pomodori pelati o freschi , aglio
olio d'oliva
prezzemolo tritato, peperoncino (facoltativo), sale

Preparazione : In un tegame di coccio mettere i piccoli polpi , puliti e lavati, i pomodori pelati a pezzetti, l'aglio, l'olio e il sale. Cuocere il tutto a fuoco lentissimo, senza aggiungere acqua, a pentola coperta. A cottura quasi ultimata unire il

prezzemolo tritato e, volendo il peperoncino. Il sugo può essere utilizzato per condire la pasta.

PARMIGIANA DI MELANZANE



Ingredienti per 6 persone :
1,5 kg. di melanzane
1 padella piena di olio per friggere , 1 kg. di pomodori
200 g. di parmigiano ,300 g. di mozzarella
3 uova , farina , basilico e sale

Preparazione : Pulite, lavate e tagliate a fettine sottili le melanzane, cospargetele di sale e ponete sopra un peso per farle ben sgocciolare. Dopo un'ora strizzatele, lavatele di nuovo, infarinatele, passatele nell'uovo e frigatele. A parte preparate un sugo con i pomodori, sale e basilico. In una teglia sistemate il primo strato di melanzane con sopra il parmigiano, alcune listarelle di mozzarella, il basilico e la salsa già preparata. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Mettete in forno e servitela fredda.

LA PIZZA



Ingredienti per 4 persone : Farina - 500 g
Lievito di birra fresco - 25 g
Olio extravergine d'oliva - 4 cucchiari
Acqua tiepida - 300 ml circa
Sale - 2 pizzichi

Preparazione : Versare la farina a fontana sulla spianatoia o su una superficie di lavoro possibilmente di marmo. Sbriciolare nel centro il lievito di birra, scioglierlo con qualche cucchiaino di acqua tiepida aiutandosi con i polpastrelli delle dita e poi aggiungere il sale e l'olio. Cominciare ad incorporare la farina agli ingredienti nel centro, aggiungendo di mano in mano l'acqua tiepida. Bisogna ottenere un impasto morbido, facile da lavorare e liscio. La quantità di acqua necessaria può variare di volta in volta. Lavorarlo energicamente fino a quando non si stacca qualsiasi traccia di impasto dalle dita. La pasta deve essere a questo punto morbida ma anche elastica. Ridurla a palla, infarinarla, coprirla con un tovagliolo e lasciarla lievitare in un luogo

tiepido, al riparo da correnti d'aria, per circa 2 ore o almeno fino a quando l'impasto raddoppia di volume. Se fa freddo, conviene porre sotto al piatto con la pasta della pizza una ciotola piena di acqua bollente. Tempo di cottura 20 minuti .

IL BABA'



Ingredienti : 250 gr di farina , 3 uova intere , 1 cucchiaio di zucchero , 70 gr di burro fuso , 4 cucchiaini di latte , 1 cucchiaio di lievito di birra , 2 bicchierini di Rhum scuro

Preparazione : Sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro fuso, aggiungere il lievito sciolto nel latte, 1 pizzico di sale. Unire la farina ed impastare. Lasciare lievitare 2-3 ore, poi infornare in tortiera antiaderente per ciambelle. Cuocere a calore moderato fino a quando il babà sarà gonfiato e dorato. Togliere dalla tortiera, lasciar raffreddare. Unire a 1/2 litro d'acqua e 6 cucchiaini di zucchero ed aggiungere 2 bicchierini di rhum scuro. Bagnare il babà con questo composto. Si può servire il babà riempiendo di crema il foro centrale o decorarlo a piacere.

LA SFOGLIATELLA SANTA ROSA DI SAN CIRO



Ingredienti: Farina 800 gr, burro 300 gr. , sale un pizzico.
Per il ripieno: 300 gr. crema pasticciera
200 gr. confettura di amarena , 2 rossi d'uova
zucchero a velo

Preparazione :

Preparate una pasta sfoglia con la farina, il burro, e un pizzico di sale. Dopo averla fatta riposare, stendetela col mattarello e, aiutandovi con un tagliapasta, ricavatene tanti tondi di 10 cm di diametro. Su metà dei tondi versate un po' di confettura di amarene e un po' di crema. Ripiegate i tondi facendone congiungere le estremità con un po' di rosso d'uovo battuto. Col rosso d'uovo spennellate la superficie dei dolci e mettete in forno caldo per circa 30 minuti. Lasciate raffreddare le monachine e con l'apposita tasca guarnitele con un po' di crema e con qualche amarena. Spolveratele infine di zucchero a velo.

DOVE MANGIARE

Ristoranti e Pizzerie :

Ristorante Bocconci'

80055 Portici (NA) - Via Universita', /173

081 7394437

Ristorante Ciro A Mare Srl

80055 Portici (NA) - Strada Delle Mortelle, 3

081 7766894

Ristorante Le Stalle Del Generale

80055 Portici (NA) - Via A. Diaz, 74

081 486393

Ristorante Pizzeria Regine'

80055 Portici (NA) - Corso Garibaldi, 118

081 276170

Pizza Verace Di Fam.ca. Srl Pizzeria Ristorante

80055 Portici (NA) - Via Gravina, 12

081 7751939

Pizzeria Ristorante Oasis

80055 Portici (NA) - Via Liberta Terza Trav. Sx, 2

081 7763700

Pizzeria Da Lello Di Ordine Raffaele

80055 Portici (NA) - Via Martiri Fani, 9

081 475388

Pizzeria Del Centro Di Luciano Corrado & C. S.a.s.

80055 Portici (NA) - Via Della Liberta', 121

081 7763099

Pizzeria Del Miglio D'Oro Di Gargiulo Vincenzo

80055 Portici (NA) - Strada Gianturco Emanuele, 38/C

081 474350

Pizzeria Diaz Snc Di Fortunato F. Pizzeria

80055 Portici (NA) - Via Diaz Armando, 119

081 7762987

Pizzeria El Sombrero

80055 Portici (NA) - Strada I Campitelli, 22

081 7754059

Pizzeria Il Grottino Di Pirozzi Pasqualina

80055 Portici (NA) - Via Roma, 1

081 271127

Pizzeria Risto Re' Di De Lucia Pasquale

80055 Portici (NA) - Corso Garibaldi, 222

081 276693

Pizzeria Salvo

80046 San Giorgio A Cremano (NA) - Largo Arso

081 275306

Pizzeria Vesuvio

80055 Portici (NA) - Via B. Croce, 44

081 475728

Arianna Pizzeria

80055 Portici (NA) - Via Pittore, 14

081 472481

I Due Girasoli S.r.l. Pizzeria

80055 Portici (NA) - Strada Canarde A Sciuscelle, 7

081 7769184

Pizzeria Pulcinella

80055 Portici (NA) – 14 , Via Dalbono

081 0500599

Pizzeria Fratelli La Bufala

80055 Portici (NA) – 312 , c. Garibaldi

081 476751

A Cantinella del Convento

80055 Portici (NA) – 64 Via Universita'

081 7755301

Pizzeria e Tradizioni

80055 Portici (NA) - 26/28, v. Verdi

081 7768569

Food & Pizza Di Damiano Corrado

80055 Portici (NA) - 50, Via Poli Gaetano

081 271487

**Mondopizza & C. S.A.S. Pizzetteria –
Rosticceria "Gustavolapizza"**

80055 Portici (NA) - 35, C.Garibaldi

081 6070721

Pizza e Sapori Langella Michele

80055 Portici (NA) - 68, Via Marconi

081 472297

Marrone Marialuisa

80055 Portici (NA) - 42/G, Strada S.Cristofaro

081 275438

Nocerino Enrico La Bersagliera

80055 Portici (NA) - 2, Strada Nuovo Macello

081 7766929

La marea Di Villa Egea S.A.S. Di Sorrentino Andrea

80055 Portici (NA) - 23, Viale I Camaggio

081 6075373