

## Talia overo lo Cerriglio

- Dove, Rienzo, me porte a carrie?  
 - De zippo a lo Cerriglio,  
 a chille Campe Elise,  
 a chille Uorte Sospise,  
 a chella famosissima taverna  
 dove se canta e verna.

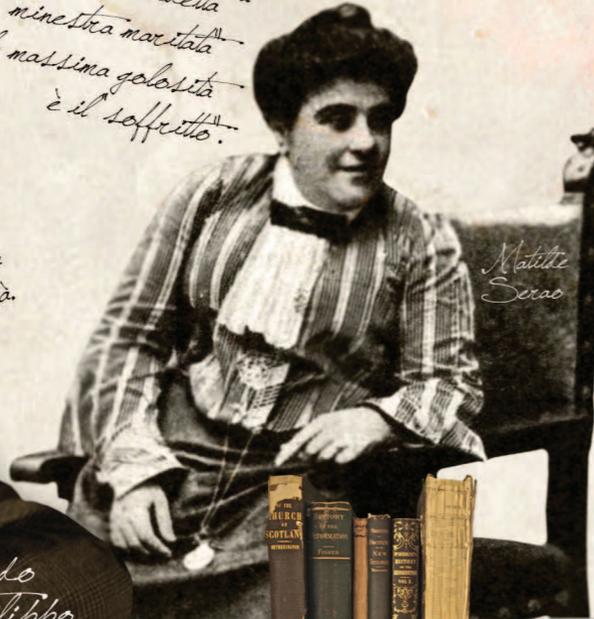
III Egloga de Le Abuse Napulitane

Giovan Battista Basile

La gente agiata  
 mangia la cosiddetta  
 minestra maritata  
 e la massima golosità  
 è il soffritto.

'Orrà! a me  
 piace a me  
 n'ò faceva  
 sulo mamma.

Eduardo De Filippo



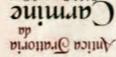
Matilde Serao

## Degustazioni Letterarie

Itinerari alla scoperta della cucina tradizionale  
 nelle parole dei grandi della letteratura, del teatro e della musica.



Partner



Sponsor



1. Frittellini di magro.
2. Maccheroni, o tagliolini.
3. Capellini al burro.
4. Bolla di capellini.
5. Bolla di latte.
6. Bolla di polenta.
7. Bolla di riso.
8. Gnocchi al burro.
9. Frittelle di riso.
10. Frittelle di meli e pane.
11. Frittelle di borragina.
12. Frittelle di semolino.
13. Gnocchi di semolino.
14. Gnocchi di polenta.
15. Bignè.
16. Bignè di patate.
17. Patate al burro.
18. Cavolfiori fritti, al burro, con salsa di uova.
19. Zucchini fritti, ec.
20. Fave di quercia fritte.
21. Cavoli fritti, ec.
22. Salsin, ec.
23. Quarta fitta.
24. Quarcioni.
25. Bolla di ricotta.
26. Bolla di ricotta.
27. Fette fritte, uova, ec.
28. Pasta di fagioli, ec.
29. Cavolfiori fritti, al burro, con salsa.
30. Risa.
31. Pasta fritte al burro o strutto, parteciate ec.
32. Pasta fritte.
33. Fave.
34. Uova ec.
35. Fette a bagno-marin.
36. Fave di latte.
37. Coda storninate.
38. Gnocchi.
39. Cacio cotto.
40. Polpettina.
41. Cappelletti.
42. Pizzinette ec.
43. Tiro ec.
44. Focaccia.
45. Pasticcini di maccheroni o maccheroncini, di gnocchi o di magro.

46. Il Segatino.
47. Zucchi o insalate ec. con cipolla di uova.
48. Cinghiale ec.
49. Frittelle di riso.

Giuseppe Leopardi

Lista autografa dei 49 cibi (Biblioteca Nazionale di Napoli)

Prendo tre caffè  
 alla volta  
 per risparmiare  
 due manco.

Foto

Raffaello Viviani

Santa Lucia  
 no chella d' e carzone (...)  
 io preferisco chella d' a cucina,  
 d' a mangiarella neppa  
 'o accorone (...)



L'arte della cucina, dei dolci e del caffè tra storia e letteratura

2015	sabato	domenica
Maggio	9	10 24
Giugno	20	7 21
Luglio	25	12 26
Agosto	29	2 30
Settembre	5 19	20
Ottobre	3 17	18

Partenza alle 10.00 da Piazza Dante  
Quota di partecipazione 15.00 euro

A tavola con Giovan Battista Basile: assaggi della Napoli Barocca

2015	sabato	domenica
Maggio	23	
Giugno	6	
Luglio	11	
Agosto	1	
Settembre		6
Ottobre		4

Partenza alle 10.00 dal Duomo di Napoli  
Quota di partecipazione 25.00 euro

**Prenotazione obbligatoria fino a 2 giorni prima della data indicata.**

Gruppi minimo 10, massimo 20 persone.  
Visita anche in lingua inglese se richiesto.

Per prenotazioni:

+39 3926031251, +39 3381436294  
associazione culturale.smartlet@gmail.com

## La sfogliatella

La Sfogliatella (o Aragostina) è un dolce tipico della pasticceria campana e si presenta in due varianti principali: può essere riccia, se preparata con pasta sfoglia, oppure frolla, se preparata con la pasta frolla.



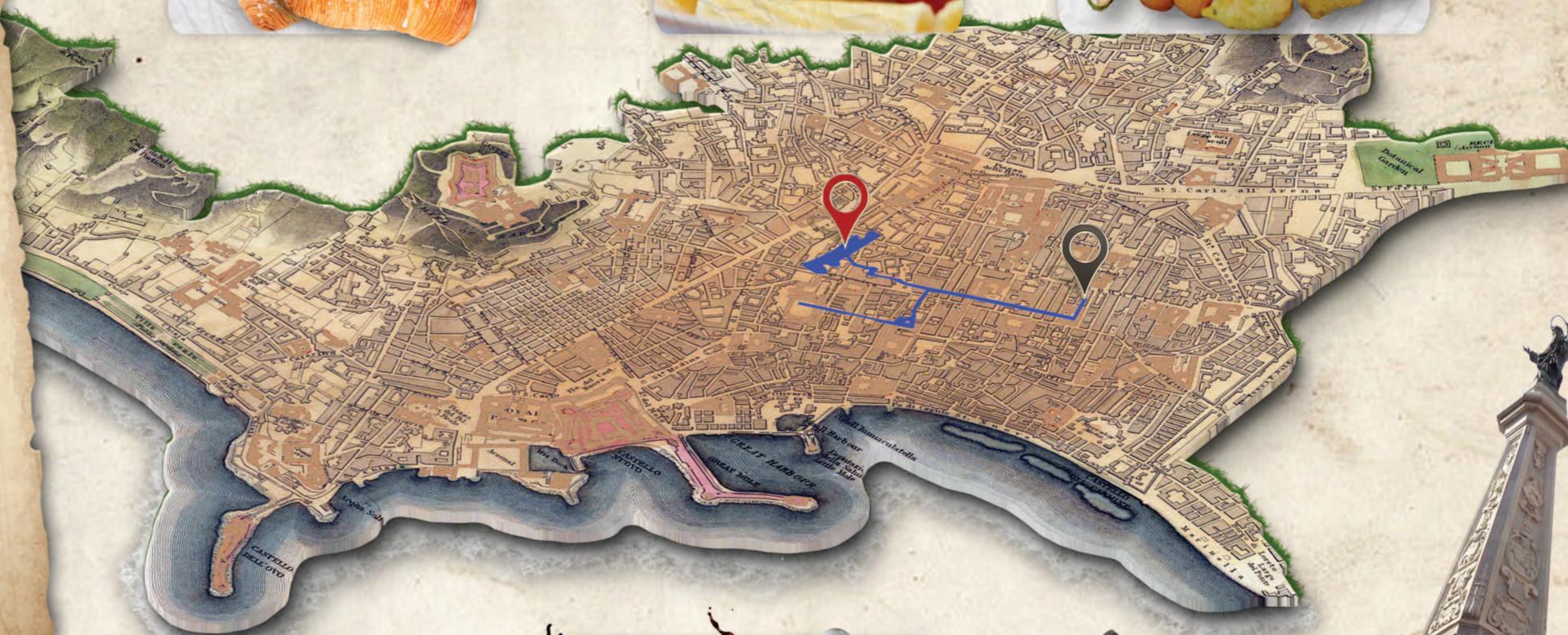
## I maccheroni

I maccheroni sono un tipo di pasta alimentare ottenuta mescolando semola di grano duro e acqua. A volte all'impasto sono aggiunti peperoncino, spinaci o inchiostro di seppia per conferire rispettivamente una colorazione rossa, verde o nera. Esiste anche una versione all'ovo, ottenuta aggiungendo uova all'impasto.



## Il cuoppo fritto

Il cuoppo ripropone le antiche ricette della friggitoria napoletana: zeppole, palle di riso, fiori di zucca, mozzarelline, tocchetti di zucchine e melanzane, crocchette di patate, alici, gamberetti, calamari, baccalà: fritti di mare e di terra, ma anche alcune divagazioni come il dolce cuoppo.



## Il caffè

Il caffè è una bevanda ottenuta dalla macinazione dei semi di alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere Coffea, parte della famiglia botanica delle Rubiaceae, un gruppo di angiosperme che comprende oltre 600 generi e 13.500 specie.



In più, ogni partecipante riceverà un **buono sconto del 5%** su consumazioni o acquisti effettuati presso **Eccellenze Campane**.

