

19 Dicembre 2016

## Un Natale a Napoli. Idee di viaggio

Dalla strada dei presepi, al menù delle feste: qualche proposta per gustare una città dove le tradizioni natalizie si dividono tra arte sacra e folclore profano



Campania

A Napoli il Natale si vive nel cuore della città, si assapora lungo la “via dei presepi” e si celebra con menù ricchi e atmosfere uniche. Già, perché il **Natale campano** non è soltanto una festa sacra, ma è anche folclore pittoresco e tradizioni che prendono vita nelle mani di artigiani, nei sorrisi dei bambini e nelle attese care a ogni età. Pare dunque non ci sia luogo migliore per immergersi nello **spirito delle feste** che gli affascinanti quartieri partenopei. Tutto qui comincia l’otto di dicembre, con la festa dell’Immacolata concezione, per terminare il sei gennaio nella ricorrenza dell’Epifania seguendo il più tipico e gioioso dei calendari.

Fin dall’inizio di dicembre, infatti, la città si anima di luci e profumi: preparativi per ideare il presepe o mettere insieme gli ingredienti del **menù di Natale** [1]. Qui, infatti, il gioco pare ruotare attorno a questi due pilastri che si strizzano l’occhio a vicenda mischiando, come ogni volta, una buona dose di sacro con un irresistibile pizzico di profano. E forse davvero non serve pianificare gli **itinerari natalizi** lungo le vie di Napoli per gustarne la magia, ma una cosa è certa: passeggiando lungo i Decumani della città durante le settimane che precedono il Natale non si può che finire nella storica via degli **artigiani del presepe** [2]. Si tratta di **via San Gregorio Armeno**, oggi una strada nota in tutto il mondo per la sua tradizione legata alle statuine, l’arte presepiale e non solo.

La celebre via congiunge i decumani napoletani: il Decumano Maggiore e il Decumano Inferiore. Questo significa che partendo dal Duomo, dopo essersi concessi una visita a questa splendida

cattedrale, si può camminare verso il mare lungo via Duomo per continuare in via del Tribunale e giungere in via San Biagio dei Librai (Spaccanapoli) per ritrovarsi poi dritti nella “strada dei presepi”. Non ci si può sbagliare, [Spaccanapoli](#) [3] **la si riconosce subito** e, man mano che la si percorre in direzione San Gregorio Armeno, specie nel periodo natalizio, si incontrano le prime bancarelle con le statuine dei pastori, qualche bottega artigiana che vende presepi e negozietti che espongono nelle loro vetrine prodotti di artigianato napoletano insieme ai tesori enogastronomici della Campania.

Giunti in via San Gregorio Armeno, si potrà trovare tutto il materiale necessario per costruire o per espandere il proprio presepe, ma non senza una buona dose di **spettacolo artistico**. Le botteghe si susseguono vendendo di tutto: dalle statuine classiche agli accessori per creare il presepe animato, dalle **caricature dei personaggi famosi** (tra cui l’immancabile Maradona e altre icone dell’immaginario partenopeo) a figure dalle dimensioni minuscole.

La tradizione dei presepi di san Gregorio Armeno ha un’**origine antica**. In questa strada, nell’epoca classica, sorgeva un [tempio dedicato alla dea Cerere](#) [4] alla quale i cittadini offrivano in voto delle piccole statuine di terracotta, fabbricate nelle botteghe vicine. La nascita del presepe napoletano è più tarda e risale alla fine del XVIII secolo, ma ancora oggi la nota via risuona dei gesti e delle voci di artigiani ispirati. Via San Gregorio Armeno con le sue botteghe cariche di fascino si può visitare durante tutto l’anno, ma è nel magico periodo delle feste che l’atmosfera diventa perfetta.

### [Porta in tavola tutto il gusto della Campania](#) [5]

Si può approfittare delle festività anche per esplorare le diverse aree della città in un intreccio tra arte popolare e gastronomia. Alla ricerca dei tradizionali [dolci di Natale](#) [6] - dai **mustaccioli** ai **roccocò** passando per gli **struffoli**. Ci si può imbattere in innumerevoli mercatini di Natale, mentre in varie zone (per esempio in piazza San Gaetano) sono organizzati immancabili **presepi viventi**. Una visita d’obbligo, infine, è quella alla chiesa di **San Lorenzo Maggiore** che custodisce i noti gusci di noce al cui interno sono ricostruiti minuscoli presepi. Tra chiese vestite a festa, artigiani dell’arte presepiale, novene e zampognari non si può certo rinunciare a un assaggio della **cucina natalizia napoletana** che, in ogni casa, vive di usanze raccontate e portate avanti per generazioni.

### **Da non perdere**

Via San Gregorio Armeno

### **Cosa Mangiare**

Struffoli

Roccocò

Mustaccioli

Capitone fritto

Insalata di polpo

Pizza di scarole

Immagine tratta da: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:La\\_via\\_dei\\_pastori\\_-\\_particolare\\_di\\_un\\_banco-\\_Napoli.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:La_via_dei_pastori_-_particolare_di_un_banco-_Napoli.jpg) [7]

---

### **Links**

[1] <http://www.campaniasuweb.it/sapori/23568-natale-tavola-napoli-si-mangia-cos/>

- [2] <http://www.portanapoli.com/Ita/luoghi/via-san-gregorio-armeno-negozi.html>
- [3] <http://www.10cose.it/napoli/cosa-vedere-spaccanapoli-napoli>
- [4] <http://www.storienapoli.it/2016/11/16/culto-cerere-napoli/>
- [5] <http://www.territori.coop.it/territori/porta-tavola-tutto-il-gusto-della-campania>
- [6] <http://www.napolitoday.it/cronaca/dolci-natalizi-napoli.html>
- [7] [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:La\\_via\\_dei\\_pastori\\_-\\_particolare\\_di\\_un\\_banc-\\_Napoli.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:La_via_dei_pastori_-_particolare_di_un_banc-_Napoli.jpg)