

COMUNICATO STAMPA

VEDI NAPOLI E POI MANGIA

Edizione 3

Racconti, show cooking, degustazioni, itinerari guidati e concerti alla scoperta della storia e della cultura di Napoli attraverso le pietanze tipiche della cucina partenopea

Dall'11 aprile al 4 maggio

Terza edizione per “Vedi Napoli e poi Mangia”, progetto promosso e finanziato dall’**Assessorato al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli**, che dall’**11 aprile al 4 maggio**, proporrà **racconti, show cooking, degustazioni, itinerari guidati e concerti** alla scoperta della storia e della cultura di Napoli attraverso pietanze tipiche della cucina partenopea, con la direzione artistica e scientifica dell’antropologo **Marino Niola** e con la partecipazione straordinaria di **Lina Sastri**. ***Gli incontri sono a ingresso libero con prenotazione su eventbrite.it; per i concerti non è necessaria la prenotazione, l'ingresso è libero fino a esaurimento posti.***

Ad aprire il calendario di “**Vedi Napoli e poi Mangia**” 2025 sarà un **evento in omaggio dei 2.500 anni della città**, con la presentazione dell’**Ombelico della Sirena**, una piccola ciambellina, fatta con l’impasto tradizionale della grappa, fritta e poi zuccherata con uno sciroppo al miele. A raccontare questo dolcetto, ispirato alle più antiche ricette della pasticceria rituale dell’antica Grecia dove si usava preparare dolci in onore delle diverse divinità, sarà **Marino Niola**, venerdì 11 aprile, alle 11.00, al **Monastero di Santa Chiara**. Special Guest: **Lina Sastri**. Chef: **Marco Caputi**. Performance musicale: **Marina Bruno** in “*InCanto di Parthenope*”. Visita guidata speciale nel **Complesso monumentale del Monastero di Santa Chiara** dedicata al pubblico dell’evento.

La rassegna propone **13 incontri articolati in quattro momenti** – conversazione con esperti (antropologi, ricercatori, giornalisti), show cooking con chef e pizzaioli che racconteranno i particolari tecnici della ricetta e della sua esecuzione, performance musicale, degustazione della ricetta per celebrare in amicizia la convivialità e l’ospitalità partenopee; **6 itinerari “Alla scoperta dei sapori di Napoli”**, dove c’è anche un percorso dedicato a **Eduardo De Filippo**, direttore in palcoscenico e in cucina; e **3 concerti** – **Nuova Orchestra Scarlatti** (Duomo di Napoli – 11 aprile, ore 19.00), “**Stabat a confronto**”, tre versione di **Stabat Mater** (Domur Ars Centro Cultura – 20 aprile, ore 19.00) e **Coro di Napoli** ideato e diretto dal Maestro **Carlo Morelli** (Chiesa di San Potito – 25 aprile, ore 11.00).

Per gestire i flussi turistici in arrivo in città a Pasqua sono stati potenziati i servizi. Agli infopoint mobili situati presso il **Molo Beverello, via Morghen, Piazza del Gesù e Piazza del Plebiscito** (angolo via Cesario Console) e attivi tutti i giorni – anche i festivi – dalle **10.00 alle 19.00**, si aggiunge una **macchinina elettrica itinerante**, attiva negli stessi giorni e negli stessi orari degli infopoint per rafforzare il servizio di informazione. **Potenziati i servizi igienici: 8 fissi presso Piazza**

**Arte e storia
della cucina napoletana**

Dall’11 aprile al 4 maggio

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**

Edizione 3

comune.napoli.it

Trieste e Trento, 5 mobili (1 in via Riviera di Chiaia, 2 a Mezzocannone; 2 in via Cesare Battisti 40, angolo via Fabio Filzi).

«Questa rassegna di successo serve a celebrare il patrimonio enogastronomico napoletano, uno dei tasselli autentici della nostra identità culturale, ma dà anche il via alle manifestazioni turistiche e culturali dell'intera Amministrazione per offrire a turisti e napoletani opportunità di vario tipo. "Vedi Napoli e poi Mangia" comporta un viaggio esperienziale attraverso i sapori della città, raccontandola mediante uno dei suoi simboli più emblematici, quello della cucina. Quest'anno l'iniziativa assume un valore ancora più significativo perché ci prepariamo ad accogliere migliaia di turisti che continuano a scegliere Napoli come meta privilegiata, confermando il ruolo della nostra città come destinazione turistica d'eccellenza». Così il sindaco di Napoli.

«"Vedi Napoli e poi Mangia" cresce di anno in anno: nell'ultima edizione le presenze sono quadruplicate rispetto alla precedente – ha sottolineato l'assessora al Turismo e alle Attività produttive –. Agli incontri con esperti di cucina e gastronomia e con narratori della città, quest'anno abbiamo voluto aggiungere degli itinerari per offrire una conoscenza non solo dei prodotti e delle tradizioni, ma anche dei luoghi di Napoli. Inoltre, intitoliamo tre strade del centro storico a Cavalcanti, Corrado e Latini, illustri esperti e chef che sono nati o sono vissuti a Napoli. Per Pasqua e per i successivi due ponti – ha proseguito l'assessora – la previsione del nostro Osservatorio è che avremo oltre un milione di presenze, ma è probabile che questa stima venga superata quando faremo il consuntivo, perché stiamo vivendo un altro anno di boom del turismo a Napoli».

«Il nostro omaggio ai 2.500 anni di fondazione di Napoli – ha spiegato l'antropologo Niola – è una ciambellina che abbiamo chiamato "l'ombelico della Sirena": un dolce che ci riporta all'antica Grecia. Nel mondo greco, di cui noi siamo figli, le divinità patrie venivano celebrate proprio con questi dolci. La tradizione gastronomica a Napoli è portata avanti molto bene, anzi, sta nascendo una competizione positiva sul perfezionamento della tradizione. C'è poi lo street food, di cui Napoli è una delle capitali: non sono d'accordo con chi fa polemica contro la pizza fritta, perché anche questa fa parte della tradizione».

VEDI NAPOLI E POI MANGIA 2025 – IL PROGRAMMA

13 INCONTRI (conversazioni – show cooking – performance musicali - degustazioni)

11 APRILE - ore 11.00

Monastero Santa Chiara

Sala Maria Cristina e Sala Antico Refettorio

L'ombelico della sirena. Il dolce ricordo della fondatrice di Napoli (graffetta piccola e tonda da lanciare come simbolo della manifestazione)

Relatore: **Marino Niola**. Special Guest: **Lina Sastri**

**Arte e storia
della cucina napoletana**

Dall'11 aprile al 4 maggio

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**
Edizione 3

comune.napoli.it

Chef: **Marco Caputi**

Performance musicale: **Marina Bruno** in *“InCanto di Parthenope”*

Visita guidata speciale nel Complesso monumentale del Monastero di Santa Chiara dedicata al pubblico dell’evento.

12 APRILE - ore 11.00

Antico Refettorio Regina Coeli

I maccheroni al gratin. L’invenzione dei Monzù

Relatrice: **Helga Sanità**

Chef: **Alfonsina Ambrosi de Magistris**

Performance musicale: **Mario Maglione** in *“Na voce ’na chitarra e...”*

13 APRILE - ore 11.00

Complesso Vincenziano - Sala dell’Assunta

Finger food napoletano: pasta cresciute, crocchè, palle di riso

Relatrice **Eleonora Cozzella**

Chef: **Ciro Grossi**

Performance musicale: **Sara Gioielli Trio** con **Sara Gioielli** (voce), **Eunice Petito** (pianoforte), **Enrico Valanzuolo** (tromba)

18 APRILE - ore 11.00

Villa Di Donato

Pasta e fagioli: una passione collettiva

Relatore: **Santa Di Salvo**

Chef: **Alfredo Ummarino**

Performance musicale: **Emilia Zamuner Trio** in *“The Neapolitan Songbook”*

19 APRILE - ore 11.00

Teatro La Perla

Ragù, braciole e polpette. Da Eduardo alle cantine di vicoli

Relatrice: **Helga Sanità**

Chef: **Bianca Ambrosi de Magistris**

Performance musicale: **I Solisti di Santa Chiara Orchestra** in *“La Canzone Napoletana - Storia, Tradizioni e Contaminazioni”* con **Francesca Morgante** (attrice cantante), **Davide De Rosa** (plettri), **Enrico Capano** (mandolino).

20 APRILE - ore 11.00

Domus Ars Centro di cultura - Chiesa San Francesco delle Monache

Pastiere, migliacci e casatielli: la Passione del grano e il grano della Passione

Relatore: **Marino Niola**

Chef: **Giovanni Serritelli**, presidente Slow Food di Napoli

**Arte e storia
della cucina napoletana**

Dall’11 aprile al 4 maggio

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**
Edizione 3

comune.napoli.it

Performance musicale: **Fiorenza Calogero** in **“Il Canto della Sirena”** con **Marcello Vitale** (chitarra battente).

21 APRILE - ore 11.00

Masseria Luce - Museo laboratorio della civiltà contadina

Napoli e i suoi contorni: il genio vegetariano di Partenope

Relatrice: **Mariangela Bianco**

Chef: **Antonio Tubelli**

Performance musicale: **Ensemble di musica popolare Paranza Vesuvius** in **“Suono, Canto e Ballo n’copp’ o tamburo”**.

24 APRILE - ore 11.00

Complesso Vincenziano - Sala dell’Assunta

Pizza Neapolitana. Dai vicoli di Napoli ai quattro angoli del mondo

Relatori: **Luciano Pignataro e Marino Niola**

Chef: **Ciro Grossi e Vincenzo Staiano**

Performance musicale: **Aurora Giglio Trio** in **“Come rideva Napoli”**

26 APRILE - ore 11.00

Teatro Il Pozzo e il Pendolo

La Minestra maritata. Il piatto conteso tra Napoletani e Spagnoli

Relatrice: **Francesca Marino**

Chef: **Bianca Ambrosi de Magistris**

Performance musicale: **“Napoli a tavola, un’infinita storia d’amore”** con **Sonia De Rosa** (voce) - **Edo Puccini** (chitarra) - **Roberta Frascati** (voce e prosa)

1 MAGGIO - ore 11.00

Domus Ars Centro di cultura- Chiesa San Francesco delle Monache

Frittata di maccheroni: quando il riciclo diventa alta gastronomia

Relatrice: **Rossella Galletti**

Chef: **Antonio Arfé e Giovanni Serritelli**

Performance musicale: **Elisabetta D’Acunzo** in **“Sospire d’ammore. Serenata per chitarra e voce”** con **Aniello Palomba** (chitarra)

2 MAGGIO - ore 11.00

Antico Refettorio Monastero delle Trentatré

Il mondo delle parmigiane: un’invenzione napoletana

Relatrice: **Elisabetta Moro**

Chef: **Alfonsina Ambrosi de Magistris**

Performance musicale: **Duo Colbran - Alba Brundo** (arpa) e **Giulia Lepore** (soprano) in **“Viaggio a Napoli”**. Musiche di **Vincenzo Bellini, Giovanni Caramiello, Nicola Antonio Zingarelli, Isabella Colbran**.

**Arte e storia
della cucina napoletana**

Dall’11 aprile al 4 maggio

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**
Edizione 3

comune.napoli.it

3 MAGGIO - ore 11.00

Villa di Donato

La genovese: una ricetta di Federico II

Relatrice: **Elisabetta Moro**

Chef: **Alfredo Ummarino**

Performance musicale: "Soirée Napoletana. Suggestioni in versi, prosa e musica" con **Matteo Mauriello** (voce e percussioni), **Marianita Carfora** (voce), **Sossio Arciprete** (chitarre)

4 MAGGIO - ore 11.00

Teatro Trianon Viviani

Lasagna partenopea. Ovvero quello che ci metti ci trovi

Relatore: **Marino Niola**

Chef: **Alfonsina Ambrosi de Magistris**

Performance musicale: **Massimo Masiello e Lalla Esposito** in "Pruove gusto e te ce avvizze"

CALENDARIO 3 CONCERTI

Venerdì 11 aprile 2025 – ORE 19:00

Duomo di Napoli

Nuova Orchestra Scarlatti

Solisti: **Gaetano Russo** (clarinetto), **Maria Grazia Schiavo** (soprano), **Flavia Fioretti** (mezzosoprano). Direttore: **Alfonso Todisco**. Musiche di F.J. Haydn, W.A. Mozart e Alessandro Scarlatti in occasione dei 300 anni dalla morte.

Domenica 20 aprile - ORE 19:00

Domus Ars Centro di Cultura - Chiesa San Francesco delle Monache

"STABAT a confronto"

STABAT MATER per soli, coro e orchestra

di Veaceslav - Leonardo Quadrini - Ceaicovschi

Concerto per oboe e archi di Giovanni Alberto Ristori

STABAT MATER per soli, coro e orchestra di Nicola FAGO

con Federica D'Antonino (soprano), Michela Rago (mezzosoprano), Umberto D'Angelo (oboe)

Orchestra Internazionale della Campania - Ensemble Vocale di Bitonto

Leonardo Quadrini (clavicembalo) – diretta da Veaceslav, **Leonardo Quadrini e Ceaicovschi**

25 APRILE - ore 11.00

Chiesa di San Potito

Coro della Città di Napoli - Ideato e diretto dal **Maestro Carlo Morelli**

Arrangiamenti musicali **Maestro Carlo Morelli** - Coreografie **Chiara Barassi** – Disegno audio e luci

Party Music World

Le voci del Coro della Città di Napoli raccontano la città sulle note di grandi classici della tradizione partenopea combinate a moderne sonorità ed emozionanti coreografie.

**Arte e storia
della cucina napoletana**

Dall'11 aprile al 4 maggio

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**
Edizione 3

comune.napoli.it

CALENDARIO 6 ITINERARI “ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DI NAPOLI”

12 APRILE - ORE 15.00

Regina Coeli: il Monastero delle Canonichesse e l'altra Acropoli

Cioccolato e zucchero prima dell'arrivo di Santa Giovanna Antida Thouret: le voci più ricorrenti nelle spese delle Canonichesse Lateranensi che fondarono la chiesa e il monastero di Regina Coeli a Caponapoli. Storia delle monache in cucina.

Punto di incontro: Piazza San Gaetano

13 APRILE - ORE 15.00

La cucina della venerabile Casa dei Padri de' Vergini

Preparare vivande e menù, tramandare ricette: cuochi, ingredienti e ricette sgrammate al servizio dei Padri della Missione. L'importante è capirsi in fatto di cibo.

Punto di incontro: Porta San Gennaro

24 APRILE - ORE 15.00

Preparati ad ogni inconveniente

Rimedi, ricette per qualunque piaga e impiastri miracolosi: *Il medico curante*, trattato di cucina e arte pratica di fratello Domenico dell'Anna. Dal *Segreto contro i pimici* al *Cerotto per frunchi*.

Punto di incontro Porta San Gennaro

1 MAGGIO - ORE 15.00

Doie caurare, na tiella e na scummarola

La cucina napoletana delle feste: una cavalcata con il duca, “*Amice mieje, magnammo e po vevimmo*”. Buonvicino, il duca della tavola passeggiando per la Cisterna dell'Olio.

Punto di incontro: Piazza del Gesù

2 MAGGIO - ORE 15.00

Si cucine cumme vogli'i

Storia di un teatro salvato, di strade dedicate a tre fratelli geniali e l'arte del mercato. Le ricette della vita di Eduardo De Filippo.

Punto di incontro: Teatro San Ferdinando

4 MAGGIO - ORE 15.00

Pollastri cotti con zucchero e acqua rosata e altre ricette.

Banchetti di settimane, piatti d'oro, squilli di trombe, fiaccole al matrimonio di Beatrice d'Avalos d'Aquino e Bona Sforza. Feste, farina, forca, congiure e giostre: dalla colonna della Vicaria *frienno e magnanno* verso il Cippo a Forcella.

Punto di incontro: ingresso Castel Capuano

Ufficio stampa e Media relations KIDEA Francesca Scognamiglio Petino | francesca.sco@gmail.com | 349 355 3036

**Arte e storia
della cucina napoletana**

Dall'11 aprile al 4 maggio

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**
Edizione 3

comune.napoli.it

Arte e storia *della cucina napoletana*

Dall'11 aprile al 4 maggio

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**

Edizione 3

comune.napoli.it