

## EDI NAPOLI E POI MANGIA – IL PROGRAMMA

### **Giovedì 28 marzo – ore 11.00**

Refettorio Regina Coeli

*Le Cozze del giovedì santo*

Relatore: Marino Niola, professore Antropologia dei simboli, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa. Special guest: l'artista Peppe Barra.

Chef: Giuseppe Daddio.

Performance: Mario Maglione in *In Canto Napoletano*.

### **Venerdì 29 marzo – ore 11.00**

Associazione Pizzaioli Napoletani

*La Margherita tra santi e regine*

Relatore: Luciano Pignataro, giornalista, scrittore, gastronomo

Chef: Associazione Pizzaioli

Performance artistica: Lello Ferraro in "Ti racconto Napoli. Miti, Storie e Leggende tratti dalla tradizione dei Cantastorie"

### **Sabato 30 marzo – ore 11.00**

San Domenico Maggiore

*La Parmigiana*

Relatore: Mariangela Bianco, docente Storytelling alimentare, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Chef: Giuseppe Daddio

Performance artistica: Monica Assante di Tatisso in "Era de Maggio"

### **Domenica 31 marzo – ore 11.00**

Sala del Lazzaretto

*Casatiello tra dolce e salato*

Relatore: Antonio Puzzi, antropologo, giornalista gastronomico.

Chef: Antonio Liguori in arte 100/100.

Performance artistica: Gennaro Monti, Sonia De Rosa e Davide De Rosa in "Vizi e virtù della tradizione popolare".

**Lunedì 1 aprile – 11.00**

Monastero di Santa Maria in Gerusalemme

*La Pastiera*

Relatore: Marino Niola, professore Antropologia dei simboli - Università degli Studi Suor Orsola Benincasa.

Guest: l'attore Patrizio Rispo

Chef: Anna Maria Chirico.

Performance artistica: Lello Ferraro in "Ti racconto Napoli. Miti, Storie e Leggende tratti dalla tradizione dei Cantastorie"

**Sabato 6 aprile – ore 11.00**

Real Orto Botanico

*Zeppole di San Giuseppe fritte*

Relatrice: Francesca Marino, professoressa Scienze della Nutrizione Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Chef: Aniello Di Caprio

Performance artistica: Lalla Esposito e Massimo Masiello in "Ciucculatina mia"

**Domenica 7 aprile – ore 11.00**

Real Orto Botanico

*Minestra Maritata*

Relatrice: Rossella Galletti, professoressa Antropologia culturale Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Chef: Michele Baratonìa.

Performance artistica: Elisabetta D'Acunzo in "Il canto di Napoli"

**Sabato 20 aprile – ore 11.00**

Real Orto Botanico

*Polpette classiche e vegetariane*

Relatrice: Francesca Marino, professoressa Scienze della Nutrizione Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Chef: Giuseppe Daddio

Performance artistica: Elisabetta D'Acunzo e i Solisti di Santa Chiara in "Il '900 Napoletano"

**Domenica 21 aprile – ore 11.00**

Monastero di Santa Maria in Gerusalemme

*La Genovese a Napoli*

Relatrice: Elisabetta Moro, professoressa Culture e identità Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Chef: Michele Baratonìa

Performance artistica: Aurora Giglio, la signora della posteggia in “Posteggia Napoletana”

**Giovedì 25 aprile – ore 11.00**

Monastero di Santa Maria in Gerusalemme

*Baccalà sotto il Vesuvio*

Relatrice: Elisabetta Moro, professoressa Culture e identità Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Chef: Giuseppe Daddio

Performance artistica: Monica Assante di Tatisso in “Era de Maggio”

**Venerdì 26 aprile – ore 11.00**

San Domenico Maggiore

*Cioccolato e Caffè*

Relatore: Luca Ferrua, direttore “Il Gusto” La Repubblica.

Special guest: Rosanna Marziale, executive chef.

Chef: Aniello Di Caprio

Performance artistica: Matteo Mauriello Ensemble in “CantaNapoli”

**Sabato 27 aprile – ore 11.00**

Terme di Agnano

*Pasta al Forno*

Relatrice: Helga Sanità, professoressa Antropologia del patrimonio Università degli Studi Suor Orsola Benincasa

Chef: Antonio Liguori in arte 100/100.

Performance artistica: Aurora Giglio, la signora della posteggia in “Posteggia Napoletana”

### **Domenica 28 aprile – ore 11.00**

Terme di Agnano

*Pasta & Piselli*

Relatrice: Angela Frenda, giornalista

Chef: Barbara Ruscinito

Performance artistica: Gennaro Monti, Sonia De Rosa e Davide De Rosa in “Vizi e virtù della tradizione popolare”.

### **Mercoledì 1 maggio – ore 11.00**

Refettorio Regina Coeli

*Lasagna Partenopea*

Relatori: Santa Di Salvo, giornalista e scrittrice e Marino Niola, professore Antropologia dei simboli, Università degli Studi Suor Orsola Benincasa.

Special guest: l'attrice Isa Danieli

Chef: Antonio Cesarano

Performance artistica: Mario Brancaccio e Simona Esposito in “La cucina napoletana nell'arte”

## **THAT'S NAPOLI LIVE SHOW**

### **CHIESA DI SAN POTITO**

#### **25 APRILE – ORE 20.00**

Insieme alla rassegna **“Vedi Napoli e poi mangia”**, l'**Assessorato al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli** offre a cittadini e turisti anche l'opportunità di assistere a un concerto straordinario che svela l'identità di Napoli e la sua capacità di accogliere ed elaborare influenze internazionali attraverso la musica. **Giovedì 25 aprile, alle 20.00**, nella **Chiesa di San Potito**, è in programma il concerto del coro **That's Napoli Live Show**, diretto dal maestro **Carlo Morelli**, ideatore e direttore artistico di uno straordinario progetto musicale, che propone reinterpretazioni di brani intramontabili. Il pubblico assisterà a coinvolgenti mash up con **“Tammurriata Nera”** e **“Eye of the tiger”** dei **Survivor**, **“O surdato innamorato”** e **“Roxanne”** dei **Police**, **“Comme facette mamma”** e **“Hit the road Jack!”** di **Ray Charles**, **“O Sarracino”** e **“I will survive”** di **Gloria Gaynor**, **“Reginella”**, **“I want to break free”** dei **Queen** e **“Dancing Queen”** degli **Abba**, **“Luna rossa”** e **“Mas que nada”** di **Sergio Mendes**. Ingresso gratuito.