



ARTE DEI LUOGHI  
STORIE DI CIBI

9/10/11 DICEMBRE 2016 NAPOLI

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Arte dei Luoghi. Storie di Cibi**

**9 e 10 dicembre**

#### **Il centro storico racconta la storia di Napoli attraverso i suoi sapori La rassegna rientra nell'ambito della Notte d'Arte 2016**

Venerdì 9 e sabato 10 dicembre, nell'ambito della Notte d'Arte 2016, organizzata dal Comune di Napoli Assessorato alle Attività Produttive, si terrà "Arte dei Luoghi. Storie di Cibi", la rassegna di cultura enogastronomica sul cibo partenopeo riscoperto e raccontato attraverso i luoghi dell'arte, ideata e realizzata da Love Studio.

L'idea della manifestazione è quella di raccontare la cultura e la tradizione di Napoli attraverso le sue espressioni più importanti, l'arte e il cibo, con percorsi che abbinano luoghi del centro storico della città e cultura enogastronomica.

La rassegna ha una sua prestigiosa preview venerdì 9 dicembre alle 18.30 con il workshop "CULTURA dei CIBI e ARTE dei LUOGHI. Presentazione dei percorsi", ospitato al Conservatorio San Pietro a Majella. I percorsi, che saranno aperti al pubblico sabato 10 dicembre, dalle 17, saranno illustrati dallo staff di Love Studio alla presenza di Enrico Panini, assessore alle Attività Produttive del Comune di Napoli. Il workshop sarà l'occasione per aprire un dialogo che unisca arte e cibo sotto l'egida della cultura partenopea, unendo al tavolo Nino Daniele, assessore alla Cultura del Comune di Napoli; Elsa Evangelista, direttore del Conservatorio di San Pietro a Majella; Serena Maggiulli, referente Gambero Rosso e direttrice di Città del Gusto; e lo chef Pietro Parisi. Seguiranno degustazione di vini a cura di Tre Bicchieri Gambero Rosso e degustazione di abbinamenti a cura dello chef Pietro Parisi.

Sabato 10 Dicembre, dalle 17 (fino alle 2 di domenica mattina), nell'atrio di Santa Chiara il percorso racconta la "Cultura contadina" con storie legate alla tradizione contadina e alle produzioni delle filiere agroalimentari della cultura partenopea. Saranno allestite zone a tema con rappresentazioni scenografiche e degustazioni di prodotti tipici. In Piazza del Gesù, "Miez\_a\_vi" (per strada), con il mondo popolare in strada, interpretato nei canti antichi e moderni e nei racconti dei cibi tipici napoletani che da sempre si consumano nelle strade di Napoli. Piazza San Domenico Maggiore ospita "I dolci melodie in dolci sapori": i celebri dolci tipici (pastiera, sfogliatella, babà) raccontati e degustati nel salotto del centro storico, con un sottofondo musicale di archi e violini. Al Complesso San Domenico Maggiore, in programma "Caffè e storie dei luoghi", un percorso di racconti della tradizione e dei miti popolari di Napoli accompagnati dal rito del caffè.

**Ufficio Stampa  
Francesca Scognamiglio Petino  
+39 349 355 30 36**