

**Titolo: Festival della cucina napoletana**

“Festival della cucina napoletana” è un evento incentrato sui temi dell’eno-gastronomia che parte dalle valorizzazione della I4 della cultura e delle tradizioni alimentari del popolo napoletano.

Questa edizione porta alla ribalta gli aspetti legati alla preparazione di pietanze e, più in generale, la relazione tra la fisicità e la cultura che c’è dietro tutta la filiera. L’assaggio diviene, così, un momento di sintesi estrema in cui gli ospiti possono entrare in contatto, attraverso la vista, l’olfatto, il gusto, con l’enorme patrimonio culturale che ciascun piatto contiene, seguendo i precisi canoni della Dieta Mediterranea.

La manifestazione prevede la preparazione, degustazione e l’utilizzo di prodotti tipici DOP, IGP e della filiera dell’agroalimentare di qualità della Regione Campania, inseriti nel disciplinare delle produzioni tipiche nazionali, così come saranno presentate le pietanze con una rivisitazione della storicità del convivio napoletano dando lustro ed immagine alla tradizione delle preparazioni culinarie, con reinterpretazione della cucina classica in chiave moderna, anche con la partecipazione didattica di istituti alberghieri e di associazioni ed enti del mondo Food Bio.

Nel corso dell’evento, saranno realizzati laboratori di manipolazione experience food e non food aperti ad un numero limitato di persone tenuti da esperti e creativi di cucina e della manipolazione non food, su tematiche legate al cibo in chiave Dieta Mediterranea – patrimonio dell’Unesco.

L’evento si completerà con la mostra “Design in tavola”, che proporrà il lavoro di designers che studiano e sperimentano l’atto di mangiare e realizzano oggetti per migliorare e rendere più sostenibile e partecipata la convivialità della cucina. Primo tra tutti il connubio tra Porcellana di Capodimonte e Cibo, con il coinvolgimento di ricerche della Real Fabbrica di Capodimonte di Napoli attraverso l’istituto G. Caselli di Capodimonte con il Grespo – Gruppo di Ricerca e Studio della Porcellana – storicità della tradizione della porcellana di Capodimonte con manufatti conviviali della tradizione enogastronomica ed artistica, con un viaggio nel tempo, attraverso le varie e molteplici applicazioni artistiche degli ultimi due secoli.

**Dove: Mostra d'Oltremare – area ex ristorante piscina**

**Quando: da giovedì 15 ore 11:00 a sabato 17 dicembre ore 20:00**

## **Titolo: A tavola con i Borbone**

“A tavola con i Borbone” è un evento caratterizzato da una proposta agroalimentare ed enogastronomica tesa a valorizzare quell’epoca che ha avuto tanta influenza nella storia di Napoli. 5 appuntamenti da realizzarsi nei contesti borbonici più prestigiosi in cui verranno proposti per un pranzo o una cena da rinomati chef campani o da maestri pizzaioli, un menù caratterizzato non solo dall’uso delle materie prime usate all’epoca ma anche le tecniche di cucina e le modalità di servizio delle pietanze stesse. Per ognuno degli appuntamenti agli chef protagonisti dell’evento verrà affiancata come brigata di cucina una classe di scuola napoletana con indirizzo alberghiero, per cui gli studenti si eserciteranno nei mesi precedenti l’evento con i piatti che saranno oggetto della kermesse borbonica. Due gli ispiratori di questa kermesse: Vincenzo Corrado detto il Cuoco Galante per l’opera omnia di cui è stato autore oltre a quella sulla Cucina Napoletana e Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino con il trattato su Cucina teorico-pratica e l’appendice alla seconda edizione dal titolo Cucina Casarinola co la lengua napoletana.

### **Dove e quando:**

- **29 novembre ore 20:00: Pizza Borbonica – Pizzeria Port’ Alba**
- **3 dicembre ore 10:30: i vini dei Borbone – Cratere degli Astroni Residenza di caccia dei Borbone**
- **4 dicembre ore 20:00: Sapori dell’ Ottocento – Galleria Borbonica:**
- **14 dicembre ore 18:00: Carlo III e il Cuoco Galante – Museo Nazionale di Napoli**
- **20 dicembre ore 20:00: Aristocrazia Borbonica a tavola – Palazzo Salerno**

## **Titolo: Arte dei luoghi, storie di cibi**

Rassegna di cultura enogastronomica sul cibo partenopeo riscoperto e raccontato attraverso i luoghi dell'arte.

L'idea della manifestazione è quella di raccontare la cultura e la tradizione di Napoli attraverso le sue espressioni più importanti l'arte ed il cibo. Per questo motivo si sono progettati dei percorsi che abbinano luoghi e cultura enogastronomica.

### **Dove e quando:**

#### ▪ **venerdì 9 dicembre dalle 17:00: Palazzo del Conservatorio di San Pietro a Majella**

Presentazione e apertura della rassegna

ore 18.00 Work shop : CULTURA dei CIBI e ARTE dei LUOGHI  
Presentazione dei percorsi della rassegna di sabato9 e domenica10

ore 20.00 Degustazione vini a cura di Tre bicchieri Gambero Rosso / Città del Gusto  
Racconti golosi e Degustazione a tema a cura dello Chef Pietro Parisi

#### ▪ **da sabato 10 ore 17:00 a domenica ore 03:00: Atrio di Santa Chiara, Piazza del Gesù, Piazza San Domenico Maggiore, Complesso di San Domenico Maggiore**

Atrio di Santa Chiara: la cultura contadina

Rappresentazione di un percorso legato alle storie della tradizione contadina e delle produzioni delle filiere agroalimentari della cultura partenopea. allestimento di zone a tema con rappresentazioni scenografiche e degustazioni di prodotti tipici)

Piazza del Gesù : "MIEZ\_A\_VI": musica e cibo popolare per strada

"MIEZ\_A\_VI" (per strada) 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 : i dolci melodie in dolci sapori;

i celebri dolci tipici (pastiera, sfogliatella, babà) raccontati nel salotto del centro storico, degustati a suon di musica con archi e violini

Complesso di San Domenico Maggiore: Caffè e storie dei luoghi

Un percorso di racconti della tradizione e dei miti popolari di Napoli accompagnati dal rito del caffè. Tutto con il sottofondo musicale con un dj set a tema per arricchire l'esperienza dei luoghi.

## **Titolo: Pomodoreide - il ragù più grande del mondo**

Il presente disciplinare ha per oggetto la realizzazione, a cura dell'affidatario, dell'evento "Il ragù più grande del mondo", organizzato il giorno 3 dicembre 2016, presso Città della Scienza, nell'ambito della rassegna "Pomodoreide", in programma il 2 ed il 3 dicembre 2016, una manifestazione promossa per rendere omaggio ad uno dei prodotti più importanti della nostra terra, il pomodoro, che ci ha reso famosi in tutto il mondo, che si concluderà, appunto, il giorno 3 dicembre con la preparazione del ragù più grande del mondo. Dalle ore 9:00, non meno di 400 litri di ragù, preparato con 4 quintali di pomodori San Marzano e non meno di 50 kg carne di vaccino doc, coceranno, "pippieranno", in un grande pentolone da 1 metro di diametro.

Intorno, sarà allestita una scenografia che riprodurrà l'atmosfera tipica dei quartieri popolari napoletani. Il grande pentolone sarà il fulcro di interventi teatrali realizzati dall'Associazione Collegamento campano contro la camorra, racconti con aneddoti storici sul pomodoro legato alla città di Napoli, accompagnati da spettacoli musicali di estrazione popolare.

Il pomodoro verrà studiato da vari punti di vista: scientifico, letterario, artistico, filosofico e culinario. I Centri di Ricerca con il CNR e l'Università illustreranno i risultati degli studi eseguiti in campo agrario e biologico e i giovani provenienti dall'alberghiero sperimenteranno a tavola nuove ricette. Saranno anche ricordati due grandi artisti napoletani, Eduardo e Luca De Filippo, che con le loro commedie teatrali hanno permesso di far conoscere al mondo intero l'importanza delle tradizioni: a loro saranno dedicate letture, proiezioni video e sketch teatrali. Sul palco adiacente il "pentolone" si alterneranno anche interventi di esperti dell'alimentazione della dieta mediterranea, storici che ci racconteranno quando è nato il pomodoro e l'evolversi nel tempo della sua applicazione alla cucina.

Alle ore 19:00 quando il ragù avrà raggiunto il punto giusto di cottura, di "pippamento", avrà inizio la grande scarpetta di massa, tutti i visitatori potranno finalmente assaporare il ragù "cotto e pippato" durante l'arco di tutta la giornata.

**Dove: Città della Scienza**

**Quando: 2 e 3 dicembre dalle 9:00 alle 19:00**