

Alla scoperta delle anime della tradizione gastronomica

PARTENOPEA

La rassegna dedica ciascun appuntamento al racconto e alla valorizzazione di un piatto della cucina classica napoletana, scelto per rappresentare le diverse anime della tradizione della città. Dai riti del periodo pasquale ai classici della cucina domestica, dalla cucina popolare e dello street food alle ricette legate al mare, con la partecipazione di alcune eccellenze della gastronomia cittadina.



I riti della Pasqua

Il periodo pasquale è raccontato non come semplice stagione culinaria, ma come ritualità cittadina. Preparazioni come **la pastiera**, **le zep-pole**, **il casatiello**, **il migliaccio** e **la pizza chiena** raccontano una cucina fatta di gesti tramandati, in cui famiglia, religione e comunità si intrecciano.

La cucina del quotidiano

Accanto ai piatti rituali, la rassegna valorizza la cucina quotidiana partenopea: ricette nate spesso in contesti popolari e oggi riconosciute come esempi di grande intelligenza gastronomica. Piatti come **la pasta e fagioli**, **la frittata di maccheroni** e **le polpette** mostrano come la tradizione abbia trasformato la necessità in creatività, facendo del recupero degli ingredienti una forma di sostenibilità.

I piatti delle feste

Un'altra dimensione della tradizione è quella delle preparazioni conviviali legate alla festa. Piatti ricchi e identitari come **la genovese napoletana** o **il gratin di maccheroni** raccontano il lato più celebrativo della cucina cittadina, dove il tempo della preparazione diventa parte stessa dell'esperienza gastronomica.

La cucina di strada

La rassegna restituisce anche la Napoli più urbana attraverso lo street food e le preparazioni "da cartoccio", simbolo di una gastronomia popolare legata al ritmo della strada. Tra i protagonisti compaiono classici intramontabili come **i croccchè** e **le paste cresciute**, archetipi della cucina di strada partenopea.

Le ricette locali dalle radici internazionali

La cucina napoletana è il risultato di secoli di incontri culturali. Lo raccontano i nomi di ricette celebri: **il ragù**, **il gattò di patate** e **il sartù di riso** derivano da termini francesi come ragoût, gâteau e surtout. Nelle pietanze tipiche si ritrovano tracce di culture, tradizioni e sapori in arrivo da diversi paesi del mondo. Una stratificazione che ha contribuito a rendere la cucina napoletana una delle più ricche d'Italia.

La cucina di mare

Una parte significativa degli appuntamenti è dedicata alla cucina di mare, che riflette il legame profondo tra Napoli e il suo Golfo. Per secoli molluschi e frutti di mare sono stati il cibo delle classi popolari, come documenta un'indagine del medico Errico De Renzi pubblicata nel 1863 negli Atti dell'Accademia Pontaniana. Da questa familiarità con il mare sono nati alcuni dei piatti più celebri della tradizione partenopea: **dalle alici fritte** e **in tortiera agli spaghetti alle vongole**, **fino al polpo alla luciana**. Ricette che raccontano una città in cui il mare è insieme dispensa, economia e identità.



INFOPOINTS

Molo Angioino
Via Morghen
Piazza Del Gesù
Piazza Del Plebiscito
(Angolo Via Cesario Console)

Orari
dalle 10:00
alle 19:00

BAGNI
Piazza del Gesù



Orari:
Tutti i giorni
Dalle 9:00 alle 21:00



COME PRENOTARSI

EVENTI
Scannerizza il QR CODE
per prenotare



Seguici sui social



Assessorato al Turismo
Comune di Napoli



turismonapoli



VEDINAPOLI
E POI TORNI

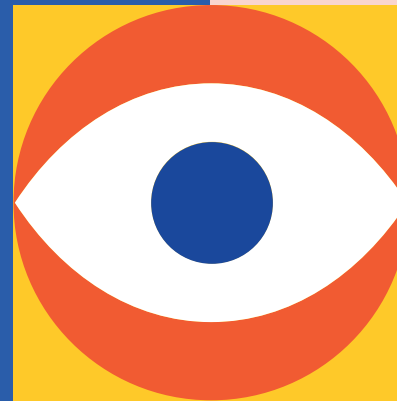
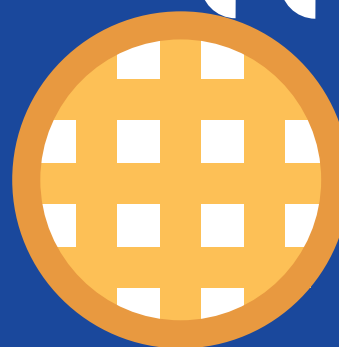
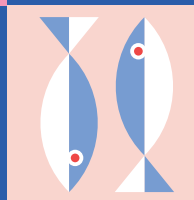
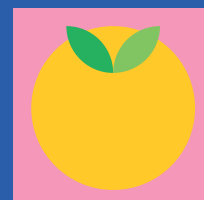
VEDI NAPOLI E POI MANGIA

EDIZIONE 4

Parole, gesti e suoni della
cucina napoletana

DAL 26 MARZO AL 3 MAGGIO 2026

Eventi, racconti, show cooking per scoprire
e valorizzare la tradizione culinaria partenopea



Giunta alla quarta edizione, **Vedi Napoli e poi Mangia** è la rassegna ideata, sostenuta e promossa dall'Assessorato al Turismo e alle Attività Produttive del Comune di Napoli per raccontare l'identità partenopea attraverso la sua cucina. Un patrimonio culturale vivo, stratificato nei secoli, capace di restituire la città nei suoi passaggi fondamentali: la strada e la casa, la festa e la devozione, l'artigianato e l'eccellenza, il mare e l'entroterra.

L'edizione 2026, organizzata da Associazione Santa Chiara Orchestra con direzione artistica e curatela scientifica del Professore Marino Niola, valorizza questo patrimonio attraverso **20 appuntamenti** dedicati ai piatti della cucina locale, con particolare attenzione alle ricette e ai rituali legati alle festività pasquali.

Un racconto culturale in cui i piatti della tradizione si trasformano in storie sorprendenti, i luoghi in scenari identitari e la musica nella voce della città, con protagonisti di alto profilo e location di grande valore simbolico.

EVENTI 2026



Un dialogo di parole, gesti e suoni della cultura culinaria partenopea

Ogni evento è un percorso esperienziale che intreccia **racconto, pratica culinaria, musica e convivialità**, trasformando la tradizione gastronomica partenopea in una chiave di lettura della città e delle sue identità.

PAROLE - Talk

Ogni appuntamento si apre con un **talk introduttivo** dedicato al racconto del piatto protagonista: origine, storia, trasformazioni, ritualità e lessico popolare della cucina napoletana diventano strumenti per comprendere la cultura della città. Studiosi, autori, docenti universitari e giornalisti, coniugando rigore scientifico e divulgazione, offriranno una pluralità di sguardi che restituirà ai piatti la loro dimensione di patrimonio culturale vivo.

GESTI - Show cooking e degustazione

Al racconto seguirà uno **show cooking**, nel quale protagonisti della cucina tradizionale partenopea come chef, pizzaioli e maestri pasticciieri illustreranno dal vivo tecniche, passaggi e segreti delle ricette della tradizione. Il gesto culinario diventa così parte della narrazione: un modo per rendere visibili competenze, tempi e saperi artigianali che definiscono l'autenticità della cucina napoletana. Una **degustazione finale** completerà l'esperienza, rendendo ogni appuntamento un momento di convivialità e condivisione.

SUONI - Momenti musicali

Il racconto gastronomico sarà accompagnato da momenti musicali dedicati alla tradizione della **canzone napoletana**. Voci e interpreti di grande esperienza restituiranno atmosfere, immagini e memorie della città, creando un dialogo naturale tra cultura musicale e cultura del cibo. La rassegna propone anche **6 concerti speciali**.



PROGRAMMA

EVENTI

26 MARZO
Monastero di Santa Chiara – ore 11:00
Dal Babà al Babbà *L'irresistibile dolcezza di Napoli*
Relatori: Marino Niola, Elisabetta Moro e Vincenzo Perone
Special Guest: Marisa Laurito
Chef: Sabatino Sirica
Performance: Chiara Polese e Nicola Polese in "Incanto napoletano"

27 MARZO
Circolo Rari Nantes Napoli – ore 11:00
Scagliezzi e verdure fritte *Napoli in un cartoccio*
Relatore: Helga Sanità
Chef: Emanuele D'Avascio
Performance: Mario Maglione in "Di mare, di vento, di canto"

28 MARZO
Circolo ILVA Bagnoli – ore 11:00
Pacchero pomodorini olive e baccalà.
Dai fiordi al Golfo
Relatore: Marino Niola
Chef: Luca Marotta
Performance: Aurora Giglio e Vittorio Cataldi in "Mare e memoria"

29 MARZO
Fondazione Dohrn – ore 11:00
La caprese *Un grande classico nato per errore*
Relatore: Rossella Galletti
Chef: Luca Marotta
Performance: Elisabetta D'acunzo e Aniello Palomba in "Anime del Sud"

3 APRILE
Teatro Trianon Viviani – ore 11:00
Marinara con le alici *La pizza venuta dal mare*
Relatori: Luciano Pignataro, Anna Paola Merone e Alessandro Conduro
Chef: Antonio Falco
Performance: Lalla Esposito e Massimo Masiello in "Nu poco 'e basilico, nu sguard' annammurato"

4 APRILE
Circolo Canottieri Napoli – ore 11:00
La graffa *L'ombelico della sirena*
Relatori: Santa Di Salvo e Paolo Popoli
Chef: Mattia Postiglione
Performance: Marina Bruno e Giuseppe Di Capua in "Mare Nostrum"

5 APRILE
Fondazione Il Canto di Virgilio – ore 11:00
Il Casatiello *Il gusto pieno della Pasqua*
Relatore: Elisabetta Moro
Chef: Alfonsina Ambrosi De Magistris
Performance: Fiorenza Calogero e Marcello Vitale in "Partenope, canto antico"

6 APRILE
Fondazione Il Canto di Virgilio – ore 11:00
Migliaccio dolce *Il sapore sottile dell'infanzia*
Relatore: Mariangela Bianco
Chef: Bianca Ambrosi De Magistris
Performance: Aurora Giglio e Vittorio Cataldi in "Chiammateme Clery!"

10 APRILE
Circolo ILVA Bagnoli – ore 11:00
Le alici fritte *Croccante argento del Golfo*
Relatori: Antonio Corbo e Vanni Fondi
Chef: Alfredo Ummarino
Performance: Gennaro Monti e Sonia De Rosa in "Neapolis tra voce e parola"

11 APRILE
Circolo Canottieri Napoli – ore 11:00
Maccheroni alla lardiafa *Un piatto antico e generoso*
Relatore: Bernard Bedarida
Chef: Mattia Postiglione
Performance: Clelia Liguori e Marco Di Palo in "Lì dove il mare luccica"

12 APRILE
Monastero delle Trentatré – ore 11:00
La pastiera napoletana *Un dolce che sa di primavera*
Relatore: Eleonora Cozzella
Chef: Antonio Arfè
Performance: Giulia Lepore e Alba Brundo in "No chiù lo Guarracino"

17 APRILE
Circolo Rari Nantes – ore 11:00
Spaghetti alle vongole fujute. *Il Quarto Stato del mare*
Relatore: Marino Niola
Chef: Emanuele Davascio
Performance: Gennaro Monti e Sonia De Rosa in "Leggenda dal mare"

18 APRILE
Chiesa San Francesco e Santa Chiara – ore 11:00
Il Casatiello dolce *Impasto profumato, gesto rituale*
Relatore: Rossella Galletti
Chef: Alfredo Ummarino
Performance: Rosita Rendina e Vincenzo Napolitano in "Napoli in punta di voce"

19 APRILE
Monastero delle Trentatré – ore 11:00
Polpo alla luciana *Sirena in maionese*
Relatore: Elisabetta Moro
Chef: Domenico Candela
Performance: Fiorenza Calogero e Marcello Vitale in "Neapolis mediterranea"

24 APRILE
Istituto Italiano per gli Studi Filosofici – Palazzo Serra di Cassano – ore 11:00
La sfogliatella *Sfoglie croccanti, cuore di ricotta*
Relatore: Francesca Marino
Chef: Sabatino Sirica
Performance: Chiara Polese e Nicola Polese in "Arie di Napoli"

25 APRILE
Complesso Monastico di Regina Coeli – ore 11:00
La Braciola *Nel ragù, storia di famiglia*
Relatori: Eleonora Cozzella e Antonio Puzzi
Chef: Alfonsina Ambrosi De Magistris
Performance: Mario Maglione in "Napoli, tra canto e chitarra"

26 APRILE
Fondazione Il Canto di Virgilio – ore 11:00
Pizza chiena e Tatiello
I capolavori del riciclo
Relatore: Helga Sanità
Chef: Bianca Ambrosi De Magistris
Performance: Elisabetta D'acunzo e Aniello Palomba in "Musicarello napoletano"

1 MAGGIO
Complesso Monumentale Vincenziani – ore 18:00
Pasta cresciuta *La frittura che profuma di vicoli*
Relatore: Antonio Puzi
Chef: Ciro Grossi
Performance: Antonella Maisto, Edo Puccini e Paolo Del Vecchio in "'Na sera 'e maggio"

2 MAGGIO
Complesso Monastico di Regina Coeli – ore 11:00
Il Sartù di riso *La cucina di Napoli nobilissima*
Relatore: Dora Iannuzzi
Chef: Marco Caputi
Performance: Giulia Lepore e Alba Brundo in "Passatempi musicali napoletani"

3 MAGGIO
Monastero delle Trentatré – ore 11:00
Il gattò di patate *Nome francese, anima napoletana*
Relatore: Marino Niola
Chef: Alfonsina Ambrosi De Magistris
Performance: Marina Bruno e Giuseppe Di Capua in "Parthenoplay"

CONCERTI

27 MARZO
Chiesa di Maria Santissima Desolata - ore 19:30
"Miserere. Cantare la Passione" **Di Carlo Faiello**
Con Cloris Brosca, Chiara Di Girolamo, Fiorenza Calogero, Elisabetta D'Acunzo, Marianita Carfora
E con i solisti della Santa Chiara Orchestra

28 MARZO
Chiesa della Santissima Trinità dei Pellegrini - ore 18:00
"Stabat Mater di F. Fenaroli per soprano e contralto"
Orchestra e Coro dell'Arciconfraternita dei Pellegrini
Contralto: Gloria Vardaci
Soprano: Sabrina Santoro
Direttore: Ernesto Pagliano

Chiesa di San Vincenzo de' Paoli – Complesso Monumentale Vincenziano - ore 18:00
"La voce del Violoncello: musica per la rinascita"
Orchestra Chambercelli
A cura di Aurelio Bertucci

30 MARZO
Duomo di Napoli - ore 18:00
"Sacre Passioni". Stabat Mater di G. P. Pergolesi
Concerto di Pasqua
Nuova Orchestra Scarlatti
Soprano: Chiara Polese
Contralto: Tonia Langella
Direttore: Alfonso Todisco

Azione scenico-musicale
Tableaux vivants realizzati da TEATRI 35
su musiche di Pergolesi, Corelli, Haendel

4 APRILE
Chiesa di San Francesco delle Monache
"Miserere. Cantare la Passione" **Di Carlo Faiello**
Con Cloris Brosca, Chiara Di Girolamo, Fiorenza Calogero, Elisabetta D'Acunzo, Marianita Carfora e con i solisti della Santa Chiara Orchestra

25 APRILE
Chiesa di San Potito - ore 18:00
"Onde di libertà"
Coro della città di Napoli
Un percorso corale che rilegge pagine della canzone classica napoletana e della tradizione cittadina in una chiave contemporanea, attraverso arrangiamenti pensati per la vocalità d'insieme, capaci di coniugare memoria e attualità e di restituire, con la forza della voce collettiva, il senso comunitario della ricorrenza.
Direttore: Carlo Morelli

Ingresso libero fino a esaurimento posti

LA GEOGRAFIA DEL GUSTO

La rassegna attraversa Napoli secondo una geografia culturale che unisce Centro Storico, Lungomare, area Ovest e area Est. Luoghi monumentali, spazi culturali e sedi marittime compongono un percorso diffuso che racconta la cucina napoletana nelle sue molte anime: di festa e quotidiana, di strada e di casa, di mare e di terra.

Centro Storico

La rassegna trova un ancoraggio naturale in luoghi di grande densità storica e simbolica. In contesti come il **Monastero di Santa Chiara** e il **Monastero delle Trentatré**, il racconto dei riti del cibo — soprattutto quelli pasquali — si intreccia con una dimensione di spiritualità e memoria. Sedi come **Palazzo Serra di Cassano**, **Istituto Italiano per gli Studi Filosofici**, aggiungono una prospettiva civile e culturale, mentre luoghi dedicati alla produzione artistica, come il **Teatro Trianon Viviani** e la **Fondazione Il Canto di Virgilio (Domus Ars)**, rafforzano la dimensione performativa della rassegna.

Lungomare Caracciolo

Il **Circolo Rari Nantes Napoli** e il **Circolo Canottieri Napoli** rendono tangibile il rapporto storico tra la città e il Golfo, trasformando luoghi tradizionalmente associativi in spazi aperti alla condivisione culturale. In questa stessa linea si inserisce la Fondazione Dohrn, che introduce nel percorso la dimensione del mare come ricerca, biodiversità e divulgazione scientifica.

Area Ovest

Il **Circolo ILVA Bagnoli** porta con sé la memoria industriale e sociale del quartiere, oggi reinterpretata come presidio culturale e comunitario.

Area Est

La **Chiesa di San Francesco e Santa Chiara** garantisce una presenza reale nei quartieri e afferma un principio centrale del progetto: la tradizione gastronomica, proprio perché patrimonio condiviso, deve essere raccontata anche nei luoghi della vita quotidiana e della partecipazione locale.

Altre sedi completano questa mappa urbana con una forte identità storica e culturale: il **Complesso Monastico di Santa Maria Regina Coeli**, luogo di grande continuità religiosa e artistica; e il **Complesso Monumentale Vincenziano ai Vergini**, nel Borgo dei Vergini, spazio nato per l'accoglienza e oggi punto di incontro tra memoria urbana e vita culturale.

