

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

Scagliozi 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: Gianluca D'Agostino

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 Cleri!"

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 lardiata Un piatto antico e generoso

Relatore: Bernard Becharida

Chef: Mattia Postiglione

Performance: Clella 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: Elisabetta Moro

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: Mariangela Bianco 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 "Passatempo 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. Canfare 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.

