

LUOGHI / PLACES



Monastero di S. Maria in Gerusalemme (Atrio delle Trentatrè)

Via Luciano Armanni, 16, Napoli



Orto Botanico

Via Foria, 223, Napoli



Complesso Monumentale San Domenico Maggiore

Vico San Domenico Maggiore, 18, Napoli



Refettorio Santa Maria Regina Coeli

Vico S. Gaudioso, 2, Napoli



Associazione Verace Pizza Napoletana

Via Capodimonte 19 a, Napoli



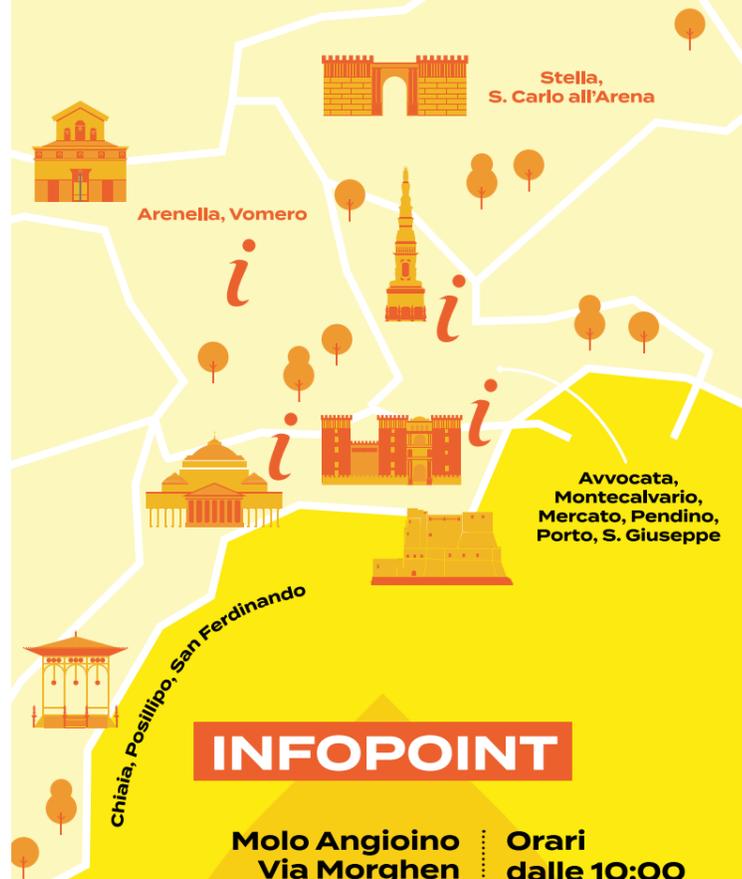
Terme di Agnano

Via Agnano agli Astroni, 24, Napoli



Sala del Lazzaretto

Via dei Tribunali, 227, Napoli



INFOPOINT

Molo Angioino
Via Morghen
Piazza del Gesù
Piazza del Plebiscito
(angolo Via Cesario Console / by the corner of Via Cesario Console)
Infopoint itinerante
Moving info point

Orari
dalle 10:00
alle 19:00

Open from
10:00 am to
7:00 pm

Piazza Trieste e Trento
Piazza del Gesù
Via Mezzocannone
Piazza San Pasquale
Via Cesare Battisti
(adiacente P.zza Carità)

WC



Per tutto il **periodo** i tutor saranno a tua disposizione, per supportarti durante la tua visita in città.

Throughout the **initiative**, there will be support staff to provide assistance during your time in the city.



Prenota qui

Seguici sui social
Follow us on social media



Assessorato al Turismo
Comune di Napoli



@turismonapoli



VEDINAPOLI E POI MANGIA

EDIZIONE 2 EDITION

ARTE E STORIA DELLA CUCINA NAPOLETANA

ART AND HISTORY OF NEAPOLITAN CUISINE

DAL 28 MARZO AL 1 MAGGIO

EVENTI, RACCONTI, SHOW COOKING PER SCOPRIRE E VALORIZZARE LA TRADIZIONE CULINARIA PARTENOPEA

FROM MARCH 28TH TO MAY 1ST

SHOWCASING AND PROMOTING NEAPOLITAN CULINARY TRADITIONS WITH EVENTS, STORIES AND COOKING DEMONSTRATIONS

Vedi Napoli e poi mangia è la rassegna sostenuta e promossa dall'Assessorato al Turismo e alle Attività produttive del Comune di Napoli per valorizzare l'identità partenopea attraverso il suo patrimonio culinario.

In luoghi suggestivi della città sarà possibile assistere a interessanti incontri sulla storia del cibo a cura di esperti e godere di showcooking e degustazioni di pietanze tipiche napoletane preparate da chef, pasticceri e pizzaioli rinomati.

Supported and promoted by Naples City Council's Tourism and Production Activities Department, "See Naples and then eat" uses culinary heritage to champion the Neapolitan identity.

Some spectacular locations in the city will play host to fascinating sessions about the history of food led by experts, as well as cooking demonstrations and tastings of typical Neapolitan dishes prepared by renowned chefs, pastry chefs and pizza chefs.

Programma eventi

Events programme

28 marzo
March

Location: Refettorio Regina Coeli, h 11:00 (am)

Le Cozze del giovedì santo

Relatori/Relators: M. Niola, Prof. Antropologia dei simboli, Uni. SOB. **Special guest:** Peppe Barra, artista. **Chef:** Giuseppe Daddio.

Performance: MARIO MAGLIONE in IN CANTO NAPOLETANO. Lo spettacolo promuove la magia della canzone classica napoletana, offrendo una giusta diffusione del patrimonio culturale che essa rappresenta.

The show promotes the magic of classic Neapolitan songs, providing a well-deserved platform to highlight the cultural heritage that they embody.

29 marzo
March

Location: Associazione Verace Pizza Napoletana, h 11:00 (am)

La Margherita tra santi e regine

Relatori/Relators: L. Pignataro, giornalista, scrittore, gastronomo. **Chef:** Associazione Verace Pizza Napoletana.

Performance: LELLO FERRARO in TI RACCONTO NAPOLI. Miti, Storie e Leggende tratti dalla tradizione dei Cantastorie.

The myths, stories and legends from the songs of traditional "Cantastorie".

30 marzo
March

Location: San Domenico Maggiore, h 11:00 (am)

La Parmigiana

Relatori/Relators: M. Bianco, Prof. Storytelling alimentare, Uni. SOB. **Chef:** Giuseppe Daddio.

Performance: MONICA ASSANTE DI TATISSO in ERA DE MAGGIO. Un omaggio ai classici napoletani con i brani più famosi e popolari del '900.

A tribute to Neapolitan classics, with the 20th century's most famous and popular pieces.

31 marzo
March

Location: Sala del Lazzaretto, h 11:00 (am)

Casatiello tra dolce e salato

Relatori/Relators: A. Puzzi, antropologo, giornalista gastronomico. **Chef:** Antonio Liguori in arte 100/100.

Performance: GENNARO MONTI, SONIA DE ROSA DAVIDE DE ROSA in VIZI E VIRTÙ NELLA CULTURA DELLA TRADIZIONE POPOLARE. Il Sud raccontato attraverso uno scherzo in prosa, una piccola antologia delle facce della tradizione.

A prose joke portraying the South, with the faces of tradition collected in a short anthology.

1 aprile
April

Location: Monastero di S. Maria in Gerusalemme, h 11:00 (am)

La Pastiera

Relatori/Relators: M. Niola, Prof. Uni. SOB. **Special guest:** Patrizio Rispo, attore. **Chef:** Anna Maria Chirico.

Performance: LELLO FERRARO in TI RACCONTO NAPOLI. Miti, Storie e Leggende tratti dalla tradizione dei Cantastorie.

The myths, stories and legends from the songs of traditional "Cantastorie".

6 aprile
April

Location: Orto Botanico, h 11:00 (am)

Zeppole di San Giuseppe fritte

Relatori/Relators: F. Marino, Prof. Scienze della Nutrizione, Uni. SOB. **Chef:** Aniello Di Caprio.

Performance: LALLA ESPOSITO e MASSIMO MASIELLO in CIUCCULATINA MIA. Canzoni della tradizione napoletana firmate da grandi poeti e musicisti.

Traditional Neapolitan songs by great poets and musicians.

7 aprile
April

Location: Orto Botanico, h 11:00 (am)

Minestra Maritata

Relatori/Relators: R. Galletti, Prof. Antropologia culturale, Uni. SOB. **Chef:** Michele Baratonìa.

Performance: ELISABETTA D'ACUNZO in IL CANTO DI NAPOLI. Omaggio agli autori della canzone classica napoletana attraverso canti teatralizzati, versi e musica.

A tribute to the writers of classic Neapolitan songs, with dramatized tracks, verses and music.

20 aprile
April

Location: Orto Botanico, h 11:00 (am)

Polpette classiche e vegetariane

Relatori/Relators: F. Marino, Prof. Scienze della Nutrizione, Uni. SOB. **Chef:** Giuseppe Daddio.

Performance: ELISABETTA D'ACUNZO e I SOLISTI DI SANTA CHIARA in IL '900 NAPOLETANO. Un piacevole incontro tra le emozioni del canto e l'intensità della performance musicale.

A delightful blend of the emotional experience of singing and powerful musical performances.

21 aprile
April

Location: Monastero di S. Maria in Gerusalemme, h 11:00 (am)

La Genovese a Napoli

Relatori/Relators: E. Moro Prof. Culture e identità, Uni. SOB. **Chef:** Michele Baratonìa.

Performance: AURORA GIGLIO, la signora della posteggia in POSTEGGIA NAPOLETANA. Brani del repertorio napoletano eseguiti in maniera briosa interagendo con il pubblico.

A lively performance of pieces from the Neapolitan repertoire, with audience interaction.



25 aprile
April

Location: Monastero di S. Maria in Gerusalemme, h 11:00 (am)

Baccalà sotto il Vesuvio

Relatori/Relators: E. Moro, Prof. Culture e identità Uni. SOB. **Chef:** Giuseppe Daddio.

Performance: MONICA ASSANTE DI TATISSO in ERA DE MAGGIO. Un omaggio ai classici napoletani con i brani più famosi e popolari del '900.

A tribute to Neapolitan classics, with the 20th century's most famous and popular pieces.

26 aprile
April

Location: San Domenico Maggiore, h 11:00 (am)

Cioccolato e Caffè

Relatori/Relators: L. Ferrua, Direttore "Il Gusto" Repubblica. **Special guest:** Rosanna Marziale, executive chef. **Chef:** Aniello Di Caprio.

Performance: MATTEO MAURIELLO ENSEMBLE in CANTANAPOLI. Storia della Canzone Napoletana, tradizioni e contaminazioni attraverso brani dai secoli scorsi ad oggi.

Traditions, crossovers and the history of Neapolitan songs, with pieces from previous centuries to the present day.

27 aprile
April

Location: Terme di Agnano, h 11:00 (am)

Pasta al Forno

Relatori/Relators: H. Sanità, Prof. Antropologia del patrimonio, Uni. SOB. **Chef:** Antonio Liguori in arte 100/100.

Performance: AURORA GIGLIO, la signora della posteggia in POSTEGGIA NAPOLETANA. Brani del repertorio napoletano eseguiti in maniera briosa interagendo con il pubblico.

A lively performance of pieces from the Neapolitan repertoire, with audience interaction.

28 aprile
April

Location: Terme di Agnano, h 11:00 (am)

Pasta & Piselli

Relatori/Relators: Angela Frenda, giornalista. **Chef:** Barbara Ruscinito.

Performance: GENNARO MONTI, SONIA DE ROSA DAVIDE DE ROSA in VIZI E VIRTÙ NELLA CULTURA DELLA TRADIZIONE POPOLARE. Il Sud raccontato attraverso uno scherzo in prosa, una piccola antologia delle facce della tradizione.

A prose joke portraying the South, with the faces of tradition collected in a short anthology.

1 maggio
May

Location: Refettorio Regina Coeli, h 11:00 (am)

Lasagna Partenopea

Relatori/Relators: S. Di Salvo, giornalista e scrittrice e M. Niola, Prof. Antropologia dei simboli, Uni. SOB. **Special guest:** Isa Danieli, attrice. **Chef:** Antonio Cesarano.

Performance: MARIO BRANCACCIO e SIMONA ESPOSITO in LA CUCINA NAPOLETANA NELL'ARTE. Una kermesse sulle forme d'arte che si sono espresse attraverso il cibo, dai graffiti murari dell'antichità alla Pop Art degli Anni 60.

A celebration of art forms featuring food, from ancient graffiti to 1960s pop art.



Concerto 25 aprile

Live Music Concert April 25th

Spettacolo musicale **That's Napoli** ideato e diretto dal **Maestro Carlo Morelli**

Chiesa di San Potito
(Via Salvatore Tommasi, 1) - h 20.00

Le voci del Coro della Città di Napoli raccontano la città sulle note di grandi classici della tradizione partenopea combinate a moderne sonorità ed emozionanti coreografie.

.....

That's Napoli musical performance conceived and conducted by **Maestro Carlo Morelli**

San Potito Church
(Via Salvatore Tommasi, 1) - 8:00 pm

The voices of the City of Naples Choir tell tales of the city by combining the notes of great, traditional Neapolitan classics with modern sounds and stunning choreography.