

CITTÀ COMUNE

Speciale Turismo
Aprile 2024

Magazine



indice

3

Intervista con l'assessora Teresa Armato

7

"Napoli crea"

10

Comic(on)off

13

Un tuffo nelle acque di Napoli

16

Strutture extralberghiere e locazioni brevi

18

"Vedi Napoli e poi mangia"

**Abbiamo incontrato Teresa Armato,
assessora al Turismo e alle Attività Produttive**



Napoli oggi è tra le principali mete del turismo internazionale, la città è letteralmente invasa da turisti provenienti da tutto il mondo, e questo accade non solo nei giorni delle festività tradizionali, c'è un continuo flusso di arrivi in tutti i periodi dell'anno. Quale è stato il volano che ha determinato tutto questo?

«L'offerta turistica della città è estremamente ricca, oggi come mai lo è stata in passato. L'amministrazione ha preso coscienza che il turismo rappresenta un cardine fondamentale nell'economia di Napoli, che abbraccia le molteplici

attività, da quella ricettiva a quella della ristorazione, passando attraverso l'arte, la musica, la cultura e lo sport, e che si ripercuote sulle opportunità lavorative per i tanti napoletani che hanno trovato occupazione nell'indotto turistico. Il lavoro dell'Amministrazione è sicuramente stato facilitato dalle ricchezze storiche e naturali che la nostra città offre. Noi abbiamo riacceso i fari su questa bellezza e l'abbiamo resa facilmente fruibile, grazie ai tanti eventi ideati e promossi dal Comune con il sapiente lavoro dei vari uffici che ne hanno gestito l'organizzazione».

Il grande flusso turistico avuto in città ha comportato un boom di aperture di strutture extralberghiere. Conseguentemente a questo l'Amministrazione comunale sta provvedendo, attraverso un Avviso pubblico diretto a tutti i soggetti che si occupano di attività ricettive, a fornire le indicazioni operative delle attività anche alla luce di alcune criticità rilevate. C'è, allo stato attuale, un primo bilancio dell'azione svolta dall'Amministrazione in tal senso?

«In città ci sono imprenditori che garantiscono un alto livello di professionalità nel comparto dell'accoglienza ed è per noi un grande motivo di orgoglio. D'altra parte le strutture ricettive sono il biglietto da visita per chi arriva in città. Il nostro impegno, come Amministrazione comunale, è quello di affiancare le associazioni di categoria, dialogando costantemente con loro, mettendo in campo tutte le iniziative utili per migliorare l'accoglienza. Per quanto riguarda il settore extralberghiero abbiamo attivato strumenti in grado di tracciare le strutture e far emergere il sommerso. Ci siamo dotati di un apposito software e abbiamo avviato un'attività di aggiornamento e allineamento delle varie banche dati, rilevando criticità di varia natura per quanto riguarda le posizioni amministrative. Per questo abbiamo reso disponibile online un vero e proprio vademecum sugli adempimenti e i requisiti per poter avviare attività extralberghiere, anche per consentire agli operatori di sanare eventuali irregolarità. Il nostro interesse è incentivare queste attività, ma sempre in una cornice di legalità, infatti continuano i controlli».

Napoli è una città di mare, come pensa si possa ulteriormente valorizzare questa sua caratteristica in funzione turistica?

«È vero, Napoli è una città di mare. Mare, purtroppo, spesso negato. Ma da poco abbiamo pubblicato i dati dell'ARPAC e, a parte poche eccezioni che comunque vogliamo recuperare, tutto il litorale cittadino è risultato balneabile. I turisti che visitano Napoli vengono soprattutto

per i monumenti, i musei, le chiese, le bellezze paesaggistiche, la cucina tipica napoletana e le tante altre attrazioni che la città mette a disposizione, ma la possibilità di fare un tuffo nelle acque della città è sicuramente un valore aggiunto. Sotto questo profilo, come Amministrazione, abbiamo due obiettivi: rendere balneabile anche il litorale di Bagnoli e creare delle pedane su via Caracciolo per consentire una più facile fruizione del lungomare cittadino. Per Bagnoli vogliamo ridurre al massimo i tempi della bonifica e restituire al più presto il mare ai cittadini e, perché no, ai turisti, anche attrezzando le spiagge con attività ludico-ricreative. Per le piattaforme stiamo lavorando da alcuni mesi, anche confrontandoci con la Soprintendenza, ed è un progetto a cui teniamo molto per rendere sempre più attrattiva la città».

Abbiamo visto la città aprirsi ai grandi eventi internazionali, tra questi c'è il Comicon, che richiama un flusso importante di visitatori da tutta Italia e non solo. In che modo l'Amministrazione si è preparata ad accogliere questo evento?

«Il Comicon a Napoli ormai è un appuntamento immancabile per gli appassionati del fumetto, ma incuriosisce e attrae anche chi non è esperto della "nona arte". Proprio in considerazione del successo delle edizioni passate abbiamo scelto di ampliare la manifestazione, facendola rientrare in un progetto più sviluppato, sia nel tempo che nello spazio: il Cominc(on)off. La manifestazione che abbiamo organizzato per quest'anno ha una durata complessiva di 2 mesi, dal 4 aprile all'11 giugno, e propone tantissimi eventi gratuiti, rivolti a tutti, e che toccheranno vari luoghi della città. In questo modo puntiamo ad invogliare i visitatori a protrarre la loro permanenza a Napoli e quindi approfondire il rapporto con la città e le sue suggestive location. Il modo migliore per limitare il turismo mordi e fuggi è proprio quello di proporre iniziative interessanti e coinvolgenti che portano alla scoperta dei bellissimi scorci del nostro territorio. Il Comicon "tradizionale" verrà ospitato, dal 25 al 28 aprile, dalla Mostra

d'Oltremare, come già successo in passato, e per gestire il flusso di visitatori saranno attuate misure volte ad ottimizzare la circolazione e potenziare i mezzi pubblici».

Tradizione, cultura e musica sono sempre strettamente associate a Napoli, ma anche nel campo dell'artigianato vanta numerose eccellenze che fungono da attrattiva per i turisti. Quali sono le azioni da mettere in campo per salvaguardare e non perdere le caratteristiche che hanno reso la città partenopea famosa nel mondo?

«Spingere sul turismo in una città come Napoli vuol dire inevitabilmente anche valorizzare l'artigianato. Tra artigianato e turismo c'è una stretta reciprocità, l'uno si nutre dell'altro e viceversa. L'artigianato partenopeo è una grande eccellenza nel mondo e come Amministrazione abbiamo l'obbligo di tutelarla, perché rappresenta una risorsa e un'opportunità per il territorio anche dal punto di vista lavorativo. Se penso all'arte manifatturiera napoletana, la prima cosa che mi viene in mente è l'arte presepiale, che già preserviamo con azioni volte alla sua salvaguardia, come quella di tutela rafforzata per via San Gregorio Armeno, con il blocco dell'apertura di nuovi esercizi commerciali per tre anni, con l'unica eccezione appunto di quelli di artigianato presepiale. Abbiamo anche assunto l'impegno di una scuola per gli artigiani di questo settore. Non ci dimentichiamo però dell'importanza che rivestono le altre forme di artigianato che hanno reso Napoli famosa nel mondo: l'arte orafa, che vanta una tradizione secolare; la pelletteria e la sartoria di cui la città ospita numerosi laboratori. Proprio negli scorsi giorni, il 15 aprile, è partito un progetto, "Le mani di Napoli", incentrato sulla valorizzazione di queste realtà e sulla volontà di preservare la tradizione creando opportunità per i giovani. Il Comune si è impegnato non solo a sostenere le attività artigianali, ma anche a fare in modo che ne venga conservata la tradizione, con uno sguardo all'innovazione. È un lavoro che portiamo avanti, in maniera trasversale, insieme al Sindaco e ad altri Assessori per dare un supporto alle nostre grandi eccellenze».

Abbiamo parlato di tradizioni, come non citare la cultura culinaria partenopea. In questi giorni è in corso il secondo appuntamento dell'evento "Vedi Napoli e poi mangia". Ci parli di questa iniziativa.

«Il 7 aprile scorso abbiamo concluso la settima giornata dell'evento, quella dedicata alla "minestra maritata" che si è avuta presso l'Orto Botanico. È andata molto bene, grazie anche all'aiuto del bel tempo e della suggestiva location. Ripartiamo il 20 aprile con un giorno sulle "polpette" preparate in vari modi. Siamo giunti al giro di boa, e per adesso c'è stata un'ottima partecipazione, del resto il cibo a Napoli ha un ruolo, un forte appeal, e non c'è nulla di male a valorizzarlo. Proseguiremo fino al primo maggio, ci saranno altri eventi dedicati alla scoperta delle specialità gastronomiche locali, con ulteriori approfondimenti culturali, storici ed artistici sulle pietanze più rappresentative della cucina partenopea. Soprattutto il week end di Pasqua ci ha dato numeri importanti, parliamo di ben 250 mila visitatori arrivati da ogni dove per ammirare le nostre meraviglie e godere del cibo della tradizione napoletana. Questo ci dimostra come una delle soddisfazioni più grandi per la nostra città e i per i nostri turisti, sia italiani che stranieri, è proprio quella dell'enogastronomia. Gli appuntamenti, sotto la supervisione dell'antropologo Marino Niola, si sono tenuti e si terranno in diversi luoghi della città per svelare curiosità e aneddoti sulle tradizioni della nostra tavola e sulla loro vocazione internazionale. Proseguono gli show cooking, le degustazioni e le esibizioni artistiche, tutti ad ingresso gratuito su prenotazione e molte giornate hanno già registrato il sold out. Diciamo la verità: come si mangia a Napoli non si mangia da nessuna parte. I nostri turisti lo sanno e grazie a questo sono invogliati a venire in città, e proprio per accoglierli al meglio la task force del Comune, composta da me e dai colleghi Antonio De Iesu, Vincenzo Santagada, Edoardo Cosenza, ha messo in campo un rafforzamento dei servizi per migliorare l'accoglienza».

Oltre quelle già previste, quali saranno le ulteriori novità per dare ancora più spinta all'offerta turistica napoletana?

«Gli eventi in programma nei prossimi mesi sono tanti, alcuni già consolidati da diversi anni e altri ancora in allestimento. Manca poco all'edizione 2024 dell'ormai storica manifestazione del

“Maggio dei monumenti”, a giugno c'è la nuova edizione del Pizza Village, continuano gli eventi di “Napoli Città della Musica” e a breve partiranno quelli per la stagione estiva. C'è poi il capitolo dei grandi eventi musicali. Il 27 giugno ci sarà un concerto gratuito a Piazza del Plebiscito di RadiotaliaLive, mentre al Maradona si esibiranno artisti come Ultimo, Negramaro e Geolier».



“Napoli crea”: tradizione artigianale per la giornata nazionale del Made in Italy

*L'associazione di artigiani di eccellenza del sistema moda
“Le Mani di Napoli” aderisce all’iniziativa lanciata
dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy*



Nella suggestiva location di Villa Doria d'Angri a Napoli, si è tenuto lo scorso 15 aprile l'evento *Napoli Crea*, promosso dall'associazione "*Le Mani di Napoli*" per celebrare la giornata del Made in Italy e rilanciare l'artigianato attraverso le tradizioni e le eccellenze nel mondo. L'iniziativa, fortemente voluta dal *Ministero delle Imprese e del Made in Italy* (Mimit), è stata pre-

sentata nella Sala Giunta del Comune di Napoli da **Chiara Marciani**, assessora alle Politiche giovanili e al Lavoro del Comune di Napoli; **Armidia Filippelli**, assessora regionale alla Formazione; **Giancarlo Maresca** e **Damiano Annunziato**, presidente e vicepresidente di “Le mani di Napoli”; **Vincenzo Capuano**, presidente dell’associazione *Le botteghe di San Gregorio Armeno*; **Pasquale Della Pia**, consigliere Associazaturifici e sezione Moda Unione Industriali Napoli e **Valter Luca De Bartolomeis**, dirigente dell’Istituto di Istruzione Superiore Statale “*Giovanni Caselli*”.

«Abbiamo subito aderito all’iniziativa del Governo – spiega Giancarlo Maresca – ideando un appuntamento, “Napoli crea”, che diventerà un format annuale e nel quale si alterneranno voci autorevoli di istituzioni, accademia, mondo dell’artigianato e delle imprese, per affrontare insieme i temi del made in Italy più sentiti, prendendo spunto da storie di artigiani-imprenditori di successo e sollecitando il confronto tra artigiani e politica. Sarà l’occasione per valorizzare le nostre creazioni, napoletane e campane, i nostri manufatti e prodotti che spaziano dalla sartoria alle ceramiche, dai presepi ai gioielli, dei quali a Napoli si tramanda una forte tradizione e si investe innovando e trasferendo tali saperi alle nuove generazioni.

Con un occhio attento a ciò che accade in altri territori, alle nuove tecnologie, alla formazione, alla nostra capacità di innovazione, alla necessità di adeguarsi alle nuove regole del mercato, italiano ma anche internazionale».

Anche l’assessora Filippelli si è espressa sull’importanza dell’investire in questo settore «Sono felice che ci sia questa ribalta nazionale – ha commentato – e Napoli la merita perché dà linfa a tanti settori con prodotti d’eccellenza, dalla sartoria all’oreficeria e fino alla lavorazione delle pelli. Per dare continuità nel tempo occorre però anche la formazione. Insieme alle associazioni e agli imprenditori studieremo ogni vocazione territoriale e rafforzeremo le scuole dei mestieri potenziando quello che già facciamo con i percorsi duali dedicati all’artigianato e alla tradizione di cui la Campania è ricca in tanti comparti».

La città di Napoli è stata così protagonista e vetrina delle eccellenze e della creatività che la rendono grande nel mondo.

All’evento è stato presente anche il sindaco **Gaetano Manfredi** che ha dichiarato: «Quella di oggi è una giornata importante a livello nazionale perché si celebra la grande capacità del nostro Paese, la grande capacità manifatturiera e artigianale. Napoli si inserisce in questo quadro con un forte rilancio di tutta la sua tradizione artigianale che rappresenta da un lato una par-



te importante del patrimonio immateriale della città, perché parliamo di tradizioni secolari che affondano le loro radici nella tradizione più antica di Napoli, dall'altra è un comparto economico e anche turistico estremamente importante, un fattore di attrazione significativo, un comparto che crea economia, lavoro di qualità. C'è un grande impegno da parte dell'Amministrazione comunale per valorizzarlo».

L'arte dell'artigianato a Napoli nasce lontana nel tempo e affonda le sue radici in tradizioni molto antiche. Alcune di queste furono portate in città dalle dominazioni straniere, ma presto entrarono a far parte della cultura napoletana con una propria forte identità.

Le conoscenze degli artigiani partenopei sono state sempre tramandate di padre in figlio e hanno dato vita ad attività che ancora oggi è possibile trovare in molti quartieri. Basti pensare al *Borgo Orefici*, sito tra Via Marina e il Corso Umberto, che si snoda in una serie di vicoli e stradine il cui perno principale è Piazza Orefici. Qui si trovano decine di botteghe artigiane specializzate nella realizzazione e lavorazione di prodotti di oreficeria, argenteria e gioielleria. Inizialmente furono gli Angioini a far arrivare in città i maestri orafi, ma ben presto i maestri napoletani diedero vita ad una vera e propria scuola

partenopea che ancora oggi è frequentata da molti giovani che vogliono inserirsi nell'artigianato.

Ma l'artigianato a Napoli non si ferma solo all'oreficeria. La famosa via *Spaccanapoli* è ricca di negozi e botteghe artigianali, tra cui si menzionano famose legatorie, laboratori artigianali di arredi sacri e maschere, liuterie e posti in cui si realizzano sculture.

Proseguendo poi, per via Toledo, si trovano numerose botteghe artigiane specializzate nella realizzazione e riparazione di ombrelli, coralli e gioielli. Anche la sartoria napoletana ha conquistato il mondo per il suo modo di lavorare, per la sua creatività e tradizione.

Il percorso di un tessuto che si trasforma in un abito fatto a mano è una vera e propria opera d'arte. L'obiettivo dell'associazione "*Le mani di Napoli*" è puntare a valorizzare tutti i prodotti legati all'arte e al gusto del vestire partenopeo e a promuovere la cultura della moda e dell'artigianato di eccellenza, il cui valore non sempre viene oggi, purtroppo, pienamente percepito. La napoletanità è un valore riconoscibile e riconosciuto anche grazie ai manufatti, i quali sanno esprimere, quando nascono nel territorio originario, quella eredità immateriale nota come tradizione, in grado di legare nel tempo diverse generazioni.



PROMOSSO
E FINANZIATO DA



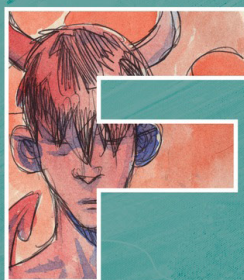
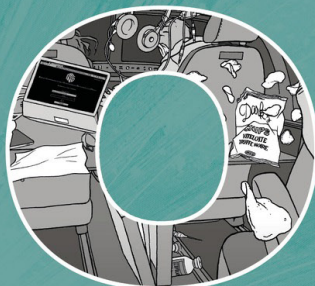
COMUNE DI NAPOLI

CON IL PATROCINIO DI



PROGRAMMA DEL FUORI SALONE IN CITTÀ

COMICON



NAPOLI

UNA PRODUZIONE

COMICON

VISIONA

Dal 4 aprile all'11 giugno, Napoli sarà ancora una volta teatro della rassegna di eventi dedicati al fumetto

Non tutte le invasioni vengono per nuocere. Quella che è iniziata nella città partenopea a partire dal mese di aprile è pacifica, colorata e ricca di significati.

La prima edizione napoletana del Comicon risale al 1998 quando, in poche salette di Castel Sant'Elmo, venne presentata al pubblico la mostra antologica "*Acrobazie*" dedicata al fumettista **Lorenzo Mattotti**, nata dal sogno condiviso tra **Claudio Curcio**, titolare della fumetteria *Infinity*, ed un manipolo di entusiasti appassionati. La manifestazione ottenne una buona accoglienza da partecipanti, operatori e critica.

Da allora, i numeri sono diventati impressionanti, con 170mila visitatori lo scorso anno e una proposta dai contenuti sempre più vivaci ed in-

novativi.

Il Comic(on)off è un'espansione del Comicon, ma non solo. Promosso e finanziato dal Comune di Napoli, prevede un calendario ricco di appuntamenti gratuiti che vedrà protagonisti fumettisti, scrittori ed illustratori, ospiti in diverse location di Napoli; dai siti tipicamente culturali come il *Museo di Capodimonte* e il *Pio Monte della Misericordia* alle "piccole librerie", dall'*Institut Français* all'*Ordine dei giornalisti della Campania* e all'*Accademia di Belle Arti di Napoli*, con la partecipazione attiva di associazioni culturali presenti sul territorio.

Tra le sedi scelte figura il maestoso *Palazzo Cavalcanti* che, nelle intenzioni dell'amministrazione comunale, come evidenziato alla pre-



Sergio Locorotolo - Coordinatore Politiche Culturali

sentazione dell'evento dal coordinatore delle Politiche culturali **Sergio Locorotolo**, diventerà la *"Casa della Cultura del Comune"*.

"La nona arte", come venne definita dal critico francese **Claude Beylie**, ha acquisito un'importanza crescente, ponendosi a pieno diritto tra i mezzi di comunicazione di massa di maggiore impatto; non più prerogativa di pochi amatori, i cosiddetti *"nerd"*, ma un vero e proprio mondo in cui perdersi.

Le connessioni con le arti più tradizionali sono plurime e continue. Solo per ricordarne alcune,

i romanzi di **Maurizio de Giovanni**, ambientati proprio a Napoli, hanno trovato nuova linfa in un adattamento in vignette della storia del commissario Ricciardi; sempre più spesso il cinema trae ispirazione dalla produzione fumettistica e le copertine dei dischi testimoniano di continuo il feeling tra musica e fumetto.

Una narrazione visiva di immediata percezione, più libera e versatile, svincolata dalle rigide regole proprie delle altre forme espressive. Del resto, sin dalla preistoria, il disegno grafico è stato una



Ferdinando Tozzi - Delegato del sindaco per il Multimediale e l'Audiovisivo

primaria forma di comunicazione dell'uomo.

Napoli ha saputo intercettare le potenzialità di uno strumento comunicativo in forte espansione, comprendendo appieno le imperdibili opportunità offerte sul piano artistico, nonché gli innegabili riflessi sulla presenza turistica e sulle attività correlate, senza dimenticare le potenzialità di un merchandising attivo nel settore della gadgettistica.

Alla conferenza stampa del Comic(on)off, il delegato del sindaco per l'Industria musicale e l'audiovisivo **Ferdinando Tozzi** ha confermato il pieno sostegno del Comune ad un progetto artistico che impone il *Salone del Fumetto* di Napoli nella scena internazionale, in linea con l'ambizioso programma voluto dal sindaco **Gaetano Manfredi** per la cultura.



Un tuffo nelle acque di Napoli

Publicata l'ordinanza sindacale che individua le aree balneabili e quelle interdette



I tanti turisti che affollano da tempo la città di Napoli, tra una visita ad un museo o a uno dei tanti monumenti, potranno approfittare anche per un veloce tuffo nelle acque cittadine, almeno nel periodo dal 1° maggio e fino al 30 settembre. Anche quest'anno, infatti, l'Amministrazione comunale ha pubblicato i dati rilevati dall'AR-PAC (Agenzia regionale per la protezione am-

bientale della Campania) che consentono di individuare le zone della città idonee alla balneazione nel 2024.

Il litorale di Napoli si estende dalla località *Pietrarsa* a est (al confine con il comune di Portici) fino alla località *La Pietra* a ovest (al confine con il comune di Pozzuoli). Entro questi confini sono presenti delle aree che, per la loro destinazione



d'uso, non possono essere adibite alla balneazione (ad esempio la fascia costiera occupata dalle infrastrutture del Porto oppure l'area militare che circonda l'isolotto di Nisida), mentre altre sono sottratte perché riserve naturali (come l'area marina protetta della Gaiola).

Per la restante parte del litorale la città di Napoli offre a cittadini e turisti diverse opportunità e



modalità di fruizione ai fini balneari ed elioterapici della costa: si va dalle scogliere e spiaggette della riviera di Chiaia e Mergellina alle piattaforme lignee degli storici lidi di Posillipo, fino alla grande spiaggia di Coroglio-Bagnoli.

La balneazione è consentita sia su alcune spiagge libere che sulle spiagge con accesso e servizi a pagamento.










BALNEABILITA'




-  Balneabile (nota)
-  Non Balneabile (nota)

CLASSIFICAZIONE



-  Eccellente
-  Buona
-  Sufficiente
-  Scarsa

-  Area nuova istituzione o di nuova classificazione

AREE NON ADIBITE IN DIVIETO PERMANENTE

-  Aree portuali
-  Foci di fiumi e canali inquinati
-  Aree marino-protette

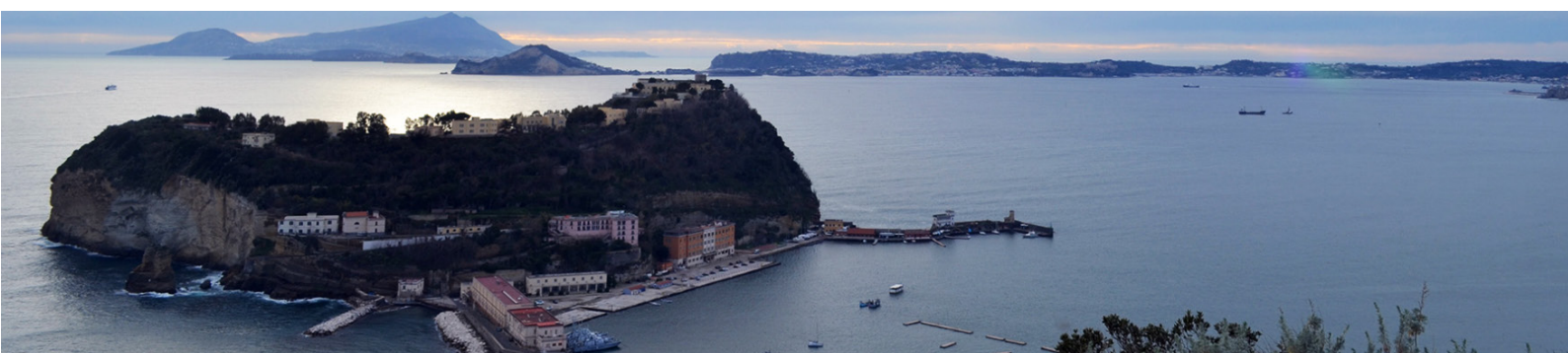
INFO AGGIUNTIVE

-  Prelievi aggiuntivi (punti studio)
-  Denominazione aree non adibite alla balneazione

Per evitare situazioni di sovraffollamento e garantire l'uso in sicurezza, il Comune ha previsto da alcuni anni limitazioni al numero di accessi alle spiagge libere, con l'introduzione di un sistema di prenotazioni.

Con l'ordinanza sindacale n. 232 del 5 aprile sono state individuate le aree sulle quali è consentita la balneazione per la prossima estate. Fondamentalmente tutto il litorale cittadino è risultato idoneo, con una buona qualità delle acque. Le uniche eccezioni sono rappresentate dal litorale di San Giovanni a Teduccio fino a Pietrarsa e dal Litorale di Bagnoli, aree nelle quali è consentita la sola elioterapia. Ovviamente vanno escluse anche le zone portuali e quelle rientranti nell'area marina protetta.

Una proposta importante per il futuro della balneazione a Napoli è legata alla possibilità di creare sulla scogliera antistante via Caracciolo delle passerelle o delle piattaforme che consentono l'accesso diretto al mare. Si tratta di un'idea lanciata già da diverso tempo da vari esponenti politici e sulla quale l'Amministrazione sta lavorando anche con altri enti per valutarne la fattibilità e l'impatto ambientale.



Strutture ricettive extralberghiere e locazione breve

**Indicazioni operative
per l'esercizio delle attività**



Bed&breakfast, affittacamere, case e appartamenti per vacanze, ostelli per la gioventù, case per ferie, case religiose di ospitalità, locazioni brevi: gli adempimenti per chi vuole avviare queste attività

Il boom turistico della città di Napoli degli ultimi anni, che ha visto per il periodo di Pasqua la presenza di circa 250 mila visitatori, ha comportato il proliferare di strutture ricettive di vario tipo, soprattutto nel centro storico anche se il fenomeno non ha tralasciato zone più periferiche e comuni limitrofi. Spesso si è trattato di una crescita incontrollata che ha seguito l'incremento esponenziale dei flussi turistici e la relativa richiesta di strutture ricettive anche al di fuori del normale circuito alberghiero.

Negli ultimi tempi il Comune ha avviato un'attività di aggiornamento e allineamento delle varie banche dati che riguardano tali attività, rilevan-

do criticità di varia natura per quanto riguarda le posizioni amministrative degli operatori.

Per sanare queste irregolarità, l'Amministrazione ha messo a disposizione un dettagliato vademecum (consultabile a questa [pagina del sito web del Comune](#)), che illustra nel dettaglio la normativa, i requisiti e gli adempimenti richiesti per l'esercizio di queste attività e consente a tutti gli operatori del settore di avere a disposizione un valido strumento per la pronta e chiara conoscenza degli obblighi cui sono sottoposti.

La guida del Comune illustra, in primo luogo, gli adempimenti comuni alle diverse tipologie di strutture ricettive extralberghiere

(bed&breakfast, affittacamere, case e appartamenti per vacanze, ostelli per la gioventù, case per ferie e case religiose di ospitalità). Tutte, infatti, sono tenute alla presentazione della SCIA (Segnalazione certificata di inizio attività) allo Sportello unico delle attività produttive (SUAP), tramite la piattaforma telematica **Impresainun-giorno**. Altri passaggi riguardano le richieste di credenziali alla Questura, per l'accesso al portale **Alloggiati Web**, e all'ufficio Imposta di soggiorno, per l'accesso al portale **TouristTax**.

Nella guida sono poi indicati nel dettaglio i documenti che devono essere allegati alla SCIA, come la **planimetria dello stato dei luoghi**, la **procura speciale** (se non è il titolare a presentare la pratica), la **dichiarazione sostitutiva del tecnico** che ha sottoscritto l'elaborato grafico in merito all'avvenuto pagamento del compenso pattuito, il **documento di riconoscimento** del titolare dell'attività ricettiva e il **versamento dei diritti di istruttoria**.

Le sezioni successive illustrano, invece, gli adempimenti specifici per le diverse tipologie di attività. Dopo aver richiamato la definizione

fornita dalle disposizioni legislative, la guida indica il numero massimo di camere e posti letto che possono essere adibiti a tale attività, le forme di esercizio dell'attività (imprenditoriale o meno, a carattere societario ecc.), la destinazione d'uso dell'immobile, le prescrizioni relative ai requisiti delle camere e degli spazi comuni e ai servizi igienici che devono essere resi disponibili, nonché l'obbligo o la facoltà di prestare il servizio di somministrazione di alimenti e bevande.

Una sezione finale del vademecum è destinata alle locazioni brevi, che in parte si differenziano dalle strutture prima citate. In questo caso si tratta di veri e propri **"contratti di locazione di immobili ad uso abitativo"** che però hanno una durata non superiore a 30 giorni; vi sono inclusi anche quelli che prevedono la prestazione dei servizi di fornitura di biancheria e di pulizia dei locali, stipulati da persone fisiche, al di fuori dell'esercizio di attività d'impresa, direttamente o tramite soggetti che esercitano attività di intermediazione immobiliare, anche attraverso la gestione di portali online.





VEDINAPOLI E POI MANGIA

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

ARTE E STORIA DELLA CUCINA NAPOLETANA

È iniziata lo scorso 28 marzo e si protrarrà fino al primo maggio la seconda edizione della rassegna gastronomico-culturale

“**V**edi Napoli e poi mangia” ha preso il via il 28 marzo con una giornata dedicata alla *zuppa di cozze* del Giovedì Santo e terminerà il primo maggio.

Accolta con entusiasmo dai cittadini e dai turisti che affollano le strade della città, l’iniziativa, promossa e finanziata dall’*Assessorato al Turismo e alle Attività produttive* del Comune di Napoli, nasce dalla volontà di rivalorizzare il patrimonio gastronomico partenopeo attraverso percorsi dedicati al gusto intrecciato all’arte, offrendo approfondimenti culturali, storici e artistici su alcune delle pietanze più rappresentative di una cucina legata al territorio, ma anche aperta al mondo.

Eventi ricchi di curiosità e aneddoti sulla cucina napoletana e sulla sua vocazione internazionale, che prevedono *show cooking* e degustazioni. Del resto la tradizione enogastronomica napoletana rappresenta un’attrattiva considerevole per i visitatori che invadono quotidianamente

il capoluogo campano, per cui risulta inevitabile affiancare il gusto alla proposta turistica.

Mangiare non è solo offrire nutrimento per il corpo, ma anche esperienza per lo spirito e esaltazione sensoriale a 360°.

Il cibo è tradizione, è parte pregnante della cultura di un territorio, è attrattiva sensoriale, è quel ricordo che riaffiora dopo anni e ancora fa tornare l’acquolina in bocca e la voglia di reimmergersi nei luoghi che il gusto rievoca con sé. Il fitto calendario di iniziative è stato presentato alla stampa dall’assessora **Teresa Armato** e dall’antropologo **Marino Niola**, supervisore della rassegna.

Ad allietare i commensali numerosi artisti con musica, prosa e poesia, arti figurative, spettacoli culinari e tanta storia.

In occasione della prima giornata della kermesse, l’Assessora ha dichiarato: «*Raccontare Napoli attraverso il suo cibo. È con questa idea in mente che abbiamo pensato a questa iniziativa. Raccontare la storia, la cultura, l’arte e la*

musica dietro il nostro cibo. Ci accompagnano esperti, grandi chef e grandi artisti napoletani. Stiamo avendo un grande successo».

Sette le suggestive location scelte per accogliere i 14 appuntamenti: Refettorio Regina Coeli, il sito dell'associazione "[Verace Pizza Napoletana](#)", San Domenico Maggiore, Sala del Lazzaretto, Monastero di Santa Maria in Gerusalemme (l'Atrio delle Trentatrè), Real Orto Botanico, Terme di Agnano.

Le pietanze protagoniste sono tra quelle più rappresentative della tradizione napoletana, proposte anche con rivisitazioni e preparate da chef rinomati: le cozze del giovedì santo, la

pizza margherita, la parmigiana, il casatiello, la pastiera, le zeppole di San Giuseppe, la minestrina maritata, le polpette classiche e vegetariane, la genovese, il baccalà e ancora tante altre prelibatezze.

Gli eventi, tutti gratuiti con obbligo di prenotazione, sono andati sold out in pochi giorni.

A questo [LINK](#) è possibile scaricare il programma completo.

Per ulteriori informazioni sulla rassegna e restare sempre aggiornati sulle iniziative del Comune di Napoli e dell'Assessorato al Turismo e alle Attività produttive è possibile visitare il profilo facebook dell'assessorato al seguente [LINK](#)

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**

28 MARZO
Le Cozze del giovedì santo
Refettorio del Monastero
di Santa Maria Regina Coeli, h 11:00

COMUNE DI NAPOLI
Assessorato al Turismo
e alle Attività Produttive

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**

29 MARZO
La Margherita tra santi e regine
Associazione Verace Pizza Napoletana, h 11:00

COMUNE DI NAPOLI
Assessorato al Turismo
e alle Attività Produttive

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**

30 MARZO
La Parmigiana
San Domenico Maggiore, h 11:00

COMUNE DI NAPOLI
Assessorato al Turismo
e alle Attività Produttive

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**

1 APRILE
La Pastiera
Monastero di S. Maria in Gerusalemme, h 11:00

COMUNE DI NAPOLI
Assessorato al Turismo
e alle Attività Produttive

In copertina
foto della famosa
via Spaccanapoli

Publicazione a cura del Servizio Comunicazione istituzionale e portale web



Per suggerire argomenti e temi
da approfondire scrivere a:
comunicazione.interna@comune.napoli.it

www.comune.napoli.it



COMUNE DI NAPOLI