

Itinerari alla scoperta dei saperi di Napoli Discover the flavours of Naples

12 aprile April

ore 15:00 - punto di incontro: Piazza San Gaetano
3:00 pm - meeting point: Piazza San Gaetano

Regina Coeli: il monastero delle Canonichesse e l'altra Acropoli.

Regina Coeli: the Canonichesse monastery and the other Acropolis

Cioccolato e zucchero prima dell'arrivo di Santa Giovanna Antida Thouret: le voci più ricorrenti nelle spese delle Canonichesse Lateranensi che fondarono la chiesa e il monastero di Regina Coeli a Caponapoli. Storia delle monache in cucina.
Chocolate and sugar before the arrival of Saint Giovanna Antida Thouret: the most common items in the expenses of the Lateran Nuns who founded the church and monastery of Regina Coeli in Caponapoli. History of the nuns' cuisine.

13 aprile April

ore 15:00 - punto di incontro: Porta San Gennaro
3:00 pm - meeting point: Porta San Gennaro

La cucina della venerabile Casa dei Padri de' Vergini. \ The cuisine of the venerable Casa de Padri de' Vergini.

Preparare vivande e menù, tramandare ricette: cuochi, ingredienti e ricette sgrammaticate al servizio dei Padri della Missione. L'importante è capirsi in fatto di cibo.
Preparing food and menus, handing down recipes: chefs, ingredients and ungrammatical recipes at the service of the Fathers of the Mission. When it comes to food, it's important to understand each other.

24 aprile April

ore 15:00 - punto di incontro: Porta San Gennaro
3:00 pm - meeting point: Porta San Gennaro

Preparati ad ogni inconveniente.
Be prepared for any inconvenience.

Rimedi, ricette per qualunque piaga e impiasti miracolosi: il medico curante, trattato di cucina e arte pratica di fratello Domenico dell'Anna. Dal Segreto contro i pimici al Cerotto per i frunci. Remedies, recipes for every ailment and miracle plasters: The doctor's cookery book and practical art by Brother Domenico dell'Anna. From the Secret against bedbugs to a plaster for spots.

1 maggio May

ore 15:00 - punto di incontro: Piazza del Gesù
3:00 pm - meeting point: Piazza del Gesù

Dioe caurare, na tiella e na scummarola.
(Two hobs, a pot and a skimmer).

La cucina napoletana delle feste: una cavalcata con il duca, "Amic mije, magnammo e po' vervimo". Buonvicino, il duca della tavola, passeggiando per la Cisterna dell'Olio.
Neapolitan festive cuisine: a ride with the duke, "My friends, let's eat and then we'll see". Buonvicino, the duke of the table, strolling near the Oil Cistern.

2 maggio May

ore 15:00 - punto di incontro: Teatro San Ferdinando 3:00 pm - meeting point: San Ferdinando Theatre

Si cucine cumme vogli'i. \ (Cook as I want)

Storia di un teatro salvato, di strade dedicate a tre fratelli geniali e l'arte del mercato. Le ricette della vita di Eduardo de Filippo.
The story of a rescued theatre, of streets dedicated to three brilliant brothers and the art of the market. Life's recipes of Eduardo de Filippo.

4 maggio May

ore 15:00 - punto di incontro: ingresso Castel Capuano 3:00 pm - meeting point: Castel Capuano entrance

"Pollastri cotti con zucchero e acqua rosata" e altre ricette.\ Chickens cooked with sugar and rose water' and other recipes.

Banchetti di settimane, piatti d'oro, squilli di trombe, fiaccole al matrimonio di Beatrice d'Avalos d'Aquino e Bona Sforza. Feste, farina, forca, congiure e giostre: dalla colonna della Vicaria frienne e magnanno verso il Cippo a Forcella.

Week-long banquets, plates of gold, trumpet blasts, torches at the wedding of Beatrice d'Avalos d'Aquino and Bona Sforza. Festivals, flour, pitchforks, conspiracies and jousts: frying and eating from the Vicaria column to the memorial stone in Forcella.

Programma eventi

Events programme



11 aprile April

Monastero Santa Chiara - Sala Maria Cristina e Sala Antico Refettorio - ore 11:00
Santa Chiara Monastery - Maria Cristina and Antico Refettorio Rooms - 11:00 am

L'ombelico della Sirena. Il dolce ricordo della fondatrice di Napoli, omaggio ai 2500 anni. The Mermaid's Navel. A sweet memory of the founder of Naples, a tribute to the 2500 years of Naples.

Relatori\ Speakers: Marino Niola Special guest: Lina Sastri
Chef: Marco Caputi
Performance: Marina Bruno in "InCanto di Parthenope".

Visita guidata speciale nel Complesso monumentale del Monastero di Santa Chiara dedicata al pubblico dell'evento. Special guided tour of the monumental Monastery of Santa Chiara reserved to the event's audience.

12 aprile April

Antico Refettorio Regina Coeli - ore 11:00
Regina Coeli Ancient Refectory - 11:00 am

I maccheroni al gratin. L'invenzione dei Monzù
Macaroni Gratin. How the Monsù (Head Chef) invented it

Relatori\ Speakers: Helga Sanità
Chef: Alfonsina Ambrosi de Magistris
Performance: Mario Maglione in "Na voce, na chitarra e..."
Mario Maglione performing "Na voce, na chitarra e..."

13 aprile April

Complesso Vincenziano - Sala dell'Assunta - ore 11:00
Complesso Vincenziano - Assunta Room - 11:00 am

Finger food napoletano
Naples finger food

Relatori\ Speakers: Eleonora Cozzella
Chef: Ciro Grossi
Performance: Sara Gioielli Trio con Sara Gioielli (voce), Eunice Petito (pianoforte), Enrico Valanzuolo (tromba)
Sara Gioielli Trio with Sara Gioielli (voice), Eunice Petito (piano), Enrico Valanzuolo (trumpet)

18 aprile April

Villa Di Donato - ore 11:00
Villa Di Donato - at 11 am

Pasta e fagioli, una passione collettiva
Pasta and beans, a shared passion

Relatori\ Speakers: Santa Di Salvo
Chef: Alfredo Ummarino
Performance: Emilia Zamuner Trio in "The Neapolitan Songbook"
Emilia Zamuner Trio performing "The Neapolitan Songbook"

19 aprile April

Teatro La Perla - ore 11:00
La Perla theatre - 11 am

Ragù, braciole e polpette. Da Eduardo alle cantine dei vicoli

Ragout, chops and meatballs. From Eduardo to the wineries in the alleys

Relatori\ Speakers: Helga Sanità
Chef: Bianca Ambrosi de Magistris
Performance: I Solisti di Santa Chiara Orchestra in "La Canzone Napoletana - Storia, Tradizioni e Contaminazioni" con Francesca Morgante (attrice cantante), Davide De Rosa (plettro), Enrico Capano (mandolin).
The soloists of the Orchestra di Santa Chiara performing 'Neapolitan Song - History, Traditions and Influences with Francesca Morgante (actress and singer), Davide De Rosa (picks), Enrico Capano (mandolin).

20 aprile April

Domus Ars Centro di Cultura - ore 11:00
Domus Ars Culture Centre - 11:00 am

Pastiere, migliacci e casatielli: la Passione del grano e il grano della Passione
Pastiere, migliacci and casatielli: a passion for wheat and the wheat of Passion

Relatori\ Speakers: Marino Niola
Chef: Giovanni Serritelli
Performance: Fiorenza Calogero in "Il Canto della Sirena" con Marcello Vitale (chitarra battente)
Fiorenza Calogero performing "Il Canto della Sirena" with Marcello Vitale (chitarra battente)

21 aprile April

Masseria Luce - Museo Laboratorio della civiltà contadina - ore 11:00 Masseria Luce - Workshop Museum of peasant civilisation - 11:00 am

Napoli e i suoi contorni: il genio vegetariano di Partenope

Naples and its side dishes: the city's vegetarian genius

Relatori\ Speakers: Mariangela Bianco
Chef: Antonio Tubelli
Performance: Ensemble di musica popolare Paranza Vesuvius in "Suono, Canto e Ballo n'copp' o tamburo"
Folk music group Paranza Vesuvius performing 'Suono, Canto e Ballo n'copp' o tamburo'

24 aprile April

Complesso Vincenziano - Sala Assunta - ore 11:00
Complesso Vincenziano - Assunta Room - 11:00 am

Pizza Neopolitana. Dai vicoli di Napoli ai quattro angoli del mondo

Pizza Neopolitana. From Naples' alleys to the entire world

Relatori\ Speakers: Luciano Pignataro e Marino Niola
Chef: Ciro Grossi e Vincenzo Staiano
Performance: Aurora Giglio Trio in "Come rideva Napoli"
Aurora Giglio Trio performing 'Come rideva Napoli'

26 aprile April

Teatro Il Pozzo e Il Pendolo - ore 11:00
Il Pozzo e Il Pendolo theatre - 11:00 am

La Minestra maritata. Il piatto conteso tra Napoletani e Spagnoli

La Minestra maritata. (Vegetable and meat soup) A dish disputed between Neapolitans and Spaniards

Relatori\ Speakers: Francesca Marino
Chef: Bianca Ambrosi de Magistris
Performance: "Napoli a tavola, un'infinita storia d'amore" con Sonia De Rosa (voce), Edo Puccini (chitarra), Roberta Frascati (voce e prosa)
"Napoli a tavola, un'infinita storia d'amore" con Sonia De Rosa (voice), Edo Puccini (guitar), Roberta Frascati (voice and prose)

1 maggio May

Domus Ars Centro di Cultura - Chiesa di San Francesco delle Monache - ore 11:00 Domus Ars Culture Centre - Church of San Francesco delle Monache - 11:00 am

Frittata di maccheroni: quando il riciclo diventa alta gastronomia

Macaroni omelette: when recycling becomes haute cuisine

Relatori\ Speakers: Rossella Galletti
Chef: Antonio Arfè e Giovanni Serritelli
Performance: Elisabetta D'Acunzo in "Suspire d'ammore. Serenata per chitarra e voce" con Aniello Palomba (chitarra)
Elisabetta D'Acunzo in "Suspire d'ammore. Serenata per chitarra e voce" with Aniello Palomba (guitar)

2 maggio May

Antico Refettorio Monastero delle Trentatré - ore 11:00
Antico Refettorio Monastero delle Trentatré - 11:00 am

Il mondo delle parmigiane: un'invenzione napoletana

The world of "Parmigiana": a Neapolitan invention

Relatori\ Speakers: Elisabetta Moro
Chef: Alfonsina Ambrosi de Magistris
Performance: Duo Colbran - Alba Bruno (arpa) e Giulia Lepore (soprano) in "Viaggio a Napoli". Music by Vincenzo Bellini, Giovanna Caramiello, Nicola Antonio Zingarelli, Isabella Colbran.
Duo Colbran - Alba Bruno (harp) and Giulia Lepore (soprano) performing "Viaggio a Napoli". Music by Vincenzo Bellini, Giovanna Caramiello, Nicola Antonio Zingarelli, Isabella Colbran.

3 maggio May

Villa Di Donato - ore 11:00
Villa Di Donato - 11:00 am

La genovese: una ricetta di Federico II
Pasta alla genovese. A recipe of Federico II

Relatori\ Speakers: Elisabetta Moro
Chef: Alfredo Ummarino
Performance: "Sorée Napoletana. Suggestioni in versi, prosa e musica" con Matteo Mauriello (voce e percussioni), Marianita Carfora (voce), Sossio Arciprete (chitarre)
"Neapolitan Sorée. Suggestions in versi, prosa and music" with Matteo Mauriello (voice and percussion), Marianita Carfora (voice), Sossio Arciprete (guitars)

4 maggio May

Teatro Trianon Viviani - ore 11:00
Trianon Viviani theatre - 11:00 am

Lasagna partenopea. Ovvero quello che ci metti ci trovi

Neapolitan lasagne. Add what you find

Relatori\ Speakers: Marino Niola
Chef: Alfonsina Ambrosi de Magistris
Performance: Massimo Masiello e Lalla Esposito in "Pruove gusto e te ce avvize"
Massimo Masiello and Lalla Esposito performing "Pruove gusto e te ce avvize"

comune.napoli.it

**VEDINAPOLI
E POI MANGIA**
Edizione 3

**MODALITÀ
DI PRENOTAZIONE**

RESERVATIONS METHODS

CONCERTI CONCERTS

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Admission free while seats last.

EVENTI E ITINERARI

EVENTS AND ITINERARIES

Sarà possibile effettuare la prenotazione per eventi e itinerari sulla piattaforma online Eventbrite.

Tutti gli eventi sono gratuiti.

Events and itineraries can be reserved on the online platform Eventbrite.

All of the events are free.



Scannerizza per prenotare
Scan to book

Per info \ For more information:
vedinapoliepoimangia@gmail.com
+39 081 17 61 5817