

CITTA'DELLASCIENZA **gnam.VILLAGE**

**11-12-13**  
**Novembre**  
2016



**CULTURE  
CON GUSTO**  
eventi 2016

# I FORMAGGI VANNO IN CLASSE

Tutte le attività  
di ristorazione e gastronomia  
si svolgeranno nel contemporaneo

**MERCATO DEL '700**  
NAPOLI AL TEMPO DI RE CARLO

Promosso dall'Associazione Siti Reali

**ANTEPRIMA**

PRIMA RASSEGNA MERCATO  
DI UN NUOVO MODO  
DI GUARDARE AL LATTE,  
AI FORMAGGI E  
ALLA LORO QUALITÀ

info e prenotazioni:  
gnamvillage@cittadellascienza.it  
+39.081.7352.444  
www.cittadellascienza.it • Facebook

**ingresso gratuito**

promosso da



con il patrocinio di



In collaborazione con



con il protagonismo di



## PROGRAMMA

### Venerdì 11 novembre

ore 10.00 **Festa di Inaugurazione del Villaggio**  
Interviene **Luigi De Magistris**, sindaco di Napoli

ore 10.00 **Apertura del Mercato** con i Produttori di Formaggi e Latticini e di tante altre Eccellenze gastronomiche. E con tanti personaggi in costume.

ore 10.00 **Parte dal Villaggio il Tour dei Medici Diabetologi della Campania** nell'ambito della Giornata nazionale di lotta al Diabete

alle ore 10.30 **Piazza di Gnam Village**  
**Si semina a San Martino.** Con la Cooperativa Terra di Resilienza si seminano i Grani Antichi del Cilento

dalle ore 10.00 **Aula Didattica con Cucina e Aula didattica multimediale**

**Le classi vanno in classe.** Due linee di Degustazione e di Racconto: per scuole Elementari e Medie; per Istituti superiori e **Eccellenze Nascono:** mozzarella realizzata in diretta dal **Mastro Casaro Marco Castronuovo**

dalle ore 12.00  
**Apri la Taverna del Cerriglio** dove si gusta, per tutta la giornata, la cucina popolare settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

ore 16.00 **Piazza Evento**  
**SEMINARIO NAZIONALE DI CONFRONTO**  
**Le classi di qualità: proposte metodologiche per valutare differenze su latte e formaggi**  
Coordina: **Bruno Ronchi**, Presidente ASPA (Associazione per la Scienza e le Produzioni Animali)  
**Roberto Rubino**, Anfosc: **il metodo e i fattori che possono determinare la diversità**  
**Salvatore Claps**, Crea, Bella: **ruolo della razione e delle erbe.**

**Andrea Cabiddu**, Agris, Olmedo: **verso un indice di qualità della componente aromatica.**

**Andrea Summer**, Università di Parma: **fattori genetici e di razzanella qualità del latte e dei formaggi**  
**Federico Infascelli e Serena Calabrò**, Unina: **qualità dei fieni e effetti sul latte.**

**Umberto Bernabucci:** **Influenza di fattori climatici sulle classi di qualità di latte e formaggi**  
Conclude: **Luigi Zicarelli**

dalle ore 19.00

**Apri la Tavola del Re - Cena d'Epoca**  
Dove si gusta la cucina nobile settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca.  
**Su prenotazione.**

Nel corso di tutta la giornata  
**Azioni teatrali e musicali in costume**

ore 20.00 **via Cilea - Vomero**  
Inaugurazione  
**Classi di qualità "Sogni di Latte"**  
Prima gastronomia che ne ha adottato il metodo

### Sabato 12 novembre

ore 10.00 **Apertura del Villaggio**

ore 10.00 **Apertura del Mercato** con i Produttori di Formaggi e Latticini e di tante altre Eccellenze gastronomiche. E con tanti personaggi in costume.

dalle ore 10.00 **Aula Didattica con Cucina e Aula didattica Multimediale**

**Le classi vanno in classe.** Due linee di Degustazione e di Racconto: per scuole Elementari e Medie; per Istituti superiori e **Eccellenze Nascono:** mozzarella realizzata in diretta dal **Mastro Casaro Marco Castronuovo**

dalle ore 12.00  
**Apri la Taverna del Cerriglio** dove si gusta, per tutta la giornata, la cucina popolare settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

ore 16.00 **Piazza del Villaggio**  
**Scienza e tecnica nel '700 napoletano**  
Lectio di Pietro Greco

**TRE GIORNATE UNICHE TRA LA TAVOLA DEL RE, DOVE APPREZZARE LA CUCINA DEI NOBILI CON AMEDEO COLELLA E LA TAVERNA DOVE APPREZZARE QUELLA POPOLARE CON L'ATTORE MARIO ATERRANO E IL MUSICISTA RENATO SALVETTI**

ore 17.00

**AMATRICE.** Storie dall'Appennino. Voglia di futuro. Incontro con i Produttori di formaggi di Amatrice presenti al Mercato per discutere con loro del futuro delle produzioni di eccellenza dell'Appennino.

dalle ore 19.00

### **Aprire la Tavola del Re - Cena d'Epoca**

Dove si gusta la cucina nobile settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca.

**Su prenotazione.**

Nel corso di tutta la giornata teatro e musica

Nel pomeriggio

**RADIO ARCI MASANIELLO**

e **I SongFolk**



con Marilena Mirra e Centro Studi Mimi Romano

### **Domenica 13 novembre**

ore 10.00 **Apertura del Villaggio**

dalle ore 10.00 **Apertura del Mercato** con i Produttori di Formaggi e Latticini e di tante altre Eccellenze e proposte gastronomiche. E con tanti personaggi in costume.

dalle ore 10.00 presso lo Spazio Scuola

**Le classi vanno in classe.** Due linee di Degustazione e di Racconto: per scuole Elementari e Medie; per Istituti superiori e **Eccellenze Nascono:** mozzarella realizzata in diretta dal **Mastro Casaro Marco Castronuovo**

dalle ore 10.00 presso l'Aula didattica con cucina

**I salumieri di DECO vanno in classe.** Primo corso di formazione per i salumieri dei Supermercati DECO

dalle ore 12.00

**Aprire la Taverna del Cerriglio** dove si gusta, per tutta la giornata, la cucina popolare settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

dalle ore 12.00 e dalle ore 19.00

### **Aprire la Tavola del Re - Menù d'Epoca**

Dove si gusta la cucina nobile settecentesca e si mangia insieme a personaggi d'epoca

**Su prenotazione.**

## DE...GUSTANDO

*Degustazioni solo su prenotazione*

### **TRE GIORNATE UNICHE TRA FORMAGGI E PIZZE IN DEGUSTAZIONE**

Aula Didattica con Cucina

**Grandi Affinatori e Distributori presentano la selezione dei loro Grandi Formaggi**

I grandi formaggi d'Italia, e non solo, in degustazione, raccolti in selezioni di straordinaria qualità, da chi li affina e li distribuisce in Italia e nel Mondo: in tre giorni l'opportunità unica di scoprirli o riassaggiarli.

#### **Venerdì 11**

ore 13.00

**Carlo Fiori** (Guffanti Formaggi) ci farà fare un viaggio attraverso le classi delle Toma Piemontesi. Avremo modo di cogliere le differenze di alimentazione delle vacche, potremo percepire le diverse note aromatiche che solo pascoli a diverse altitudini e versanti possono determinare.

#### **Sabato 12**

ore 13,00

**Vincenzo Mancino**, l'ideatore di DOL (denominazione di origine laziale), presenterà il meglio della sua collezione. Si inizierà con l'ultimo arrivato, la sfida che viene dal carcere di Rebibbia, il Nobile di vacca, per poi passare a degustare il meglio del patrimonio caseario laziale: il caprino presamico, il Pecorino in foglia di noce, il Pecorino biologico a latte crudo stagionato 24 mesi, la Caciotta massaggiata di Amaseno, il Conciato di San Vittore.

ore 18,00

**Salvatore Lista** (Sagra dei prodotti tipici) farà degustare i rari dell'Italia meridionale: Podolico blu, Conciato di San Vittore, Pecorino di Picinisco, Marzolina del Presidio, Podolico del Gargano. Un'occasione unica per accostarsi ad uno dei grandi blu d'Italia e fra i pochi prodotti al Sud. La sua specificità sta tutta nel latte e nei pascoli assolati della Puglia che fanno del podolico blu un must del patrimonio caseario italiano. E poi la Marzolina, il Conciato, il Pecorino di Picinisco, formaggi antichi che ben rappresentano il territorio e i pascoli della valle del Comino e del Monte Meta.

## Domenica 13

ore 11.00

**Roberto Rubino** presenterà il Caciocavallo coniugato nelle sei classi di qualità. Stessa tipologia di formaggio, stessa tecnica, ma diversi solo per le erbe e i mangimi che gli animali hanno mangiato. Un'occasione unica per acquisire le chiavi di lettura della diversità, per percepire come le diverse erbe marciano il formaggio e il ruolo di tutto quello che non è erba.

ore 15.00

**Luigi Muroli** (Sogni di Latte) propone il Pecorino coniugato nelle varie classi di qualità. Si va dal rarissimo e singolare Carmasciano agli altri pecorini d'Italia

ore 17.00

**Foodscovery** presenta il meglio della sua selezione di formaggi

Aula Didattica Multimediale

**Grandi Pizzaioli presentano  
la loro Pizza alle quattro mozzarelle**

a cura di  

La mozzarella di vacca è uno dei tre fondamentali ingredienti della pizza. Ma il prodotto che si usa è sempre uguale? No, anzi, a volte le differenze sono profonde. Molti usano formaggi fusi o prodotti con para-caseinati, perché costano poco; altri usano i fior di latte, qualcuno utilizza mozzarelle da Latte Nobile. Rare, ma note ai buongustai, sono le mozzarelle prodotte con latte di animali al pascolo. Ma come fa il consumatore a distinguere le diverse tipologie? Gustando si impara! Famosi pizzaioli offriranno ai partecipanti una pizza con le quattro tipologie di fior di Latte. Insieme, si proverà a cogliere e ad apprezzare le differenze.

## Sabato 12

ore 13.00

**Vincenzo Pisacane di Leonardos** (Agerola), moderato da Roberto Rubino

ore 15,00

**Giuseppe Pignalosa**  
moderato da Tommaso Esposito

ore 17,00

**Gianfranco Iervolino**  
moderato da Tommaso Esposito

## Domenica 13

ore 13.00

**Pietro Parisi e Antonio La Marca**,  
moderato da Roberto Rubino

ore 15.00

**Diego Vitagliano**  
moderato da Tommaso Esposito

## PRENOTAZIONI

La prenotazione per le degustazioni è **obbligatoria**; l'ingresso sarà consentito solo fino ad esaurimento posti

### DEGUSTAZIONE DIDATTICA DI FORMAGGI CON BICCHIERE DI VINO

i posti a ciclo sono 40

5 euro

### DEGUSTAZIONE DIDATTICA DI PIZZA CON BICCHIERE DI VINO

i posti a ciclo sono 30

5 euro

### DEGUSTAZIONE CON TEATRO ALLA TAVERNA DEL CERRIGLIO

primo e selezione giornaliera di formaggi

10 euro

### DEGUSTAZIONE GUIDATA ALLA TAVOLA DEL RE

i posti a ciclo sono 30

20 euro

per prenotare:

contact@cittadellascienza.it

tel. +39 081 7352 258/259/220/222

fax +39 081 7352 224

Le prenotazioni possono essere effettuate dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 17.00.

## DITELO CON UN FENO

L'erba, le tante erbe diverse sono il simbolo di un territorio. Marcano in maniera netta e riconoscibile il latte e il formaggio. La complessità aromatica e nutrizionale dipende quasi esclusivamente da tutte quelle molecole di cui la biodiversità floristica è portatrice. Ma non sempre gli animali possono accedere liberamente alla loro utilizzazione. Allora quell'erba deve essere tagliata, raccolta e affienata.

Quali tecniche vanno utilizzate per salvaguardare la qualità dell'erba? Come vanno conservati i fieni, come vanno organizzati i fienili? E poi, come si valuta un fieno? Possiamo ancora stare dietro alle solite profezie? Infine, se il fieno è di qualità, è possibile un utilizzo anche al di fuori dell'alimentazione umana?

Chi ha bisogno di risposte, le potrà trovare presso lo **SPAZIO DEL FENO**, dove tecnici dell'Università Federico di Napoli, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzione Animale e dell'Anfosc saranno a disposizione per fornire tutti le informazioni richieste in compagnia di una calda tisana di fieni polifiti.

## TUTTI I SEGRETI DEL LATTE

Allo **SPAZIO DEL LATTE** con Anfosc, Alni e Ricercatori e Universitari tutte le verità sul latte e sui lattini, sui formaggi, sulle proprietà nutrizionali, su come individuare la qualità, sul corretto rapporto tra alimentazione e salute degli animali prima condizione per un corretto rapporto tra alimentazione e salute per gli uomini.

## CONFRONTO CON IL DIABETOLOGO

Un diabetologo dell'AMD (Associazione Medici Diabetologi) affiancato da nutrizioniste e operatori di scienze motorie, infermieri e volontari svolgeranno attività di tipo **informativo/divulgativo** e di prevenzione del diabete e delle sue complicanze.

**TRE GIORNATE DI PROTAGONISMO  
DEGLI STUDENTI E DEGLI ISTITUTI  
Alberghiero "G. Rossini"  
Agrario "Giovanni Falcone"  
Istituto Statale Istruzione Secondaria  
Superiore Saviano**

## AZIONI MUSICALI

Azioni musicali del '700 napoletano con Associazione Domenico Scarlatti in collaborazione con Associazione Amici del '700 Musicale Napoletano

## AL CONSUMATORE FAI SAPERE CHE...

L'esigenza di una informazione puntuale sull'intero ciclo alimentare, sia dal punto di vista della sua qualità nutrizionale che da quello della 'catena del valore' che porta alla formazione dei prezzi, è sempre più avvertita. E si sviluppano forme importanti di vero e proprio consumo critico e informato che tende a incidere anche nella qualità stessa del processo produttivo. Nelle tre giornate dell'Evento vivrà uno spazio **DEDICATO AI CONSUMATORI** con la FEDERCONSUMATORI, l'associazione sindacale che ne promuove i diritti in tutto il paese. Una occasione di incontro con i loro esperti e di ulteriore arricchimento della esperienza de **I FORMAGGI VANNO IN CLASSE**.

## GNAMVILLAGE COMmenti e INFORMazione

**CANALE QUOTIDIANO E MULTIMEDIALE  
DI INFORMAZIONE**

Con una vera e propria Redazione giornalistica allestita con i ragazzi degli Istituti scolastici, veri protagonisti de **I FORMAGGI VANNO IN CLASSE** insieme ai produttori, si darà vita a:

Quotidiano **IL MONITORE NAPOLETANO**, di cui tutti i giorni alle 13.00 uscirà una edizione, che sarà peraltro realizzato e stampato nella Tipografia dell'Evento, tirando a mano ogni singola copia del giornale;

**I FORMAGGI VANNO IN CLASSE ALL NEWS**, con uno studio televisivo per il TG dell'evento che andrà in onda con tre edizioni al giorno: alle ore 12.00, 16.00, 18.00; **L'INCHIESTA DEL GIORNO**; il **TALK SHOW** delle 19.00;

**DIRETTA STREAMING** dell'intera Manifestazione e di tutte le attività della redazione giornalistica.

## I VISITATORI DI

**'I FORMAGGI VANNO IN CLASSE'  
POTRANNO ACCEDERE  
ALLA VISITA AL MUSEO E  
ALLA GRANDE MOSTRA SUL MARE  
CON UN BIGLIETTO SCONTATO  
3.5 EURO INVECE DI 5.00**



**2-3**  
**Dicembre**  
2016



# POMODOREIDE

IL POMODORO IN TUTTE LE SUE FORME

Un racconto dell'epopea del pomodoro  
e del design for food, a partire dalla 'Buatta'

Omaggio ad Eduardo De Filippo  
e al suo Ragù  
con la Prima Edizione  
del Ragù più grande del Mondo



promosso da



con il patrocinio di



*Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca*  
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania



e con



# POMODOREIDE

## IL POMODORO IN TUTTE LE SUE FORME

Per un racconto dell'epopea del pomodoro e del design for food, a partire dalla 'Buatta'.

Omaggio ad Eduardo De Filippo e al suo Ragù  
con la Prima Edizione del **Ragù più grande del Mondo**.

Il **pomodoro** è uno dei simboli più forti delle produzioni agroalimentari e della cucina napoletana e mediterranea. È parte fondante del bagaglio alimentare della Dieta Mediterranea.

È anche espressione del fatto che i nostri primati nelle produzioni di eccellenza e nella gastronomia si fondano su una cultura e su capacità espressioni di apporti di altre culture e di altre abilità: i pomodori non nascono a Napoli. Sono la nostra curiosità, la nostra apertura al nuovo, la nostra disponibilità a contaminare e ad essere contaminati che li hanno fatti parlare 'napoletano' nel mondo.

In questo, a ben vedere, c'è una lezione che viene dalla Tavola che ha un valore generale. Ancor di più in questo nostro tempo.

Oggi dire pomodoro vuol dire Napoli, Sud e Mediterraneo. E vuol dire Pasta, Pizza, Ragù...

Come si è costruita questa immedesimazione? Qual è la sua storia produttiva in rapporto alla nostra terra e qual è la sua storia gastronomica in rapporto alla nostra cucina? In che modo nell'area tra Napoli e Salerno dall'Agro Nolano all'Agro Nocerino-Sarnese si è sedimentato un primato produttivo e di capacità di trasformazione con l'industria conserviera che ancora oggi vive? Perché mangiare pomodoro di qualità, coltivato secondo regole precise, fa bene? Che differenza c'è tra il Pomodorino del Vesuvio DOP e quello San Marzano DOP? Perché il 'pomodoro pelato' ha caratteristiche diverse da ogni altra forma di conservazione del pomodoro? Nelle giornate di **Pomodoreide** cercheremo le risposte a queste domande.

I protagonisti fondamentali, coloro a cui è affidato il compito di compiere nuove sperimentazioni, di tagliare nuovi traguardi e di fare nuove scoperte, nel campo come a tavola sono i ragazzi e le ragazze dei nostri istituti agrari e alberghieri.

- Ci saranno i **Centri di Ricerca con il CNR e l'Università** che avranno modo di raccontare le esperienze più significative che si vanno compiendo intorno a questo 'unicum'.

- E poi lo **spettacolo**, la **letteratura**, la **musica**, le **arti visive**....

- Proprio la **storia del Ragù** sarà l'occasione per rappresentare e ricordare un grande napoletano, anzi due napoletani: **Eduardo e Luca De Filippo**.

- Pomodoreide si chiuderà con la realizzazione del **Ragù più grande del Mondo**: non meno di **300 litri di Ragù** 'pippieranno' in un grande pentolone nel corso di tutta la giornata, prima di diventare oggetto della **Scarpetta più grande del mondo**.

- Nel corso della giornata, **letture, video, azioni teatrali**, ricorderanno Eduardo e Luca De Filippo.

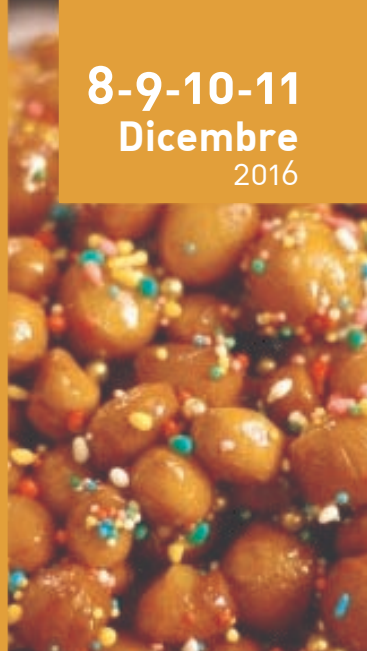
- Le giornate di Pomodoreide saranno anche l'occasione per una **Rassegna sul Food Design** e sul **Design for Food**.

A partire dalle pentole, dai caccavi, dai tiani e dalla ramma per cucinare presenteremo i '**contenitori**' per la cucina e il cibo, terreno di grandi tradizioni artigianali e oggi di grande ricerca e innovazione. Conosceremo così anche i risultati più recenti e innovativi della ricerca per **packaging 'verdi'** e **biodegradabili**, o quelli del **Riciclo dell'Alluminio**. Insomma, anche la Buatta ha una storia da raccontare.

- E, anche qui, i **Laboratori** della qualità nell'ambito dei percorsi di **alternanza Scuola-Lavoro**

La manifestazione è organizzata insieme a:  
**Associazione Nazionale Industria Conserviera e Vegetali ANICAV, Associazione Oltre il Giardino, CNR - IPCB**  
con il Patrocinio di:  
**Comune di Napoli, Regione Campania, Ufficio Scolastico Regionale**

8-9-10-11  
Dicembre  
2016



## ZIBALDONE DI NATALE

DOLCI NATALIZI  
CON LABORATORI E DEGUSTAZIONI

ECCELLENZE BIO

I NUOVI OLI

CONSIGLI, SUGGERIMENTI E AVVERTENZE  
PER I CENONI NATALIZI

IL TUTTO CON L'ACCOMPAGNAMENTO  
DELLA ZAMPOGNA



promosso da **g.nam**  
VILLAGE S

con il patrocinio di



Ufficio Scientifico Regionale per la Campania



**CULTURE  
CON GUSTO**  
eventi 2016

**24 Novembre**

**A SOSTEGNO DELLA RICERCA SULL'ALZHEIMER.  
UNA NOCE PER LA VITA**

Giornata promossa da:

ASL NA1 - Struttura del Frullone;  
Associazione Italiana Malati di Alzheimer - Campania;  
Produttori di Noci Campania con Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania  
Gnam Village - Città della Scienza

**L'ACCADEMIAPOPOLARE**  
della DIETA MEDITERRANEA

**26 Novembre**

ore 10.00

**ALLA SCOPERTA  
DELLE ERBE SELVATICHE**

Laboratorio di scoperta delle erbe, del loro uso in cucina,  
delle loro proprietà nutritive. Con degustazione.