



prae
sientia 
Gusto di Campania. Divina

SECONDA EDIZIONE - 2026

*Show cooking, Racconti, Degustazione e Musica.
& Eventi, un viaggio nella cultura enogastronomica della Campania*



LA CAMPANIA È LA REGIONE DOVE SI MANGIA MEGLIO AL MONDO SECONDO TASTE ATLAS PER IL SECONDO ANNO CONSECUTIVO

— IL PROGETTO

Un'enciclopedia della *convivialità* campana

Per valorizzare il contributo della Campania alla Cucina Italiana — riconosciuta dall'UNESCO quale patrimonio culturale immateriale dell'umanità il 10 dicembre 2025 — l'Assessorato al Turismo della Regione Campania e l'Agenzia Regionale Campania Turismo organizzano per il secondo anno consecutivo questo ciclo di eventi straordinari.

La Campania è una regione dove il patrimonio enogastronomico è il risultato della **Praesentia** sul territorio di donne e uomini che con tenacia hanno creduto nei prodotti locali e hanno reso la cucina regionale **un'enciclopedia della convivialità**, ricca di ricette e di saperi, di passione e di sentimenti, di storie di vita e di capolavori del gusto.

Con questi eventi gratuiti, l'Assessorato al Turismo mette attorno a un tavolo gli operatori del settore turistico e culturale per condividere l'obiettivo di potenziare il turismo enogastronomico con offerte di qualità.

Cucina Popolare e *Gourmet* Insieme

Ogni appuntamento è un incontro sia con la cucina popolare che con quella gourmet, all'interno di un monumento che rappresenta la comunità locale. Un cuoco creativo — spesso stellato — e uno tradizionale si confrontano per dimostrare che ogni innovazione riuscita nasce da una tradizione consolidata.



01 Visita monumentale e narrazione

Ogni evento inizia con una visita guidata al sito storico-monumentale che ospita la manifestazione, radicando l'esperienza nel genius loci del territorio. Il racconto di un esperto della cultura culinaria locale.



02 Show cooking

Due chef ambasciatori — uno stellato e creativo, uno custode della tradizione — illustrano il piatto scelto per rappresentare la terra in cui affondano le radici. Un giornalista gastronomico conduce il confronto.



03 Degustazione

Il pubblico degusta un primo, un secondo con contorno e un dessert. Vengono valorizzati l'olio extravergine di oliva e i vini delle cantine più rinomate del territorio. Tutto rigorosamente 100% campano.



04 Musica e Coffee

Una Coffee Experience con miscele di torrefattori campani, seguita da un concerto di 30 minuti di canzone classica e moderna napoletana — o posteggia — chiude ogni appuntamento.

8

EVENTI

70

PARTECIPANTI PER EVENTO

16

CHEF PROTAGONISTI

8

GIORNALISTI CONDUTTORI

8

ESPERTI

100%

PRODOTTI CAMPANI

8 Eventi per scoprire l'enogastronomia della Campania

30

Giugno

Martedì · ore 10-16

Dalla coppa di Nestore al bucatino. Mare, orti e viti

◆ ISOLA DI ISCHIA · VILLA ARBUSTO

13

Luglio

Lunedì · ore 10-16

Pasta diva. L'icona del Made in Italy a tavola

◆ CASTELLAMMARE DI STABIA · REGGIA DI QUISISANA

8

Settembre

Martedì · ore 9.30-16

Il Cilento e il turismo della Dieta Mediterranea

◆ ASCEA · FONDAZIONE ALARIO & MUSEO VIVENTE DIETA MEDITERRANEA, PIOPPI

28

Settembre

Lunedì · ore 10-16

Il mare nel piatto. Alici, cicerchie e tatiello

◆ POZZUOLI · RIONE TERRA

— CALENDARIO 2026

26

Ottobre

Lunedì · ore 10-16

Il bosco e la vite. Fusilli, cannazze e mugliatielli

◆ AVELLINO · CARCERE BORBONICO

9

Novembre

Lunedì · ore 10-16

La Via Lattea. Mozzarella, provola e polacca

◆ AVERSA · MUSEO DIOCESANO

23

Novembre

Lunedì · ore 10-16

Il cardone e il torrone. Il Natale beneventano

◆ BENEVENTO · MUSEO DEL SANNIO

7

Dicembre

Domenica · ore 10-16

Dalla pizza alla cucina italiana. Il genio di Napoli nei patrimoni UNESCO

◆ NAPOLI · COMPLESSO MONUMENTALE DI SANTA MARIA LA NOVA

— LE VOCI

I giornalisti *conduttori* degli show cooking

Eleonora Cozzella

Direttrice Il Gusto di Repubblica

La Repubblica

Maddalena Fossati

Direttrice La Cucina Italiana — promotrice del riconoscimento Unesco della Cucina Italiana

Condé Nast Traveler
La cucina italiana

Luciano Pignataro

Giornalista e fondatore di 50TopPizza

Il Mattino

Dora Iannuzzi

Migliore contributo giornalistico su Praesentia 2025

Il Gusto di Repubblica

Bernard Bédarida

Autore e conduttore del programma "4 à table" — Segretario Associazione Stampa Estera

TV 1 France

Francesca Barberini

Giornalista e conduttrice

Gambero Rosso Channel

Lara Loreti

Giornalista enogastronomica

La Stampa

Paolo Marchi

Giornalista enogastronomico e fondatore

Identità Golose

Relatori esperti *dell'enogastronomia* campana

Rossana Valenti

Emerita di Letteratura Latina, Università Federico II di Napoli

Franco Arminio

Poeta e paesologo

Angelita Gambuti

Tecnologa alimentare, Coordinatrice Corso di Studi in Viticoltura ed Enologia, Università Federico II di Napoli

Annamaria Colao

Endocrinologa, Università Federico II di Napoli · Vice Presidente Consiglio Superiore di Sanità · Cattedra Unesco per l'educazione e lo sviluppo sostenibile

Marino Niola

Antropologo, Direttore MEDEAT Research — Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

Francesca Marino

Nutrizionista e divulgatrice enogastronomica, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

Elisabetta Moro

Antropologa e curatrice scientifica di Praesentia, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli · Cattedra Unesco in Intangible Cultural Heritage and Comparative Law

Danilo Ercolini

Microbiologo degli alimenti, Direttore Dipartimento di Agraria, Università Federico II di Napoli

— A TAVOLA

Gli *Chef* di Praesentia

—
Nino Di Costanzo

—
Agostino D'Ambra e Silvia D'Ambra

—
Maicol Izzo

—
Peppe Guida

—
Franca Feola

—
Marco Cefalo

—
Angelo Carannante

—
**Simone Testa con Daniele Testa e
Serena Iummarino**

—
Salvatore Ciccarelli

—
Arcangelo Gargano

—
Antonio Pagliuca

—
Gabriele Fusco

—
Daniele Luongo

—
Pasquale Ucci

—
Paolo Barrale

—
Alfonso Mattozzi

Dalla coppa di Nestore al bucatino. Mare, orti e viti

30 Giugno Isola di Ischia - *Villa Arbusto*

ore 10.00 - 11.00

Apertura e Visita Guidata

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

10.00 Accoglienza dei partecipanti e visita guidata di circa un'ora al Museo Archeologico di Pithecuasae, espressione dell'identità culturale della comunità locale.

ore 15.30 - 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 - 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30

SALUTI ISTITUZIONALI

Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESENTIAE del territorio

INTRODUZIONE SCIENTIFICA

Prof.ssa Elisabetta Moro, curatrice scientifica di Praesentia

RELAZIONE

La coppa di Nestore. Usi e costumi del bere nel Mediterraneo antico
Prof.ssa Rossana Valenti, Università Federico II di Napoli

13.00

SHOW COOKING

Conduce **Dora Iannuzzi**, Il Gusto di la Repubblica

Nino Di Costanzo
Agostino e Silvia D'Ambra

Presentazione del dolce della tradizione

Pasta diva. L'icona del Made in Italy a tavola

13 Luglio Castellammare di Stabia - *Reggia di Quisisana*, Gragnano e Vico Equense

ore 10.00 - 11.00

Apertura e Visita Guidata

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

10.00 Accoglienza dei partecipanti e visita guidata di circa un'ora al Museo Civico dell'Arte e della Storia di Castellammare Reggia di Quisisana.

ore 15.30 - 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 - 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESSENTIAE del territorio

INTRODUZIONE SCIENTIFICA

Prof.ssa Elisabetta Moro, curatrice scientifica di Praesentia

RELAZIONE

La pasta e il Made in Italy a tavola
Prof. Marino Niola, Suor Orsola Benincasa di Napoli
La pasta e la salute - **Prof.ssa Annamaria Colao**, Università Federico II

13.00 SHOW COOKING

Conduce **Paolo Marchi**, giornalista e fondatore Identità golose

Maicol Izzo
Pepe Guida

Presentazione del dolce della tradizione

Il Cilento e il turismo della Dieta Mediterranea

8 Settembre Ascea – Cilento Fondazione Alario

ore 10.00 – 11.00

Apertura e Visita GUIDATA

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

9.30 Visita Museo Vivente Dieta Mediterranea di Pioppi a seguire trasferimento Fondazione Alario.

ore 15.30 – 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 – 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30 **SALUTI ISTITUZIONALI**
Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESENTIAE del territorio

RELAZIONE

Il Cilento e il turismo della dieta mediterranea
Prof.ssa Elisabetta Moro,
Suor Orsola Benincasa di Napoli e Federico II di Napoli

13.00 **SHOW COOKING**
Conduce Luciano Pignataro, giornalista il Mattino

Franca Feola
Marco Cefalo

Presentazione del dolce della tradizione

Il mare nel piatto. Alici, cicerchie e tatiello

28 Settembre Pozzuoli Rione Terra

ore 10.00 – 11.00

Apertura e Visita Guidata

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

10.00 Visita al Rione Terra

ore 15.30 – 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 – 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30 **SALUTI ISTITUZIONALI**

Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESENTIAE del territorio

INTRODUZIONE SCIENTIFICA

Prof.ssa Elisabetta Moro, curatrice scientifica di Praesentia

RELAZIONE

La cucina di mare tra storia, vela e nutrizione
Prof.ssa Francesca Marino, Suor Orsola Benincasa di Napoli

13.00 **SHOW COOKING**

Conduce **Bérnard Bedarida**, giornalista TV 1 France

Angelo Carannante

Simone Testa con **Daniele Testa** e **Serena Lummarino**

Presentazione del dolce della tradizione

— GLI EVENTI

Il bosco e la vite. Fusilli, cannazze e mugliatielli

26 Ottobre **Avellino** *Carcere borbonico*

ore 10.00 – 11.00

Apertura e Visita Guidata

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

10.00 Visita Carcere Borbonico

ore 15.30 – 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 – 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30 **SALUTI ISTITUZIONALI**

Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESENTIAE del territorio

INTRODUZIONE SCIENTIFICA

Prof.ssa Elisabetta Moro, curatrice scientifica di Praesentia

RELAZIONE

La vita è un'osteria. Cibo e comunità in Irpinia
Franco Arminio, poeta e paesologo

13.00 **SHOW COOKING**

Conduce Lara Loreti, Giornalista enogastronomica La Stampa

Salvatore Ciccarelli
Arcangelo Gargano

Presentazione del dolce della tradizione

— GLI EVENTI

La Via Lattea. Mozzarella, provola e polacca

9 Novembre Aversa – Museo Diocesano

ore 10.00 – 11.00

Apertura e Visita Guidata

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

10.00 Visita al Museo diocesano

ore 15.30 – 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 – 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESENTIAE del territorio

INTRODUZIONE SCIENTIFICA

Prof.ssa Elisabetta Moro, curatrice scientifica di Praesentia

RELAZIONE

La filatura del latte tra storia e biologia
Prof. Danilo Ercolini, Direttore Dip. di Agraria Università Federico II di Napoli

13.00 SHOW COOKING

Conduce **Maddalena Fossati**, Direttrice La Cucina Italiana, Condé Nast Traveller Italia

Antonio Pagliuca
Gabriele Fusco

Presentazione del dolce della tradizione

— GLI EVENTI

Il cardone e il torrone. Il Natale beneventano

23 Novembre Benevento

ore 10.00 – 11.00

Apertura e Visita Guidata

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

10.00 Visita al Museo del Sannio, Benevento

ore 15.30 – 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 – 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30

SALUTI ISTITUZIONALI

Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESENTIAE del territorio

INTRODUZIONE SCIENTIFICA

Prof.ssa Elisabetta Moro, curatrice scientifica di Praesentia

RELAZIONE

Prof.ssa Angelita Gambuti,
Coordinatrice Corso Scienze Enologiche,
Università degli Studi Federico II di Napoli

13.00

SHOW COOKING

Conduce **Francesca Barberini**, giornalista e conduttrice Gambero Rosso

Pasquale Ucci
Daniele Luongo

Presentazione del dolce della tradizione

— GLI EVENTI

Dalla pizza alla cucina italiana. Il genio di Napoli nei patrimoni UNESCO

7 Dicembre Napoli *Complesso Monumentale di Santa Maria la Nova*

ore 10.00 – 11.00

Apertura e Visita Guidata

IL MONUMENTO STORICO CHE OSPITA L'EVENTO

10.00 Visita Complesso di Santa Maria La Nova

ore 15.30 – 16.00

Concerto

CANZONE NAPOLETANA CLASSICA E MODERNA

15.30 Intrattenimento musicale di 30 minuti con canzone classica e moderna napoletana o posteggia — espressione della creatività musicale campana.

ore 11.30 – 15.30

Sessione Culturale & Show Cooking

SALUTI · RELAZIONI · CUCINA · DEGUSTAZIONE

11.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Vincenzo Maraio, Assessore Regionale al Turismo
Francesco Morra, Presidente ANCI Campania
Special Guests le PRAESENTIAE del territorio

Associazione Verace Pizza Napoletana - Associazione Pizzaioli Napoletani
(curano una degustazione di pizza)

RELAZIONE

Dalla pizza alla cucina italiana. Il genio di Napoli nei patrimoni UNESCO
Prof.ssa Elisabetta Moro, Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e Federico II di Napoli e componente Assemblea Nazionale Italiana UNESCO.
Rosanna Romano, Direttore generale della Direzione generale per le politiche culturali e il turismo della Giunta regionale della Campania.

13.00 SHOW COOKING

Conduce **Eleonora Cozzella**, direttrice Il Gusto di Repubblica

Paolo Barrale
Alfonso Mattozzi

Presentazione del dolce della tradizione

Una rete di protagonisti del turismo campano

Gli 8 eventi sono pensati per costruire una rete concreta tra operatori del settore: ogni appuntamento porta allo stesso tavolo giornalisti enogastronomici di livello nazionale, operatori del comparto turistico, rappresentanti delle istituzioni locali e divulgatori dell'eccellenza campana.

I giorni preferenziali sono lunedì, martedì e mercoledì, per favorire la partecipazione di professionisti e operatori del settore.

L'allestimento è elegante ma sobrio e **ecofriendly 100%**, per evidenziare il ruolo di guida etico-ecologica della Regione Campania.

La prenotazione avverrà tramite la piattaforma online: **praesentia2026campania.it**



● Giornalisti & influencer (di cui 5 influencer)	15
● Operatori, stakeholder, albergatori, food & beverage	25
● Amministratori locali e DMO	20
● Organizzatori, conferenzieri ed esperti	10

— CARATTERISTICHE DEL PROGETTO



Ecofriendly 100%

La degustazione avviene al tavolo con un allestimento elegante ma sobrio e rigorosamente eco-friendly, per evidenziare il ruolo di guida etico-ecologica della Regione Campania.



Angolo della Memoria

Video interviste etnografiche degli chef ambasciatori, esperti, produttori e sindaci, realizzate da un'etnografa esperta di storytelling alimentare e pubblicate su incampania.it e sui social della Regione.



Coffee Experience

Al termine di ogni convivio, una Coffee Experience con un coffeier esperto e miscele rigorosamente di torrefattori campani completa l'esperienza sensoriale del territorio.



Prodotti 100% Campani

Tutti i prodotti utilizzati sono rigorosamente campani e provenienti da aziende locali. Protagonisti assoluti: l'olio extravergine di oliva e i vini delle cantine più rinomate della regione.



Siti Monumentali

Ogni evento sceglie come palcoscenico un monumento che rappresenta la comunità locale: da Villa Arbusto a Ischia al Complesso di Santa Maria La Nova a Napoli.



Heritage UNESCO

Il progetto celebra il riconoscimento della Cucina Italiana come patrimonio culturale immateriale dell'umanità UNESCO (10 dicembre 2025), con la pizza napoletana già riconosciuta in precedenza.



prae
sentia
Gusto di Campania. Divina

Per informazioni

Agenzia Campania Turismo

Telefono:

(+39) 081 4107211

(+39) 081 4107206

E-mail:

comunicazione@agenziacampaniaturismo.it



**MINISTERO
DEL TURISMO**
REPUBBLICA ITALIANA

Intervento finanziato dallo Stato Italiano, nell'ambito del Funt di parte corrente.