SPETTACOLO, FOOD E TURISMO

Presentato il “Carnevale Epomeo 2020”

di **Redazione** · 17 febbraio 2020, 00:01

PERCORSI ENOGASTRONOMICI DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA DEL CARNEVALE

Lopa: “il progetto intende offrire l’occasione ideale per rendere i bambini, i più giovani e i cittadini, veri protagonisti nell’esperienza ludico,didattica, di approccio alle tradizioni della cucina e ai prodotti, per un consumo consapevole, del territorio della città Metropolitana di Napoli”

Tutti i dettagli degli eventi della quarta edizione, che prenderanno il via dal 22 febbraio, sono stati presentati questa mattina nella sala Giunta di Palazzo San Giacomo alla presenza dei protagonisti ed sono stati illustrati dall’organizzatore dell’evento Gianni Adelfi nel corso di una conferenza stampa. Nel corso della conferenza è stato presentato anche il Progetto: **PERCORSI ENOGASTRONOMICI DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA DEL CARNEVALE**, con ampio spazio alle ricette tradizionali con pa presentazione del **MENU CARNEVALE NAPOLETANO** a cura di **Gianni Adelfi** e **Rosario LOPA**. Partecipativo, divertente, ricco di spettacoli profumi e di sapori, si preannuncia il Carnevale Epomeo 2020, che vede il gemellaggio con il 42° Carnevale di Saviano. Un’occasione, sottolinea, Gianni Adelfi, che serve ad un duplice fine: la promozione del commercio locale e il divertimento con un programma ricco creato per regalare momenti di puro svago e spensieratezza a quanti sceglieranno di vivere fino in fondo il Carnevale Epomeo 2020 che si candida come **Carnevale della città Metropolitana di Napoli**. Lungo Via Epomeo Saranno allestiti stand della Coldiretti e artigianali di Napoli Fiere. Una festa che è molto più di un semplice evento momentaneo, ma racchiude storia, tradizioni e gioia di vivere, sa rinnovarsi di anno in anno, e che con le sue maschere, coreografie e i suoi grandi artisti non ha nulla da invidiare a quelle di altre località italiane. Il progetto intende offrire l’occasione ideale per rendere i bambini, i più giovani e i cittadini, veri protagonisti nell’esperienza ludico,didattica, di approccio alle tradizioni della cucina e ai prodotti, per un consumo consapevole, del territorio della città Metropolitana di Napoli.Ecco una delle ricorrenze dell’ anno fra le più gradite ai bambini e non solo: il Carnevale, un momento elettrizzante di allegria, divertimento, socializzazione, che consente di uscire dai regolari ritmi di vita quotidiana e che, allo stesso tempo diventa occasione

per numerose attività ed esperienze. Il carnevale, con la sua portata di allegria e di fantasia, lascia spazio ai partecipanti alla capacità di trasformarsi e trasformare la realtà, quindi, alla sperimentazione e al potenziamento di ogni propria dote e capacità esplicita o nascosta. Tutte le regioni presentano le proprie specialità, e i dolci per questo particolare periodo dell'anno. Il carnevale è periodo di allegria, di scherzi ma soprattutto di preparazione e consumo di piatti e dolci tipici. Una golosità sempre più da pasticceria perché il Carnevale per i più si festeggia proprio concedendosi qualche piccolo peccato di gola in pasticceria al bar ma anche ai forni, gastronomie e ristoranti. Un richiamo netto alla nostra tradizione contadina, con il passaggio dalla stagione invernale e quella primaverile e l'inizio della semina nei campi. Niente di meglio per festeggiare il nuovo corso e scacciare la crisi, che concedersi qualche piccolo peccato di gola con il menu della trazione Partenopea. Lasagne, chiacchiere, sanguinaccio, castagnole e migliaccio e il tutto innaffiato con un buon vino dei Campi Flegrei, del Vesuviano o di Gragnano. **FINALITÀ' GENERALI,** conoscere la tradizione della festa di carnevale attraverso i piatti e dolci tipi partenopei – conoscere le maschere caratteristiche con abbinamento ai prodotti, condividere con gli intervenuti la preparazione per la festa – adesione e coinvolgimento delle associazione di categoria: pasticcieri, chef,panettieri, cuochi, ristoratori, pizzaioli e vinificatori, **ATTIVITÀ' PREVISTE,** illustrazione delle metodiche di preparazione delle ricette tradizionali – assaggi e degustazione dei piatti e dolci prepararti,**OBIETTIVI SPECIFICI,** Favorire la conoscenza delle ricette storiche e dei metodi di preparazione della pasticceria e cucina napoletana-Valorizzazione e promozione dell'evento del carnevale Epomeo Realizzazione del Menu storico del Carnevale Napoletano. **MENU' DELLA TRAZIONE DEL CARNEVALE NAPOLETANO:LASAGNA NAPOLETANA** (trachiullelle, cervellatine, passata di pomodoro, cipolla piccola, olio evo,vino rosso, sale,basilico, carne macinata, uova, pane raffermo, parmigiano grattugiata,prezzemolo, ricotta di pecora, provola affumicata)**MIGLIACCIO SALATO** (farina di masi, acqua, strutto,salame napoletano, scamorza, pecorino grattugiato,sale, pepe) **POLPETTE NAPOLETANE DI CARNEVALE** (carne macinata,pomodori pelati,pane raffermo, uovo,aglio,cipolla,sugna, uva passa e pinoli, concentrato di pomodoro,parmigiano grattugiato,Olio, sale, pepe,Prezzemolo, basilico) **CHIACCHIERE NAPOLETANE** (zucchero, uova, farina "00", vino bianco, limone, olio di semi,zucchero a velo) **MIGLIACCIO DOLCE** (latte, burro, semolino, zucchero, ricotta, uova, vaniglia, rum) **SANGUINACCIO** (latte, zucchero, cacao amaro, cioccolato fondente, burro, maizena, cannella) **CASTAGNOLE DEL SUD** (farina 00,uova,fecola di patate,lievito per dolci, zucchero semolato,burro,liquore;buccia di limone,vaniglia,olio di semi di arachidi,zucchero a velo vanigliato). Cosi a margine della presentazione, del **Portavoce della Consulta Nazionale per l'Agricoltura e Turismo** componente del Dipartimento Nazionale

Ambiente Acqua Agroalimentare Biodiversità Risorsa Mare Ristorazione Pesca e Servizi mns, già Delegato all'Agricoltura della Provincia di Napoli, Presidente Comitato Promozione e Valorizzazione della Pizza Napoletana, **Rosario Lopa.**

In rappresentanza dell'amministrazione comunale di Napoli Rosaria Galiero, per la IX Municipalità il presidente Lorenzo Giannalavigna Carnevale di Saviano. Nutrita la pattuglia di presenti a partire dal presidente Pasquale Napolitano, l'assessore al Carnevale Mariangela Notaro ed ancora Ausilia Iovino della Pro Loco "Il Campanile". I ragazzi della Street Band dell'Istituto Comprensivo Antonio Ciccone per l'intermezzo musicale ed al seguito della rappresentanza savianese ci sarà anche la maschera del Sisiniello.

LE ESIBIZIONI CARNAVALE DI VIA EPOMEO 2020. Il programma di canti, danze e spettacoli vanta la direzione artistica di Corona Paone e Luigi Ferone. Prevista la consegna del premio alla carriera per Monica Sarnelli, premio per la danza ad Anbeta Toromani e Alessandro Macario. Premio per la musica a Mauro di Domenico. Previste le esibizioni di: Scugnizzi di Palepoli, Miriam Artiaco, Stephan Vegas Dj, Artisti emergenti musica Pop, Ernesto Lama, Cantiamo insieme, Crown Ballet, Mario Todaro, Rosaria Mallardo, Diego Macario, Sbandieratori del borgo San Nicolò di Cava de' Tirreni, Fantasie d'Epoca, Urban Green Point, Tiziana Grimaldi (Modella Futura), Mario Cavallini, le maschere di Saviano, Faith e Alessia, Ivan Lualdi, Enzo Nicolò, Lilloland, Pino Silvestri, Cavalieri della Bolla Pontificia, Zaky Animation, Body & Soul, Oasi Dreams Dance, Sahara Dancer. Le esibizioni avranno luogo nei giorni 22 e 23 febbraio 2020. Presenta: Ciro Bernardo. Special Guest Gigi FINIZIO

IL PROGRAMMA DEL CARNEVALE DI SAVIANO. Domenica 16 Febbraio 2020: Presentazione carri allegorici e prima sfilata (Piazzale E. De Nicola, Piazza XI Agosto, Corso Italia): ore 10 – 13: Posizionamento Carri allegorici; ore 16 IX Raduno Artisti di Strada; ore 16 Presentazione "Balletti&Vestiti" dei Comitati; Ore 21- 24 "Carnevale Sotto le Stelle" 8^ Ed. a cura dei Dj & Vocalist Savianesi, piazzale De Nicola. **Domenica 23 Febbraio 2020**: ore 10-13 Posizionamento dei Carri sul circuito; ore 15/24 Prima Sfilata dei 13 Carri Allegorici – Circuito Storico. **Martedì 25 Febbraio 2020** ; ore 10-13 Posizionamento dei Carri sul circuito; ore 15-24 Gran Sfilata di Carnevale dei 13 Carri – Circuito Storico

MENU DEL CARNEVALE NAPOLETANO EPOMEO 2020

LASAGNA NAPOLETANA

(trachiullelle, cervellatine, passata di pomodoro, cipolla piccola, olio evo,vino rosso, sale,basilico, carne macinata, uova, pane raffermo, parmigiano grattugiata,prezzemolo, ricotta di

pecora, provola affumicata)

MIGLIACCIO SALATO

(farina di masi, acqua, strutto,salame napoletano, scamorza, pecorino grattugiato,sale, pepe)

POLPETTE NAPOLETANE DI CARNEVALE

(carne macinata,pomodori pelati,pane raffermo, uovo,aglio,cipolla,sugna, uva passa e pinoli, concentrato di pomodoro,parmigiano grattugiato,Olio, sale, pepe,Prezzemolo, basilico)

CHIACCHIERE NAPOLETANE

(zucchero, uova, farina “00”, vino bianco, limone, olio di semi,zucchero a velo)

MIGLIACCIO DOLCE

(latte, burro, semolino, zucchero, ricotta, uova, vaniglia, rum)

SANGUINACCIO

(latte, zucchero, cacao amaro, cioccolato fondente, burro, maizena, cannella)

CASTAGNOLE DEL SUD

(farina 00,uova,fecola di patate,lievito per dolci, zucchero semolato,burro,liquore;buccia di limone,vaniglia,olio di semi di arachidi,zucchero a velo vanigliato)

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2020/02/17/presentato-il-carnevale-epomeo-2020/

© 2026 Istituzioni24