

**Convegno
A TAVOLA CON L'ARTE**

Le colture di eccellenza nella provincia di Napoli per la tutela e la conservazione del paesaggio

**Lunedì 17 novembre 2025 | ore 9.30 – 13.30
Palazzo Reale di Napoli | Sala Conferenze**

Napoli, 14 novembre 2025 - Nell'ambito degli eventi celebrativi dei **2500 anni dalla fondazione di Neapolis**, la **Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per l'area metropolitana di Napoli** e il **Palazzo Reale di Napoli** promuovono il convegno *A tavola con l'arte. Le colture di eccellenza nella provincia di Napoli per la tutela e la conservazione del paesaggio*, in programma il **17 novembre 2025**, alle ore 9:30, presso la Sala Conferenze del Palazzo Reale.

L'incontro si propone di approfondire il valore delle **colture agricole tradizionali** e delle **eccellenze agroalimentari** come strumenti di tutela attiva del paesaggio e di continuità culturale, capaci di intrecciare **sapienza contadina, identità territoriale e innovazione produttiva**.

Attraverso un dialogo tra studiosi, produttori ed esperti del settore, il convegno intende restituire un'immagine viva del territorio napoletano, in cui il **patrimonio materiale e immateriale** si fonde con la **cultura alimentare** e con le forme storiche del paesaggio rurale.

Dopo l'introduzione della **Soprintendente Paola Ricciardi** e della **Direttrice delegata del Palazzo Reale Tiziana D'Angelo**, i lavori saranno aperti da **Brunella Como**, responsabile del settore Patrimonio demoetnoantropologico della SABAP NA-MET, che illustrerà il contributo delle ricerche sul patrimonio immateriale alla definizione e alla salvaguardia delle colture d'eccellenza nel territorio.

Seguirà una **tavola rotonda** dedicata ai casi studio emblematici del territorio, tra cui la **mela limoncella di Sant'Agata de' Goti**, il **limone di Sorrento IGP** e la **ciliegia Somma dei Monti Lattari**.

A seguire **Giuseppe Orefice**, esperto di sviluppo locale integrato, proporrà una riflessione sul "saper fare" agricolo come eredità culturale viva, mentre **Alessandro Manna**, presidente dell'Associazione Siti Reali, guiderà un approfondimento sul Grand Tour del gusto in Campania ai temi dei Borbone.

La mattinata si concluderà con l'incontro *A tavola con l'arte dai Borbone ai Savoia nelle collezioni di Palazzo Reale e Villa Pignatelli*, introdotto da **Stefania Gatto**, funzionario di Palazzo Reale e con gli interventi delle storiche dell'arte **Antonella Delli Paoli** (*La tavola dei Re. Per un itinerario sulla cultura alimentare dei Borbone*) ed **Elena Carrelli** (Villa Pignatelli. Cultura della tavola al tempo dei Savoia).

Seguirà una **visita guidata tematica** all'**Appartamento di Etichetta** e al **Giardino Pensile del Palazzo Reale di Napoli**, alla scoperta dei legami tra arte, natura e cultura del cibo alla corte borbonica.

Paola Ricciardi, Soprintendente ABAP per l'area metropolitana di Napoli:

"La tutela del paesaggio non può prescindere dal riconoscimento e dalla valorizzazione delle culture che lo hanno generato. Le colture agricole tradizionali, i saperi artigianali e la cultura alimentare rappresentano un patrimonio vivo che lega la storia del territorio alla vita delle comunità. Parlare di eccellenze agroalimentari significa, in fondo, parlare di identità e di futuro, di una bellezza che continua a produrre valore e a nutrire la nostra memoria collettiva."

Tiziana D'Angelo, direttrice delegata del Palazzo Reale di Napoli:

"Luoghi storici come Palazzo Reale custodiscono opere che testimoniano la tradizione alimentare attraverso i secoli e raccontano la storia di prodotti autoctoni dei territori campani. Gli itinerari delle visite che fanno da corollario a questo convegno ci conducono tra le nature morte esposte nella reggia, che ci riportano ai tempi dei Borbone, mentre a Villa Pignatelli la tavola imbandita ci fa tornare al periodo dei Savoia."