

POMIGLIANO JAZZ 2015 E NOTE DI GUSTO

Il matrimonio tra il buon cibo di Note di Gusto ed il Pomigliano Jazz festival si ripete per la terza volta nell'edizione 2015 visto il successo degli anni precedenti. La partecipazione delle condotte Slow Food Vesuvio, Napoli ed Agro Nolano è mirata soprattutto ad informare il pubblico sulla biodiversità agro alimentare dei nostri territori e sull'importanza di preservarla nel tempo. A tal fine sono previsti laboratori del gusto e la presenza di agricoltori ad ogni concerto che esporranno i prodotti identitari della propria terra, raccontandoli agli ospiti personalmente, spiegando la storia delle proprie famiglie dedite ad una agricoltura tradizionale e sostenibile nel rispetto dell'ambiente. Il Tema di questa edizione 2015 nello **spazio Osteria Slow Food Note di Gusto**, che tra l'altro celebra il ventesimo compleanno del Pomigliano Jazz, è lo **Street Food di territorio**, una tradizione secolare molto vivace a Napoli e poi diffusa in tutta la Campania. Chi non ricorda le meravigliose stampe dei fratelli Alinari con i mangiatori di maccheroni tra le strade della città, oppure la venditrice di caldarroste, di taralli sugna e pepe, e poi le pizze piegate a portafoglio o fritte vendute dalle donne tra i vicoli o sotto gli alti portoni dei palazzi. Così come i variopinti carretti con 'o per' e 'o muss' conditi con limone e pepe, il brodo di polpo d'inverno, i panini con la ricotta di fuscella ancora calda, i carretti con le granite fresche fresche, 'o mellone e fuoco (anguria) venduto a fette generose. Camminare mangiando a Napoli e provincia rimane un piacere e privilegio al quale non si vuole rinunciare, tanto che alcuni dolci tradizionali, come la sfogliatella ed il babà, sono stati ideati proprio per questo utilizzo. Lo street food è ritornato in voga un po' in tutta Italia e quindi cavalchiamo il momento di celebrità per proporlo durante i concerti del Pomigliano Jazz e grande spazio avranno i panini golosi preparati con prodotti tipici dei territori campani.

[Pomigliano Jazz – Calendario Concerti](#)

29 Agosto | Ottaviano, Palazzo Mediceo | ore 20:30

Ingresso Gratuito

BOBO STENSON Trio

30 Agosto | Vesuvio, Cratere del Vesuvio | concerto al tramonto | ore 16

Posto Unico: 25 euro

MARIA PIA DE VITO, ENRICO RAVA, ROBERTO TAUFIC

1 Settembre | Sant'Anastasia, Chiostro del Santuario della Madonna dell'Arco | ore 20:30

Ingresso Gratuito

MARCO ZURZOLO Ex Voto

con FRANCESCO NASTRO, DARRYL HALL, GIUSEPPE LA PUSATA

ospite ARCHIE SHEPP

2 Settembre | Cimitile, Basiliche Paleocristiane | ore 20:30

Posto Unico: 15 euro

STEVE COLEMAN and Five Elements

6 Settembre | Pollena Trocchia, Conetti Vulcanici del Carcavone | concerto al tramonto | ore 16

Ingresso Gratuito

EIVIND AARSET Quartet

8 Settembre | Casoria, Parco delle Arti | ore 20:30

Ingresso Gratuito

ARUNDO DONAX e MOVIMENTO DANZA SQUAD Place is the Space

PASQUALE LAINO, PIETRO TONOLO, MARIA RAJA, ROSSANO EMILI

coreografie di GABRIELLA STAZIO

DON PASTA cooking dj set

10 Settembre | Somma Vesuviana, Villa di Augusto | ore 20:30

Posto Unico: 15 euro

ENRICO PIERANUNZI – GABRIELE MIRABASSI Canto Antico

11 Settembre | Pomigliano, Parco delle acque | ore 20:30

Ingresso Gratuito

AS ONE Quintet

OMAR SOSA Quarteto AfroCubano

FRANK DIANA DJ set

12 Settembre | Pomigliano, Parco delle acque | ore 20:30

Ingresso Gratuito

TULLIO DE PISCOPO Napoli Jazz Project

ONJ ORCHESTRA NAPOLETANA DI JAZZ
diretta da MARIO RAJA ospite JAMES SENESE
DON PASTA Artusi Remix

13 Settembre | Avella, Anfiteatro Romano | ore 20:30

Posto Unico: Platea 25 euro, Gradinata 15 euro
SIMONA DE ROSA Waves
GORAN BREGOVIC Wedding & Funeral Band

Per maggio info visitare il sito www.pomiglianojazz.com

Calendario dello Street Food

29 agosto Palazzo Mediceo Enoteca e Cucina Trequarti di Somma

Vesuviana: un appuntamento rinnovato ogni anno con Massimo Petrone che qui è di casa. Il suo locale è nel cuore del centro storico di Somma Vesuviana, è un'attività giovane che ha riscontrato un immediato successo. Un punto di riferimento e di incontro forse atteso a Somma, dove poter scegliere una buona bottiglia di vino che sappia raccontare il territorio di provenienza con sincerità, accompagnata da taglieri e piatti curati con competenza. La squisita accoglienza dei padroni di casa è l'altro elemento vincente che ha segnato la crescita costante di Trequarti.

1 settembre Sant'Anastasia Santuario Madonna dell'Arco con

Madrenatura – l'Orto va in città. Marialuisa Squitieri è considerata un esempio in Campania del ritorno dei giovani all'agricoltura. Laureata in storia medioevale, non ha saputo resistere al richiamo della terra così ha portato una ventata di novità e competenze precise nella piccola azienda di famiglia a Poggiomarino. Da qui il passo è stato breve per l'apertura del punto vendita L'Orto va in Città in via Santa Chiara a Napoli dove sono proposti i prodotti dell'azienda agricola Madrenatura, ma anche dei tanti amici agricoltori conosciuti nei tanti mercati della terra in giro per l'Italia e spesso invitati qui per raccontare agli ospiti la propria esperienza.

Marialuisa si è specializzata anche nella preparazione di spuntini e piatti

vegetariani e staremo a veder cosa si è inventata per Note di Gusto al Pomigliano jazz.

2 settembre Cimitile Basiliche Paleocristiane con Maurizio De Riggi del ristorante Markus di San Paolo Bel Sito. E' giovane Maurizio ed ha già un bel bagaglio di esperienza in ristoranti importanti. La sua cultura del cibo si è formata prevalentemente frequentando contadini, aie e piccoli allevatori del suo territorio. Nei grandi ristoranti ha acquisito le tecniche di cucina che utilizza nella giusta misura per esaltare la grande tradizione agricola dell'area del nolano. Cucina a vista nel suo ristorante Markus perché tutto sia molto trasparente e perché la grande passione investita tra pentole e fuochi possa essere visibile in ogni momento ai suoi ospiti. Anche lui preparerà panini e street food di territorio per i visitatori del Pomigliano Jazz.

6 Settembre Pollena Trocchia Conetti Vulcanici del Carcavone con Yuri Buono di Vincanto Vinarium Pompei

Arriva da Pompei Yuri Buono, grande ricercatore di prodotti di eccellenza e sostenitore dei presìdi Slow Food. Vincanto Vinarium, come racconta il nome, è un wine bar dove, oltre al vino, pane e panini sono grandi protagonisti. Yuri ha cercato di riportare la grande tradizione del pane già vivissima nell'antica Pompei, che vantava numerosi forni e varietà di pane, nel suo locale accompagnandola con preparazioni e prodotti scelti con molta cura.

8 settembre Casoria Parco delle Arti con lo chef Venerando Valastro da "I Re della Griglia Dmax Italia".

Don Pasta Cooking DJ Set

Venerando è ormai famosissimo per la sua competenza in fatto di cottura alla griglia alla quale ha abbinato in maniera divertente e gioiosa i prodotti tipici dell'area napoletana e della Campania in genere. E' un cuoco itinerante, spesso ospite di eventi enogastronomici ed al suo banco degustazione si forma sempre una lunga fila. Per Note di Gusto ci saranno

i sue due panini cult: panino con polpetta marchigiana in sugo di pomodori antichi di Napoli, e il pulled pork con papaccella. Non mancherà qualche sorpresa in fatto di street food.

DON PASTA cooking dj set

MERCATO DELLA TERRA con

- Spigabruna (Pietrelcina): farina e paste da grano duro senatore cappelli, coltivato da loro e trasformato nel loro pastificio
- Az. Agr. Savoia (Roccabascerana): allevatori di Pezzata Rossa Italiana, antica razza di vacca italiana
- Ciro Pirone (Sant'Agata de' Goti): ortaggi, frutta, pane integrale con farine da loro prodotte
- Libera Feola (Somma Ves.na): confetture e dolci con i prodotti tipici vesuviani
- Mario Infante (Sant'agata de' Goti): ortaggi e frutta
- Peppino Polverino (Fuorigrotta - Na): ortaggi e frutta
- Sofia de Capoa (Posillipo - Na): agrumi
- Giovanni di Genua (Montella): farine da grani antichi, pane,
- Rafilina (Somma Ves.na): una delle ultime artigiane dell'ammollatura dello stoccafisso
- Madrenatura e i pordotti straordinari dell'orto del Vesuvio

10 settembre Somma Vesuviana Villa Augustea con Venerando Valastro, il re della griglia – Concerto Enrico Pieranunzi e Gabriele Mirabassi

11 settembre Pomigliano d'Arco Parco delle Acque con il pizzajuolo Giuseppe Pignalosa di Le Parùle Ercolano

La pizza è sicuramente lo street food napoletano più conosciuto e presente nel mondo. Non c'è ormai paese dove non si faccia la pizza e questo ci deve inorgoglire. I grandi maestri di quest'arte rimangono comunque nel territorio di origine. Tra questi c'è Giuseppe Pignalosa, pizzajuolo e patròn del ristorante e pizzeria Le Parùle di Ercolano. Giuseppe propone una pizza napoletana di tradizione, esaltata da uno studio accurato sulla selezione di farine di qualità e sulla lievitazione. 30 ore tra lievitazione e maturazione della pasta rendono le sue pizze particolarmente soffici e digeribili. Oltre alle pizze tradizionali sempre in primo piano, come margherita, marinara, pizza fritta, il pizzaiolo del Vesuvio si è specializzato nel portare sul magico disco di pasta i prodotti

delle vicine parùle, gli orti di zona che danno appunto il nome al suo locale.

12 settembre Pomigliano d'Arco Parco delle Acque Madrenatura

Torna con lo street food ed i panini di territorio Marialuisa Squitieri dell'azienda Agricola Madrenatura.

13 settembre Avella Anfiteatro Romano con Giovanni Arvonio di Taberna del Principe a Sirignano – concerto con Goran Bregovic

Sa sfidare il Gusto Giovanni Arvonio, avendo dedicato una vita alla cucina e alla cultura dei prodotti scelti. La sua cucina racconta il territorio che dall'agro nolano si spinge nella terra irpina. I suoi piatti sono raffinati, sanno giocare con piglio sicuro nella combinazione dei sapori e umori del buon cibo.

Le condotte Slow Food Vesuvio, Napoli, Agro Nolano sono partner dell'edizione 2015 del Pomigliano Jazz con un programma il cui tema conduttore è la difesa della biodiversità agro alimentare dei diversi territori. Ogni singola condotta curerà gli appuntamenti che si svolgono nell'area di competenza.

I Laboratori e visite in azienda

Una serie di incontri sono mirati a valorizzare e far conoscere al pubblico la ricchezza di biodiversità agricola presente nelle diverse aree.

Sabato 5 settembre con Slow Food Vesuvio ore 13 laboratorio sulla papaccella napoletana e sul pomodoro san marzano in occasione della visita all'azienda agricola Bruno Sodano, custode dei semi di molte varietà tipiche della provincia di Napoli e produttore di eccellenza in Pomigliano d'Arco.

Sabato 12 settembre ore 12 Laboratorio "la rivoluzione in un seme" – impariamo a conoscerli" con l'agronoma Patrizia Spigno presso Villa Augustea Somma Vesuviana dopo la visita al sito archeologico

Domenica 6 settembre, dopo la visita al Parco Nazionale del Partenio ad Avella, condotta Agro Nolano, ore 15,30 laboratorio sulla nocciola e visita al nocciolo di Francesco Colucci.

In degustazione i vini della Campania #pjazz2015 #notedigusto

Ad ogni concerto sarà abbinato un prodotto agricolo tipico dell'area nella quale si svolge la kermesse e annunciato sul palco con la jazz star.