travel&wine

Home | Appunti di viaggio | Appunti di gusto | Attualità | News | Chi siamo | Contatti

REAL BOSCO DI CAPODIMONTE A NAPOLI, 22 e 23 FEBBRAIO AGRUMI IN FESTA

NEWS | Febbraio 21, 2025 | Nessun commento

Al via la II edizione di Agrumi in Festa al Giardino Torre e a La Stufa dei Fiori: due giorni di approfondimenti, esposizioni, laboratori didattici, visite guidate, mercato e degustazioni. Un progetto organizzato e promosso da Delizie Reali scarl

Redazione

Il Giardino Torre nel complesso **del Museo e Real Bosco di Capodimonte celebra gli agrumi**: due giorni di incontri, laboratori, degustazioni, esposizioni e passeggiate botaniche per adulti e bambini. **Sabato 22 e domenica 23 febbraio**, torna ***Agrumi in festa***: una seconda edizione più ampia e strutturata che gode del patrocinio del *Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste* ed è promossa da *Delizie Reali* – la società vincitrice nel 2018 del bando di gara europeo indetto dall'allora Mibact per il programma di valorizzazione e gestione degli immobili e delle pertinenze del Bosco di Capodimonte – che dal 2020, attraverso un investimento privato, tutela e custodisce l'antica Stufa dei Fiori e il Giardino Torre, un tempo vivaio e azienda agricola dei Borbone.

Giardino Torre_Real Bosco di Capodimonte_Delizie Reali @Di Punto

LA STORIA DEGLI AGRUMI A CAPODIMONTE

Nel 1816 veniva introdotto in via sperimentale il primo albero di mandarino nel Real Bosco di Capodimonte e in particolare nel Giardino Torre, il vivaio e azienda agricola al servizio della corte reale. Il botanico Michele Tenore, nel 1840, lo chiamò *Citrus deliciosa.* Da allora quella degli agrumi a Capodimonte è una storia meravigliosa che **Delizie Reali**, la società di gestione dei siti storici Stufa dei Fiori e Giardino Torre, custodisce, rinnova e promuove quotidianamente dal 2020 dopo un'imponente opera di recupero e restauro. Nel 2021 l'*Agrumeto Storico* del Giardino Torre è stato inserito nell'elenco degli Alberi Monumentali d'Italia. In aggiunta alla collezione di agrumi preesistenti (composta prevalentemente di aranci, mandarini e limoni), grazie ai fondi del PNRR si sono raccolti al Giardino Torre specie e cultivar che hanno contribuito a fare la storia dell'agricoltura dei giardini storici d'Italia. Così oltre le specie di maggiore interesse colturale: cedro, arancio dolce, arancio amaro, mandarino, limone, pompelmo, lima, pomelo, bergamotto, chinotto, si aggiungono le numerose cultivar e curiosità botaniche come il lipo (ibrido tra il limone e il pompelmo), il limone rosso, il "desert lime" delle zone aride dell'Australia e ancora ibridi di kumquat (mandarino cinese), il rarissimo yuzu giapponese dalle caratteristiche proprietà organolettiche per **un totale di circa 50 tra specie, cultivar e ibridi**. Tale collezione permette di osservare da vicino tutta la diversità di specie che contraddistingue questo variegato mondo botanico.

<<Questo scrigno di biodiversità ha riaperto al grande pubblico nel giugno del 2023 dopo un lungo restauro architettonico e botanico ed è stato ulteriormente arricchito con cultivar e curiosità botaniche grazie ai fondi PNRR per i Parchi e i Giardini Storici che hanno valorizzato l'identità del luogo e migliorato le condizioni di conservazione del bene. Con Agrumi in festa vogliamo condividere e far conoscere lo straordinario patrimonio del Giardino Torre, vero e proprio museo vivente e primo agro ecosistema urbano didattico, produttivo e ricreativo di Napoli>>, così **Nunzia Petrecca, amministratrice di Delizie Reali scarl.**

Con il patrocinio di *Grandi Giardini Italiani, dell'Associazione Parchi e Giardini d'Italia e della Società Botanica Italiana Onlus*, s'inizia sabato 22 febbraio alle ore 10.30 con la **tavola rotonda "*Gli agrumi a Capodimonte: una storia meravigliosa che continua dal 1816*"**, con i saluti di **Eike Schmidt Direttore del Museo e Real Bosco di Capodimonte** e gli interventi di **Alberta Campitelli** Storica dell'arte e dei Giardini, vicepresidente dell'Associazione Parchi e Giardini d'Italia; **Carmine Guarino** Commissione Regionale Agrobiodiversità, **Marco Sarandrea**, titolare dell'antica liquoreria ed erboristeria Sarandrea, **Vincenzo Sorrentino** curatore dipinti e sculture del XVII secolo del Museo di Capodimonte, si ripercorre la storia degli agrumi a Capodimonte a partire dal *Citrus deliciosa*, l'albero di mandarino introdotto in via sperimentale nel 1816. Modera la giornalista **Donatella Bernabo' Silorata** e conclude l'incontro **Aurora Giglio** di Musicapodimonte esperta del repertorio classico napoletano con un focus sulle canzoni che hanno celebrato il Bosco di Capodimonte e un reading della cantata *A madonna d' 'e mandarine* di Ferdinando Russo.

Giardino Torre_Real Bosco di Capodimonte_Delizie Reali @Di Punto

Nel 2021 l'*Agrumeto Storico* del Giardino Torre è stato inserito nell'elenco degli Alberi Monumentali d'Italia e ***Agrumi in festa*** nasce proprio per divulgare la **vasta collezione botanica** di agrumi del Giardino Torre. Alla collezione preesistente (composta prevalentemente di aranci, mandarini e limoni), si sono raccolti al Giardino Torre specie e cultivar che hanno contribuito a fare la storia dell'agricoltura dei giardini storici d'Italia. Così oltre le specie di maggiore interesse colturale: cedro, arancio dolce, arancio amaro, mandarino, limone, pompelmo, lima, pomelo, bergamotto, chinotto, si aggiungono le numerose cultivar e curiosità botaniche come il lipo (ibrido tra il limone e il pompelmo), il limone rosso, il "desert lime" delle zone aride dell'Australia e ancora ibridi di kumquat (mandarino cinese), il rarissimo yuzu giapponese dalle caratteristiche proprietà organolettiche per **un totale di circa 50 tra specie, cultivar e ibridi**. Tale collezione permette di osservare da vicino tutta la diversità di specie che contraddistingue questo variegato mondo botanico. Nell'area del Giardino dei Fiori sarà allestita una colorata esposizione di queste e altre varietà che sarà illustrata dai botanici dell'associazione *Connessioni Vegetali.*

Sotto il Canforo monumentale e tra i viali del giardino il **Mercato degli agrumi** proporrà in vendita piante in vaso e frutti freschi appena raccolti, ma anche tanti prodotti artigianali e da coltivazione biologica quali marmellate, succhi naturali prodotti da Delizie Reali; il miele di agrumi; i liquori della distilleria d'Amato che spiegherà tecniche di distillazione e infusione per ottenere un distillato a base di bucce di limone, l'antica liquoreria ed erboristeria Sarandrea che racconterà storia e tradizioni degli agrumi nei liquori e ancora i prodotti Agrifood Matese e della Pasticceria Identitaria del Pastrychef Antonio Manfredonia.

Il programma prevede, dalle ore 11 alle 13 e solo su prenotazione, **visite guidate** all'Agrumeto e Frutteto storico del Giardino Torre a cura di Connessioni Vegetali. Il Giardino dei Fiori ospita anche il **laboratorio di disegno per famiglie** a cura **dell'artista francese Caroline Peyron** durante il quale genitori e figli potranno cimentarsi in disegni di agrumi con tecniche pittoriche diverse. Seguono il **laboratorio "L'arte del Cestaio"** in compagnia dell'artigiano Alfredo di Matteo e un'interessante **attività divulgativa teorico-pratica sul riutilizzo degli scarti degli agrumi a cura di Connessioni Vegetali**: i visitatori, suddivisi in due turni alle 10 e alle 14, potranno osservare al microscopio e al pc le bucce degli agrumi e le cellule responsabili della conservazione degli oli essenziali e, successivamente, apprendere le tecniche base di estrazione delle essenze. Agrumi in Festa vede anche la partecipazione del **Polo delle Arti Caselli – Palizzi di Napoli:** al secondo piano del Casamento Torre verranno presentati manufatti di porcellana ispirati all'Agrumeto storico del Giardino Torre. In ultimo, la dimostrazione dell'artista **Fiorita Ragozzino** che mostrerà ai presenti come realizzare stampe artigianali su tessuto con gli agrumi.

Profumi di agrumi anche in tavola con la proposta gastronomica del Giardino Torre a cura dello chef Giorgjo Comitangelo e del maestro pizzaiolo Salvatore de Rinaldi con piatti studiati per l'occasione e l'accensione del forno storico del Casamento Torre.

Agrumi in festa coinvolge anche **La Stufa dei Fiori**, l'ex serra ottocentesca di fronte al Museo, un tempo impiegata per la cura delle specie esotiche e oggi tisaneria, caffetteria e bistrot. In occasione dell'evento il Museo di Capodimonte, che custodisce capolavori seicenteschi come la celebre grande *Natura Morta con Frutta e Fiori* di Abraham Brueghel e Giuseppe Ruoppolo, organizzerà visite tematiche alla pinacoteca. Anche al bistrot de La Stufa dei Fiori gli agrumi saranno protagonisti nelle ricette dello chef Gennaro Mango.

MAGGIORI INFORMAZIONI

Visite Guidate al Giardino Torre a cura di Connessioni Vegetali

Sabato 22 e domenica 23 febbraio

Due turni: ore 11 e 13

Numero di partecipanti: 30 persone per turno

Prezzo: 10 euro a persona, ingresso gratuito per i bambini fino ai 12 anni

Prenotazione: connessioni.vegetali@gmail.com 376.20.11.365 (da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle 18)

Laboratorio di pittura a cura di Caroline Peyron

Domenica 23 febbraio

Due turni: alle ore 11 e alle ore 13

Numero partecipanti: 40 persone

Prezzi: Bambini fino ai 12 anni accompagnati da un adulto 10 euro. Secondo bambino 5 euro. Dagli11 anni in su 10 euro a persona.
Incluso nella quota 1 kit base di disegno.

Prenotazione obbligatoria: prenotazioni@delizie-reali.it

Attività divulgativa sul riutilizzo degli scarti degli agrumi cura di Connessioni Vegetali

Due turni: alle ore 10 e alle 14

Durata: 45 min

Giardino Torre

Aperto dalle ore 9.30 alle 16.30

Ingresso consigliato da Porta Miano, Porta Grande, Porta Piccola (20 min a piedi), varco pedonale S. Maria ai Monti. Chiusura settimanale lunedì e martedì.
Prenotazione obbligatoria per bistrot e pizzeria al numero 0812241770

Stufa dei Fiori

Aperta dalle ore 8.30 alle 18.00

Ingresso da Porta Grande o Porta Piccola

Chiusura settimanale mercoledì
Caffetteria e bistrot, prenotazione non richiesta.

Per tutte le informazioni relative all'evento Agrumi in Festa, inviare mail a prenotazioni@delizie-reali.it o telefonare al numero 0812241770, dal mercoledì alla domenica dalle ore 9.30 alle 16.30.

Gestisci consenso

I nostri sponsor

I nostri partner

Seguici sui social!

Non perderti le ultime notizie. Iscriviti subito alla nostra Newsletter.

Email

Dichiaro di aver preso visione della Cookie Policy e della Privacy Policy , e acconsento al trattamento dei miei dati

Iscriviti ora

Informazioni

- Cookie & Privacy Policy
- Advertisement Policy
- Note Legali

Cerca in Travel Wine Magazine...

Copyright 2022 Genedos Web Solutions. All rights reserved.