https://www.napolivillage.com/gustum/agrumi-in-festa-al-re-al-bosco-di-capodimonte-a-na-poli/

NAPOLI VILLAGE
Giornale Online

19 febbraio 2025

"Agrumi in Festa" al Real Bosco di Capodimonte a Napoli

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.

<<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>>, **dichiara 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.

"Agrumi in Festa" al Real Bosco di Capodimonte a Napoli

https://www.napolivillage.com/gustum/agrumi-in-festa-al-re-al-bosco-di-capodimonte-a-napoli/

NAPOLI VILLAGE
Giornale Online

19 febbraio 2025

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.