SUD E NORD
Magazine Mensile

INSIDE CAMPANIA

Agrumi in Festa incanta Capodimonte tra profumi, arte e tradizione

Grande successo per la seconda edizione della manifestazione nel Giardino Torre e alla Stufa dei Fiori: due giornate di partecipazione, scoperta e bellezza botanica nel cuore verde di Napoli

*di **Walter Ferrigno***

Si è conclusa con un'ampia partecipazione di pubblico la seconda edizione di *Agrumi in Festa*, l'evento che sabato 22 e domenica 23 febbraio 2025 ha trasformato il **Giardino Torre** e la **Stufa dei Fiori** del Real Bosco di Capodimonte in un vivace scenario di cultura, biodiversità e sapori. Migliaia di visitatori, tra appassionati di botanica, famiglie e curiosi, hanno attraversato i viali dell'antico vivaio borbonico per immergersi in un mondo profumato e colorato, alla scoperta della straordinaria collezione di agrumi custodita da **Delizie Reali scarl**, organizzatrice e promotrice dell'iniziativa. Ad aprire il programma, la tavola rotonda "*Gli agrumi a Capodimonte: una storia meravigliosa che continua dal 1816*", un incontro ricco di spunti storici e culturali, moderato dalla giornalista **Donatella Bernabò Silorata**. Tra gli interventi più apprezzati, quelli della storica dell'arte e dei giardini **Alberta Campitelli**, di **Carmine Guarino** della Commissione Regionale Agrobiodiversità, del botanico **Marco Sarandrea** e dello storico dell'arte **Vincenzo Sorrentino**, curatore del Museo. Il saluto introduttivo del direttore **Eike Schmidt** ha ribadito l'importanza della sinergia tra cultura e ambiente. L'intervento finale è stato affidato ad **Aurora Giglio** di **Musicapodimonte**, che ha emozionato i presenti con un reading tratto da *A madonna d' 'e mandarine* di Ferdinando Russo e un focus sulle canzoni classiche napoletane ispirate al Bosco. Fiore all'occhiello dell'evento, l'**esposizione botanica** delle oltre cinquanta varietà di agrumi, tra specie, cultivar e ibridi provenienti da tutto il mondo, curata dai botanici dell'associazione **Connessioni Vegetali**. Accanto ai più noti aranci, limoni, mandarini e cedri, grande curiosità hanno suscitato rarità come il **limone rosso**, lo **yuzu giapponese**, il **desert lime** australiano e il **lipo**, un affascinante incrocio tra limone e pompelmo. Un vero museo vivente, dove la scienza ha incontrato la meraviglia.
Molto seguite le **visite guidate all'Agrumeto Storico**, dichiarato nel 2021 *Albero Monumentale d'Italia*, che hanno permesso di esplorare il patrimonio botanico e produttivo del Giardino Torre, recentemente restaurato grazie anche ai fondi del **PNRR per i Parchi e i Giardini Storici**. Tra i momenti più coinvolgenti, i **laboratori artistici e didattici** per bambini e famiglie: dalle tecniche di disegno con **Caroline Peyron**, all'arte della cesteria con **Alfredo Di Matteo**, fino all'attività sul riutilizzo degli scarti di agrumi, dove i partecipanti hanno potuto osservare le bucce al microscopio e sperimentare l'estrazione degli oli essenziali.

Grande entusiasmo ha suscitato il **Mercato degli agrumi**, che ha animato i viali del Giardino con piante in vaso, frutti freschi, conserve artigianali, miele, succhi e liquori, sotto l'attenta regia del maitre **Dario Pomarico**. Tra gli espositori, la storica **Liquoreria Sarandrea**, la distilleria **d'Amato**, i produttori **Agrifood Matese** e la **Pasticceria Identitaria** del pastrychef **Antonio Manfredonia**. Al secondo piano del Casamento Torre, il **Polo delle Arti Caselli – Palizzi di Napoli** ha esposto porcellane artistiche ispirate agli agrumi, mentre l'artista **Fiorita Ragozzino** ha mostrato al pubblico come realizzare eleganti stampe artigianali su tessuto utilizzando scorze e pigmenti naturali. Immancabile l'esperienza gastronomica, curata dallo chef **Giorgjo Comitangelo** e dal maestro pizzaiolo **Salvatore De Rinaldi**, che hanno riacceso lo storico forno del Casamento Torre proponendo piatti e pizze arricchiti dagli agrumi del giardino. Anche la **Stufa dei Fiori**, l'ex serra ottocentesca oggi caffetteria e bistrot, ha celebrato l'occasione con piatti a tema firmati dallo chef **Gennaro Mango**, mentre all'interno del Museo di Capodimonte si sono svolte **visite tematiche alla pinacoteca**, in dialogo con la pittura seicentesca di **Abraham Brueghel** e **Giuseppe Ruoppolo**, grandi maestri delle nature morte con agrumi.
"Agrumi in Festa" si è confermato un appuntamento capace di unire **tradizione, educazione ambientale e valorizzazione del patrimonio storico**, con una partecipazione entusiasta e trasversale. "*Condividere il patrimonio botanico del Giardino Torre è per noi un gesto di cittadinanza e cultura*", ha dichiarato **Nunzia Petrecca**, amministratrice di Delizie Reali scarl. "*Vedere tante persone, adulti e bambini, incantate dalla bellezza di un limone o dalla storia di un mandarino nato nel 1816 ci dice che stiamo sulla strada giusta*".
Un successo che profuma di zagara e futuro.

rassegna stampa a cura di
dipuntostudio
uffici stampa | pr | eventi