



'A FESTA D'A LENGUA NOSTA Terza Edizione 2014

(Festival della lingua, della storia, della cultura e delle tradizioni di Napoli)

PROGRAMMA

Esposizioni/Mostre/Installazioni/Allestimenti

-Ingresso libero-

Mercoledì 14 e Giovedì 15 Maggio 2014

Antisala dei Baroni / Maschio Angioino (Castelnuovo) NAPOLI

Apertura ore 10,00 Chiusura ore 19,00

L'ARTIGIANATO

Esposizione di prodotti artigianali della tradizione napoletana

'A Storia d'o Curniciello, di Maria Rosaria Florio (COSMOS)

Gli strumenti musicali campani, di Paola Gargiulo (OFFICINA DELLA TAMMORRA)

LA GASTRONOMIA

Mostra di prodotti alimentari BIO e della tradizionale napoletana, a cura di NATURAMICA

L'ARTE

Installazione di Francesco Sivo

IL DIALETTO NAPOLETANO

Esposizione a cura di ASSOCIAZIONE GIAMBATTISTA BASILE

LA NATURA

Allestimento floreale: 'O MESE D'E RROSE (Il mese delle rose)

di Giancarlo Ceparano (FLORA GARDEN)

Esposizione di agricoltura biodinamica

a cura "Associazione per l'agricoltura biodinamica"



'A FESTA D'LA LENGUA NOSTA Terza Edizione 2014

(Festival della lingua, della storia, della cultura e delle tradizioni di Napoli)

PROGRAMMA

Incontri/Forum/Corsi/Convegni/Degustazioni

-Ingresso con Invito-

Mercoledì 14 Maggio 2014

Antisala dei Baroni – Maschio Angioino (Castelnuovo) NAPOLI

Ore 11,00 Sala corsi

'O Nnapulitano dint'o munno!

Iberismi e francesismi nel dialetto napoletano a cura di Pasquale Farro (Ass.G.Basile)

'O Scrivano napulitano!

Traduzioni dall'italiano verso il napoletano a cura di Nazario Napoli Bruno (Ass.G.Basile)

Ore 13,00 Sala degustazioni

Degustazione di gastronomia della tradizione napoletana, a cura di Osteria DA TONINO

Pausa nello stile napoletano 'Jammoce a piglià 'nu bbell' caffè'

Chiusura dalle ore 14,30 alle ore 16,30

Ore 17,00 Sala Convegni

Convegno-Incontro dal titolo 'Parla comme t'ha fatto mammete!'

"Problemi e caratteri, curiosità e capricci della lingua napoletana" a cura di Carlo Iandolo

Seguirà una 'chiacchierata' con i seguenti ospiti:

Nazario Bruno, poeta e scrittore; Giovanni Damiano, poeta; Giuseppe Galasso, storico e giornalista; Armando Maglione, letterato-cultore di dialetto; Mario Terracciano, linguista; Mario Visone, scrittore.

Ore 18,30 Sala degustazioni

Degustazione di pasticceria tipica napoletana a cura di BELLAVIA

'A FESTA D''A LENGUA NOSTA Terza Edizione 2014

(Festival della lingua, della storia, della cultura e delle tradizioni di Napoli)

PROGRAMMA

Incontri/Forum/Corsi/Convegni/Degustazioni

-Ingresso con Invito-

Giovedì 15 Maggio 2014

Antisala dei Baroni – Maschio Angioino (Castelnuovo) NAPOLI

Ore 10,00 Sala corsi

Corso di "fitness domestico" a cura di Guido De Luca (BODY HARMONY EVOLUTION)

Segue una breve dimostrazione di **"Evolution fitness"**

Ore 11,00 Sala corsi

Corso di 'alimentazione consapevole' a cura di Ausilia Soprano (NATURAMICA)

Ore 12,00 Sala Convegni

Incontro pubblico dal titolo: "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei"

Curiosità, consigli, giochi e interazioni con il pubblico per favorire la consapevolezza sulle conseguenze, positive o negative, derivanti dalle proprie scelte alimentari. Come tenersi in forma in maniera divertente, con attività fisiche a contatto con la natura, favorendo anche il benessere interiore. Si discuterà anche di stili alimentari non convenzionali come: il "crudismo", il "veganismo", il "vegetarianismo" e altri.

Con Francesco Di Lena, Giulia Pugliese, Guido De Luca, Giuseppe Cocca, Ausilia Soprano, Pasquale Farro

Ore 13,00 Sala degustazioni

Degustazione di alimenti di origine BIO a cura di NATURAMICA

Pausa nello stile napoletano 'Jammoce a piglià 'nu bbell' caffè'

Chiusura dalle ore 14,30 alle ore 16,30

Ore 17,00 Sala Convegni

Convegno dal titolo: 'Pienze à Salute!' (Pensa alla salute!)

Si discuterà di tutela della salute pubblica e del diritto all'informazione e alla corretta alimentazione. Obiettivo del tavolo di lavoro sarà quello di raccogliere proposte da sottoporre agli enti preposti, finalizzate ad una incisiva diffusione di informazioni utili all'assunzione di un corretto stile di vita alimentare, riservate alla cittadinanza, in particolare, residente in territori ad alto rischio di patologie (vedi Terra dei Fuochi). Si discuterà di prodotti alimentari a km zero, di eccellenze campane, di agricoltura biodinamica e di benessere interiore. Inoltre si discuterà di 'digiuno' come pulizia, di crudismo come prevenzione, di metamedicina come autodiagnosi, di alimentazione consapevole e di prodotti di origine Bio.

Infine si affronterà il delicato tema sulla possibile correlazione tra patologie e cattiva alimentazione.

Con Dafne Chanaz, Gerardo Ciannella, Giuseppe Cocca, Maria Grazia De Simone, Francesco Fiore, Antonio Lucisano, Sergio Pagnozzi. Modera Pasquale Farro

Ore 18,30 Sala degustazioni

Degustazione di alimenti di origine BIO a cura di NATURAMICA

Venerdì 16 Maggio 2014
Associazione 'Circolo Artistico Politecnico'
Piazza Trieste e Trento 48 NAPOLI

Apertura ore 10,00 Ingresso con invito

Mostra delle creazioni artigianali della tradizione napoletana
'A Storia d'o Curniciello, di Maria Rosaria Florio COSMOS
Tammorre, putipù e triccabballacche di Paola Gargiulo OFFICINA DELLA TAMMORRA
Liuterie e strumenti musicali a corda di ANEMA E CORDE
Installazione dell'artista Francesco Sivo

ore 11,30

Lezione gratuita di danza popolare
Dalla tarantella del '600 fino alla pizzica e tammorra di fine '800
A cura di Enzo Tammurriello Esposito, Annamaria Fusco, Silvia Catino, Elda Salemme

Ore 13,00

Degustazione di prodotti tipici
La Mozzarella di Bufala Campana DOP

Chiusura dalle ore 14,30 alle ore 17,30

Ore 18,00

Consegna dell'opera 'Sirena' e delle pergamene di "socio onorario"
a personaggi distintisi per aver tutelato e promosso la storia e la cultura del territorio,
nonché l'uso della 'Lengua Nosta'

Ore 19,00

CONCERTO di FLO -Floriana Cangiano- in 'Canzoni di sponda, d'amore e libertà'
con
Edoardo Puccini, chitarra classica; Salvatore Della Vecchia, mandolino elettrico,
mandoloncello, bouzouki; Michele Maione, percussioni.

Seguirà una degustazione di prodotti tipici della regione
con i vini dell'azienda **GROTTA DEL SOLE**
e una selezione di Taralli napoletani dall'azienda **LEOPOLDO**

Prenotazione Inviti fino ad esaurimento:
associazionegiambattabasile@gmail.com
oppure
associazionecircoloartistico@gmail.com

L'Associazione Giambattista Basile è lieta di annunciare che durante incontri e i convegni dedicati alla
'lingua' napoletana avranno luogo alcuni interventi artistici di Liliana Palermo e Patrizia Spinosi

Inoltre intendiamo porgere il nostro sincero ringraziamento a quanti si sono prodigati e si prodigheranno
per la buona riuscita della manifestazione.

APPROFONDIMENTI

L'Associazione culturale GIAMBATTISTA BASILE è un centro di studi della lingua napoletana, fondata da giovani laureati, napoletani e stranieri, (una insegnante portoghese e una psicologa russa), affiancati dalla trentennale esperienza di Pasquale Farro, Presidente dell'associazione stessa, già direttore artistico e fondatore del marchio Napolandia nonché da sempre appassionato di storia e cultura del territorio e attivista della società civile; da Nazario Bruno, stimatissimo poeta napoletano e profondo conoscitore della lingua 'nosta' e dal Prof. Carlo Iandolo, saggista, glottologo e noto autore di molti testi grammaticali, il quale, oltre ad essere uno dei soci fondatori, ricopre anche il ruolo di Presidente del comitato scientifico. L'Associazione si pone il fine di promuovere attività culturali di tutela e salvaguardia della lingua napoletana, in primis, ma anche delle tradizioni e della storia del territorio.

FLORIANA CANGIANO in arte Flo è di sicuro una delle personalità più eclettiche e versatili tra le nuove leve del panorama musicale italiano. Interprete al fianco dei musicisti Daniele Sepe, Lino Cannavacciuolo, Carlo Faiello; dei registi Claudio Mattone, Davide Iodice, Mimmo Borrelli, Mariano Bouduen; autrice dell'album "D'amore e di altre cose irreversibili" rivelatosi un successo di pubblico e critica. In occasione della manifestazione, si esibirà con un concerto sospeso tra passato e presente, tra scrittura inedita densa di mediterraneo e brani del repertorio classico e tradizionale. Lingue diverse che raccontano con lo stesso pathos, lo stesso sentire, lo stesso senso di appartenenza. La musica è come il mare, unisce e non separa.

COSMOS è una azienda artigiana a conduzione familiare ubicata sulla famosa stradina di San Gregorio Armeno; un'antica tradizione familiare tramandata da madre in figlie che si rinnova. I colori sfavillanti delle centinaia di creazioni, tra questi il famoso 'pulicorno' (un cornicello che assume la forma della famosa maschera), fanno da allegra cornice alla loro esposizione. Saranno presenti alla manifestazione con alcuni pezzi unici che si potranno ammirare sia presso il M. Angioino, sia presso il Circolo Artistico Politecnico.

OFFICINA DELLA TAMMORRA di Paola Gargiulo è un esempio di passione artigiana che si può percepire entrando nella sua 'officina'. Tammorrelle, nacchere in legno pregiato e tantissimi altri manufatti di ottima fattura faranno parte della esibizione dedicata agli strumenti musicali della tradizione campana. Ma non mancheranno il Putipù, il triccabballacche e il classico scetavajasse.

NATURAMICA è uno di quei luoghi dove, oltre a fare compere di prodotti salubri e certificati con la famosa foglia stellata (BIO), si trascorre anche del tempo per imparare leggendo le informazioni contenute sulle etichette degli alimenti esposti in vendita. Uno dei pochissimi negozi interamente dedicati alla 'sana' alimentazione. Qui si potranno trovare alimenti rari e difficilissimi da notare sugli scaffali dei supermercati delle catene 'tradizionali'. E come diceva un vecchio saggio: "Mangia di meno e spendi di più" ...

FRANCESCO SIVO nasce a Napoli il 4 Novembre 1983

Nel 2010 si laurea in Relazioni Internazionali con una specializzazione in lingua cinese.

La passione per l'oriente e la curiosità per l'alterità lo spinge ad esplorare territori lontani, vivendo e lavorando per un periodo in Cina. Tornato a Napoli, il legame con il suo quartiere di origine, Scampia, lo spinge ad investire le sue energie nel mondo del sociale e del volontariato scoprendo piacere ed attitudine per il lavoro educativo. La sua sensibilità verso l'educazione e la mobilità sostenibile, coniugata all'inclinazione per le attività manuali, hanno dato inizio ad una sperimentazione pedagogica ispirata alle metodologie della scuola attiva che vede bicicletta e ciclomeccanica come strumento e stimolo di lavoro con bambini ed adolescenti. Nel febbraio 2013, all'interno di un percorso laboratoriale, conosce Riccardo Dalisi, architetto, designer e artista, comincia così ad esplorare i metalli, prediligendo prevalentemente quelli poveri. La sua sensibilità artistica, riconosciuta ed incoraggiata da R. Dalisi, ha dato inizio ad un percorso di ricerca in cui prezioso è stato l'incontro con gli artigiani delle botteghe artistiche di Rua Catalana. Le sue creazioni sono caratterizzate dal 'fare tutto con le mani' aiutato solo da una piccola forbice e un martello, scegliendo di limitare l'utilizzo di macchinari e saldature. Nel dicembre 2013 partecipa alla mostra 'palle d'autore' presso la galleria Intragallery, da qui espone alcune delle sue opere ricevendo molti apprezzamenti da parte del pubblico e della critica.

FLORA GARDEN è una giovane azienda florovivaistica napoletana con sede a Castello di Cisterna e il titolare, Giancarlo Ceparano, curerà l'allestimento floreale delle sale dedicate alla manifestazione, sia presso il Maschio Angioino, sia presso il Circolo Artistico Politecnico. Il tema sarà dedicato alle rose ma non mancheranno addobbi creati ad-hoc per i vari eventi in calendario.

L'ASSOCIAZIONE PER L'AGRICOLTURA BIODINAMICA Promuove da 80 anni, la consulenza agli agricoltori e organizza la diffusione dei principi biodinamici a beneficio dell'uomo e della natura.

OSTERIA DA TONINO si trova nel cuore del salotto napoletano, a Chiaia, ma rispecchia il carattere intatto, di una antica atmosfera popolare delle più classiche delle osterie di un tempo che fu nella Napoli del '900. Buon cibo, buon vino, allegria perpetua e prezzi accessibili a tutti gli amici che vogliono gustare le squisitezze della cucina con la gastronomia delle tradizioni napoletane.

Guido De Luca è un body trainer di quel genere che riesce a scolpire il tuo corpo senza distruggerti di fatica. E' titolare di alcuni corsi di alta formazione per i centri specializzati di 'Evolution fitness' ed è egli stesso titolare di un centro sportivo alle porte di Pozzuoli.

Ausilia Soprano è una delle poche esperte di quasi tutte quelle particolari materie che gravitano intorno al mondo delle energie sospese, ovvero quelle particolari conoscenze 'sottili' che possono essere comprese solo da pochi addetti ai lavori e spiegate attraverso la conoscenza dei benefici che donano l'empatia, la generosità e l'apertura verso il prossimo. Alimentarista, bio-nutrizionista, naturopata.

Francesco Di Lena si occupa di macrobiotica ma è anche un riconosciuto oracolo. A Napoli è uno dei pochi ad avere un'ampia conoscenza dei 'I Ching' l'antico oracolo cinese, ovvero il cosiddetto "Libro dei Mutamenti", conosciuto anche come "Zhou Yi" o "I Mutamenti Zhou"- Ritenuto il primo dei testi classici cinesi sin dalla nascita dell'impero cinese.

Giulia Pugliese Educatrice ambientale, laureata in Scienze Naturali e "Guida Ufficiale ed Esclusiva del Parco nazionale del Vesuvio" Docente in didattica laboratoriale delle scienze. Collabora a vari campi di studio per il monitoraggio e la salvaguardia della natura con centri di educazione ambientale di vario ordine e grado.

Giuseppe Cocca Medico, nutrizionista, esperto di digiuno e di alimentazione crudista

Dafne Chanaz Cuoca e scrittrice, si occupa di ecologia applicata. Ha concluso un dottorato di ricerca sul rapporto fra cibo, agricoltura e città. Collabora con la rivista "Aam Terranuova". Anima a Roma l'associazione "Casa del Cibo". Studia le tecniche gastronomiche ed erboristiche della tradizione popolare e ha fondato la "Confraternita dei Panificatori Domestici", iniziando le persone all'uso della pasta madre centenaria.

Gerardo Ciannella Medico, specialista di pneumotisiologia e medicina del lavoro. Esperto di medicina tradizionale indiana ayurvedica; è stato dirigente dell'Istituto V. Monaldi di Napoli.

Maria Grazia De Simone si occupa di agricoltura biodinamica ed è membro dell'Associazione omonima per la sezione dei Campi Flegrei; esperta di alimentazione bio-energetica ed della certificazione Demeter

Francesco Fiore Direttore di Confagricoltura Napoli, è un attento sostenitore del cosiddetto km zero e difende le aziende agricole del territorio con appassionato fervore, che hanno subito una gravissima perdita di fatturato a seguito della 'scellerata' campagna di informazione sulla Terra dei Fuochi.

Antonio Lucisano Direttore del Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

Sergio Pagnozzi Medico sportivo, imprenditore, fondatore del primo eco-parco del mediterraneo

ANEMA E CORDE Appena giunti sotto il grande arco chiamato port'Alba, che un tempo costituiva la prima 'porta d' accesso' alla città, troverete ai lati di un piccolo cortile, una liuteria artigianale formata da giovani artisti che hanno fatto una lunga strada prima di approdare a Napoli e dedicarsi a questa antica e bellissima attività di costruzione e restauro di strumenti musicali a corda.

Enzo Tammurriello Esposito è un maestro di danza giovanissimo ma già pieno di talento e pregno di passione per le antiche tradizioni della sua terra. Si esibisce accompagnato dal suo gruppo di artisti e musicanti, danzatori e cantori per donare allegria e maestria. Eseguirà una breve escursione storica ripercorrendo quel passato, dove ebbero inizio i suoni che provocarono i primi passi di balli popolari che si sarebbero poi trasformati in una vera e propria sezione della cultura partenopea. Lezione gratuita per i partecipanti, di pizzica, tammorra e tarantella. Baldoria e atmosfera di festa e di colori per tutti, rievocheranno gli antichi fasti di uno dei periodi più spensierati e discussi della storia di Napoli.

DIVANI & DIVANI by Natuzzi I designer della nota azienda, firmeranno la sala della manifestazione dedicata ai convegni con poltrone riservate ai relatori e agli ospiti per generare una atmosfera 'familiare' senza barriere ideologiche nei confronti del pubblico invitato a partecipare ai dibattiti.

VINI GROTTA DEL SOLE La Campania è stato uno dei primi luoghi di produzione del vino conosciuto in tutto il mondo. I migliori vini dell'antichità, il Falerno, il Greco, il Faustiniano, il Caleno erano prodotti in Campania. Ed è una regione dove esiste una base ampelografica ampia e di grande qualità: la falanghina, il piediroso, il greco di tufo, il fiano, l'aglianico, l'asprinio, la biancolella, la coda di volpe, sono discendenti degli antichi vitigni denominati come Vitis Hellenica, l'Aminea Gemina, la Vitis Apiana, le Uve Alopeci, l'Aminea Lanata o Minuscola, ecc. Questo patrimonio ampelografico rappresenta la grande ricchezza della Campania, unica regione a non avere vitigni internazionali ammessi per la produzione delle sue doc e docg. La regione poi, pur essendo piccola, presenta aree di produzione molto diverse tra loro in un territorio al 70% collinare. Grotta del Sole ha scelto cinque aree di produzione: Campi Flegrei, Irpinia, Penisola Sorrentina, Vesuvio e Agro Aversano. Il vigneto di riferimento dell'azienda ammonta a 120 ettari, dei quali 13 in proprietà, 29 in conduzione diretta e il resto coltivato da conferenti di fiducia, con molti dei quali esistono rapporti quarantennali. La quota di produzione diretta ammonta quindi a 42 ettari su 120, circa il 35%, e il nostro obiettivo è controllare almeno il 60% entro 5 anni.

LEOPOLDO è una famosa firma di prodotti alimentari della gastronomia napoletana, pasticceria finissima e produzione di taralli dai sapori diversi e sempre pieni di buoni ingredienti, naturali e salubri.

fine