Gragnano Città della Pasta 2026 guarda al mondo con “Mondopasta!”

Dall’11 al 13 settembre la città campana ospiterà degustazioni, spettacoli, incontri e iniziative dedicate alle molte forme assunte dalla pasta nelle cucine internazionali

La pasta come prodotto italiano capace di attraversare continenti, adattarsi a ingredienti lontani e assumere significati diversi senza perdere il legame con il luogo d’origine. È questo il tema scelto per **Gragnano Città della Pasta 2026**, in programma **dall’11 al 13 settembre** con il titolo **“Mondopasta!”**.

La manifestazione è promossa dal **Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**, insieme al **Comune di Gragnano** e alla **Regione Campania**. Dopo le precedenti edizioni, costruite intorno al claim “*Tutto il resto è contorno*”, quest’anno il programma amplia lo sguardo alle culture che hanno accolto e trasformato la pasta fuori dall’Italia.

Per tre giorni, le strade di Gragnano ospiteranno degustazioni, spettacoli musicali, incontri e installazioni ispirate a Paesi e cucine differenti. Il punto di partenza resta la **Pasta di Gragnano IGP**, prodotto legato alla storia manifatturiera della città e a un metodo produttivo riconosciuto dall'indicazione geografica protetta.

La pasta italiana riletta dalle cucine del mondo

Il programma gastronomico nascerà anche dalla collaborazione con il **Laboratorio di Antropologia del Cibo (LAC)**, realtà impegnata nello studio dei rapporti tra alimentazione, comunità e territori.

Chef, cuochi legati alle cucine regionali e interpreti provenienti da diversi contesti culturali proporranno piatti costruiti intorno alla pasta, mostrando come formati, condimenti e tecniche cambino passando da un Paese all'altro.

Il tema non riguarda soltanto l'esportazione di un prodotto italiano. La pasta ha seguito i movimenti delle persone, è entrata nelle abitudini alimentari di numerose comunità e, in molti casi, è stata adattata alle materie prime disponibili e ai gusti locali.

La proposta di "**Mondopasta!**" intende osservare proprio queste trasformazioni: dalla matrice italiana alle ricette nate altrove, fino al ritorno a Gragnano di sapori e preparazioni sviluppati lungo

rotte geografiche differenti.

Il Pastaporto accompagnerà le degustazioni

Tra le novità annunciate per il 2026 c'è il **Pastaporto**, documento ideato per accompagnare il pubblico durante la manifestazione.

A ogni degustazione i **visitatori potranno raccogliere timbri e francobolli**, componendo un itinerario personale tra le diverse proposte presenti nel programma. Il meccanismo richiama quello di un passaporto e collega le tappe gastronomiche al tema scelto per l'edizione.

Colori, bandiere, cartoline e installazioni contribuiranno a trasformare il centro cittadino in una mappa dedicata alle diverse interpretazioni della pasta. L'allestimento seguirà il filo delle destinazioni rappresentate, senza spostare l'attenzione dal prodotto che ha reso Gragnano conosciuta in Italia e all'estero.

Un francobollo dedicato alla Pasta di Gragnano IGP

Il riferimento al viaggio sarà ripreso anche da un'iniziativa del **Ministero delle Imprese e del Made in Italy** e di **Poste Italiane**.

Durante l'evento verrà emesso un francobollo ordinario della serie tematica **"Le eccellenze del patrimonio culturale italiano"**, dedicato alla **Pasta di Gragnano IGP**.

L'emissione assegna al prodotto un ulteriore riconoscimento pubblico e associa il nome di Gragnano a uno strumento nato per circolare e raggiungere luoghi diversi. Il francobollo diventa così un mezzo per portare fuori dalla Campania il riferimento alla città e alla sua produzione pastaia.

Nel corso della manifestazione, il Consorzio assegnerà inoltre una **borsa di studio a favore di Intercultura**. L'iniziativa traduce il tema dell'incontro tra Paesi in un'opportunità concreta destinata alla formazione e allo scambio culturale.

Musiche e spettacoli nelle strade di Gragnano

Il programma comprenderà anche concerti, parate e spettacoli di strada. Le vie cittadine saranno attraversate da **brass band, batucada, marching band, gruppi di percussionisti e danzatori**. Sono inoltre previste esibizioni di artisti internazionali, tra giocolieri, acrobati, mimi, trampolieri e street band.

Il **World Music Stage** ospiterà concerti e dj set dedicati a generi provenienti da aree geografiche differenti, dall'afrobeat alla cumbia, dal reggae al Balkan brass, fino al city pop giapponese.

La musica affiancherà le degustazioni e gli incontri, distribuendo gli appuntamenti in più punti della città e mantenendo il carattere diffuso che contraddistingue la manifestazione.

Al Pasta Hub si parlerà di migrazioni e cucine ibride

Il **Pasta Hub** sarà lo spazio riservato agli incontri con ospiti e operatori del settore.

Il filo conduttore sarà espresso dalla formula **“La pasta nel mondo. Il mondo nella pasta”**. I dibattiti affronteranno le trasformazioni delle abitudini alimentari, il ruolo delle migrazioni, la nascita di cucine ibride e l’affermazione di ricette che, pur provenendo da altri contesti, sono entrate stabilmente nella vita quotidiana di diverse comunità.

Una parte degli incontri sarà dedicata al ruolo della **Pasta di Gragnano IGP** nel mercato internazionale e al valore della denominazione come garanzia di provenienza e metodo produttivo.

Tornerà anche il **Premio culturale “Gragnano Città della Pasta”**, assegnato a personalità che hanno contribuito alla conoscenza e alla diffusione della cultura della pasta. I nomi degli ospiti e il programma dettagliato non sono ancora stati comunicati.

Tre giorni per osservare come cambia la pasta nel mondo

“**Gragnano Città della Pasta 2026**” utilizza quest’anno un tema ampio, che permette di affrontare la pasta da più punti di vista: prodotto alimentare, patrimonio economico, elemento delle cucine domestiche e segno delle migrazioni.

La scelta di partire da Gragnano serve a ribadire l’origine territoriale della manifestazione, mentre degustazioni e incontri guardano agli sviluppi avvenuti fuori dall’Italia.

Dall’11 al 13 settembre, la cittadina in provincia di Napoli diventerà così il punto di raccolta di ricette, musiche e testimonianze provenienti da più Paesi. Per informazioni sul programma: www.pastadigragnanoigp.it.

Data di creazione
24/07/2026
Autore
ginevra-mao