



Praesentia 2026: la rassegna culturale sul patrimonio enogastronomico della Campania

Otto appuntamenti per scoprire i territori della regione attraverso cucina, vini, prodotti tipici e testimonianze della sua storia gastronomica

La Campania punta sulla propria cultura gastronomica come leva di promozione turistica e identitaria. Dopo il debutto dello scorso anno, torna **"Praesentia. Gusto di Campania Divina"**, il progetto promosso dall'Assessorato al Turismo della Regione Campania e dall'[Agenzia Regionale Campania Turismo](#) che, **da giugno a dicembre 2026**, attraverserà il territorio regionale con **otto appuntamenti** che rappresentano – come recita il claim – un "Viaggio alla scoperta della cultura enogastronomica della Campania".

Dopo il riconoscimento della Cucina Italiana quale [Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità](#) da parte dell'UNESCO, ottenuto il 10 dicembre 2025, cresce l'attenzione verso quei territori che hanno contribuito in modo determinante alla formazione dell'identità culinaria del Paese. La Campania occupa un posto di primo piano in questa storia, grazie a un patrimonio alimentare costruito nel corso dei secoli dall'incontro fra civiltà, produzioni agricole e tradizioni popolari.



Un momento della conferenza stampa di presentazione di Praesentia (Foto © Antonella De Luca).

Una storia lunga oltre duemila anni

Non è casuale che la rassegna prenda il via da Ischia. L'antica **Pithekoussai**, fondata dai Greci nell'VIII secolo a.C., rappresenta uno dei primi insediamenti ellenici dell'Occidente mediterraneo. Proprio qui fu rinvenuta la celebre **Coppa di Nestore**, conservata nel Museo Archeologico di Villa Arbusto, un reperto considerato fra le più antiche testimonianze della scrittura alfabetica greca e della cultura del vino nel Mediterraneo occidentale. L'apertura della manifestazione in questo luogo assume quindi un forte valore simbolico, perché richiama le radici più antiche della civiltà alimentare campana.

In epoca romana l'espressione **Campania Felix** indicava un territorio fertile, ricco di vigneti, oliveti e produzioni agricole. Nei secoli successivi, questa eredità si è arricchita grazie alle influenze bizantine, arabe, spagnole e francesi, dando origine a una cucina fra le più riconoscibili d'Italia, capace di spaziare dalla tradizione marinara delle coste alle preparazioni dell'entroterra, fino a prodotti oggi conosciuti in tutto il mondo come la pizza napoletana, la mozzarella di bufala campana, la pasta di Gragnano e numerose denominazioni vitivinicole. Da non trascurare l'importanza del Cilento, una delle comunità emblematiche della **Dieta Mediterranea** riconosciuta dall'UNESCO nel 2010.

Anche in questa edizione, quindi, Praesentia conferma il principio secondo cui valorizzare i prodotti agroalimentari significa raccontarne il territorio, la storia e le persone che continuano a custodirne il sapere.



L'illustrazione che accompagna la seconda edizione di Praesentia.

Praesentia 2026, il format della rassegna

Il programma, curato scientificamente da **Elisabetta Moro**, antropologa e titolare della Cattedra UNESCO in *Intangible Cultural Heritage and Comparative Law* dell'Università Suor Orsola Benincasa, si sviluppa attraverso **visite guidate ai monumenti**, approfondimenti storici, show cooking, degustazioni e momenti musicali.

Ogni tappa offrirà un approfondimento del territorio specifico attraverso la sua gastronomia. Verrà scelto un monumento come sede dell'evento e da lì partirà il viaggio culturale; gli interventi di antropologi, storici dell'alimentazione, docenti universitari e giornalisti specializzati serviranno a inquadrare il contesto culturale, mentre gli chef mostreranno come ingredienti, ricette e tecniche continuino a evolversi senza perdere il legame con le proprie origini.

L'assessore regionale al Turismo **Vincenzo Maraio** ha evidenziato la volontà di coinvolgere l'intero territorio campano:

«Praesentia è una sfida importante perché mette al centro l'intero territorio campano, raccontandone la straordinaria ricchezza con competenza, visione e modernità». – ha evidenziato l'assessore regionale al Turismo **Vincenzo Maraio** alla presentazione della rassegna – «Il nostro obiettivo è trasformare tradizioni, prodotti e saperi in una proposta contemporanea e attrattiva, capace di parlare ai visitatori italiani e internazionali. Con il presidente Fico stiamo costruendo un modello di promozione che unisce cultura, enogastronomia e identità territoriale, valorizzando ciò che rende la Campania una delle destinazioni più apprezzate al mondo».

Sulla stessa linea il presidente di **ANCI Campania**, **Francesco Morra**, secondo cui

«Praesentia rappresenta un esempio concreto di come la collaborazione tra Regione, Comuni e operatori del territorio possa trasformarsi in una strategia efficace di promozione e sviluppo. L'enogastronomia, intrecciata alla storia, alla cultura e alle tradizioni delle comunità, è uno straordinario strumento di attrazione turistica e di crescita economica».

Le otto tappe di Praesentia 2026

La seconda edizione di Praesentia prenderà il via **martedì 30 giugno a Villa Arbusto, sull'isola d'Ischia**, con *“Dalla coppa di Nestore al bucatino. Mare, orti e viti”*. La giornata si aprirà con la visita al [Museo Archeologico di Pitheculae](#), seguita dalla relazione della professoressa **Rossana Valenti**, dell'Università Federico II di Napoli, dedicata agli usi del bere nel Mediterraneo antico. Lo show cooking sarà affidato a **Nino Di Costanzo**, chef due stelle Michelin del **Danì Maison**, insieme ad **Agostino e Silvia D'Ambra** del ristorante **Il Focolare** di Barano d'Ischia, con la conduzione della giornalista **Dora Iannuzzi** de *Il Gusto* di *la Repubblica*.

Il calendario proseguirà il **13 luglio a Castellammare di Stabia**, con un appuntamento dedicato alla **pasta**, uno dei prodotti italiani più conosciuti al mondo. La giornata, ospitata nella Reggia di Quisisana, vedrà gli interventi del professor **Marino Niola**, antropologo dell'Università Suor Orsola Benincasa, e della professoressa **Annamaria Colao**, che affronterà il rapporto tra pasta e salute, mentre ai fornelli si alterneranno **Maicol Izzo** e **Peppe Guida**, con la conduzione di **Paolo Marchi**, fondatore di *Identità Golose*.

L'**8 settembre**, ad **Ascea**, il focus sarà dedicato al **Cilento e al turismo della Dieta Mediterranea**, un territorio che continua a rappresentare un punto di riferimento internazionale negli studi sul rapporto tra alimentazione, salute e qualità della vita. Sarà ancora **Elisabetta Moro** a introdurre il tema, mentre la conduzione sarà affidata al giornalista **Luciano Pignataro**.

Il viaggio proseguirà il **28 settembre a Pozzuoli**, con *“Il mare nel piatto. Alici, cicerchie e tatiello”*, una tappa dedicata alla cucina flegrea che affronterà il legame tra pesca, storia marittima e alimentazione. Il confronto ai fornelli coinvolgerà **Angelo Carannante, Simone Testa, Daniele Testa e Serena Iummarino**, mentre il giornalista francese **Bérnard Bedarida**, volto di TV1 France, guiderà l'incontro.

Il calendario è stato costruito seguendo un criterio territoriale piuttosto che cronologico. Ogni appuntamento approfondisce un **tema strettamente legato alla comunità che lo ospita**: la pasta nell'area stabiese, la Dieta Mediterranea nel Cilento, la cucina di mare nei Campi Flegrei, il patrimonio boschivo e vitivinicolo in Irpinia, la filiera lattiero-casearia nell'Agro aversano, le tradizioni natalizie del Sannio e, infine, il patrimonio gastronomico di Napoli. Ne emerge una Campania dai molti volti, dove ogni provincia rappresenta un tassello dell'identità culinaria regionale.

Il percorso proseguirà il **26 ottobre ad Avellino** con *“Il bosco e la vite. Fusilli, cannazze e mugliatielli”*, il **9 novembre ad Aversa** con *“La Via Lattea. Mozzarella, provola e polacca”*, il **23 novembre a Benevento** con *“Il cardone e il torrone. Il Natale beneventano”*, fino all'appuntamento conclusivo del **7 dicembre a Napoli**, dedicato a *“Dalla pizza alla cucina italiana. Il genio di Napoli nei patrimoni UNESCO”*. In quest'ultima tappa saranno coinvolte anche l'**Associazione Verace Pizza Napoletana** e l'**Associazione Pizzaiuoli Napoletani**, a testimonianza del ruolo che la pizza continua ad avere nella diffusione della cultura gastronomica italiana nel mondo.

Un'occasione per conoscere i territori oltre la tavola

Negli ultimi anni il turismo enogastronomico ha assunto un ruolo sempre più rilevante nelle scelte di viaggio. I viaggiatori ricercano sempre più esperienze capaci di mettere in relazione prodotti tipici, paesaggio, storia e cultura locale, privilegiando attività che consentano di comprendere l'identità di una destinazione attraverso il cibo.

Iniziative come Praesentia possono contribuire a diffondere la conoscenza dell'offerta campana, valorizzando tanto le produzioni più note che le realtà meno conosciute che custodiscono ricette, tecniche e saperi tramandati nel tempo. La scelta di distribuire gli appuntamenti nelle diverse province, inoltre, restituisce l'immagine di una regione dalle molte identità gastronomiche, dove ogni territorio conserva caratteristiche proprie e contribuisce alla complessità culturale della cucina campana.

Data	Località	Tema
30 giugno	Ischia	Dalla Coppa di Nestore al bucatino
13 luglio	Castellammare di Stabia	Pasta diva
8 settembre	Ascea	Il Cilento e il turismo della Dieta Mediterranea
28 settembre	Pozzuoli	Il mare nel piatto
26 ottobre	Avellino	Il bosco e la vite
9 novembre	Aversa	La Via Lattea

Data	Località	Tema
23 novembre	Benevento	Il cardone e il torrone
7 dicembre	Napoli	Dalla pizza alla cucina italiana

Maggiori informazioni su www.praesentia2026campania.it

Data di creazione

26/06/2026

Autore

enzo-radunanza