



## “Mangiare a Napoli e mangiare napoletano”: la cucina partenopea come grammatica culturale

*Nel saggio di Gennaro Avano edito da ESI, la gastronomia della città viene riletta come sistema storico e antropologico, tra storiografia, ristorazione e costruzione del brand Napoli. Con la prefazione di Alfonso Iaccarino*

Negli ultimi anni la gastronomia di **Napoli** è tornata al centro dell'attenzione internazionale, sostenuta da un interesse turistico crescente e da un rinnovato sguardo critico delle principali guide di settore.

Un successo che spesso viene letto come fenomeno recente ma che affonda le proprie radici in una storia molto più lunga e articolata, costruita nel tempo su una trama culturale condivisa da gran parte del Mezzogiorno.

È in questo spazio di continuità e di rilettura che prende forma “**Mangiare a Napoli e mangiare napoletano**”, il nuovo libro di **Gennaro Avano** edito da [Edizioni Scientifiche Italiane](#): 160 pagine che restituiscono profondità storica e consapevolezza critica a una delle tradizioni gastronomiche più riconoscibili d'Europa, introdotte dalla prefazione dello chef **Alfonso Iaccarino**.

## Gennaro Avano, tra antropologia e ricerca

GENNARO A. AVANO

### MANGIARE A NAPOLI E MANGIARE NAPOLETANO

La tradizione gastronomica napoletana per categorie:  
storiografia, *brand*, ristorazione e generi



Prefazione di  
Alfonso Iaccarino



Edizioni Scientifiche Italiane

Il volume nasce da un percorso di ricerca avviato oltre quindici anni fa e si inserisce nel lavoro di uno studioso che da tempo indaga i rapporti tra cultura materiale, alimentazione e identità del Mezzogiorno.

Nato a Napoli, docente all'Istituto Tecnico Industriale "Montani" di Fermo, dove è referente per le didattiche speciali, l'autore affianca all'attività accademica quella artistica e musicale, oltre a una costante collaborazione con diverse testate giornalistiche, tra cui **Quotidiano Napoli**, **Infiniti Mondi** e **Borghi d'Europa**.

In veste di saggista ha già pubblicato **Tracce per una storia delle arti duosiciliane** (2006), **La minestra è maritata. Ritratto storico della gastronomia meridionale** (2016) e **Letteratura gastronomica del Meridione d'Italia** (2018). Attualmente cura la rubrica quindicinale **Antropologia culturale del Meridione d'Italia** per il format **Officina Mediterranea**, confermando una ricerca che intreccia storia, cultura materiale e identità

## Dalle origini antiche al tramonto postunitario

**Gennaro Avano** ha costruito nel tempo una riflessione coerente, con un percorso che parte dalla

---

trattatistica antica, risalendo al IV secolo a.C. con **Archestrato di Gela**, autore del **Poema del buongustaio**, figura centrale per la cultura gastronomica mediterranea e riferimento per **Marco Gavio Apicio**, vissuto tra il I secolo a.C. e il I secolo d.C.

Il racconto procede attraversando i secoli fino ai grandi trattatisti francesi di fine Settecento, come **Marie-Antoine Carême**, che riconoscono alla gastronomia napoletana – intesa come cucina del Regno – un ruolo degno della più autorevole manualistica di settore.

Con l'Unità d'Italia, però, questa rappresentatività si affievolisce: la cucina napoletana perde centralità internazionale e si trasforma in espressione popolare, patrimonio culturale interno e, soprattutto, delle grandi masse migranti dirette negli Stati Uniti.

## Il brand Napoli e la rinascita oltreoceano

È proprio l'emigrazione a preservare e rilanciare l'identità gastronomica napoletana.

**Pasta, conserve di pomodoro e olio d'oliva** diventano le pietre miliari di un *brand* che si afferma come **marchio dell'italianità**, inizialmente quasi a esclusivo appannaggio della comunità italo-americana. Molte aziende si organizzano aprendo sedi negli Stati Uniti per sostenere l'export di questi prodotti simbolo.

La definitiva consacrazione arriva però tra gli anni Cinquanta e Sessanta con gli studi di **Ancel Keys** sulle popolazioni del Cilento e la formulazione della **Teoria della Dieta Mediterranea**. La validazione scientifica di questo modello alimentare rilancia l'intero sistema gastronomico meridionale e contribuisce anche alla **diffusione della pizza**, che da cibo del sottoproletariato urbano diventa oggetto di interesse globale

## Ristorazione, categorie e consapevolezza

Nel volume, l'autore dedica ampio spazio al passaggio cruciale dalla cucina aristocratica degli *scalchi* – come **Antonio Latini**, sovrintendente delle cucine vicereali – alla ristorazione come nuovo veicolo di trasmissione culturale. Osterie, pizzerie e locali storici diventano i luoghi in cui la gastronomia napoletana si consolida e si rinnova, dando forma a quelle categorie ancora oggi in uso.

**Napoli** emerge come punto di convergenza delle tradizioni meridionali, vetrina capace di rendere riconoscibili produzioni del Regno, a partire dalla mozzarella del casertano. Per **Gennaro Avano**, conservare la memoria di questa storia è essenziale: conoscere i protagonisti e le dinamiche che hanno portato agli attuali riconoscimenti significa restituire profondità a un successo spesso percepito come improvviso

## Una mappa critica della cucina di Napoli

Il libro si sviluppa in cinque capitoli che funzionano come una vera e propria carta interpretativa della gastronomia napoletana, con una bella chiusura riservata agli alimenti protagonisti delle pietanze antiche, osservati nella loro evoluzione fino alle espressioni più recenti, a testimonianza

---

di un repertorio ancora vivo e praticato.

**Mangiare a Napoli e mangiare napoletano** si impone come un saggio rigoroso, più vicino a una mappa culturale che a un semplice racconto gastronomico. **Gennaro Avano** evita l'aneddotica facile e costruisce una narrazione basata sulle fonti, restituendo alla cucina partenopea il ruolo di categoria del pensiero. La prefazione di **Alfonso Iaccarino** rafforza inoltre il dialogo tra riflessione teorica e pratica contemporanea, sottolineando l'attualità di una tradizione che continua a parlare al mondo.

Un libro, insomma, che non celebra, ma spiega, e che offre al lettore strumenti critici per comprendere perché **Napoli**, oggi, non sia soltanto una destinazione gastronomica, ma un paradigma culturale.

### **Mangiare a Napoli e mangiare napoletano**

**Autore:** Gennaro Avano

**Editore:** [Edizioni Scientifiche Italiane](#)

**Data di pubblicazione:** ? 15 settembre 2025

**Pagine:** ?160 pagine

**Amazon:** [amzn.to](#)

### **Data di creazione**

29/12/2025

### **Autore**

malinda-sassu