



NA≥DOP

Napoli da Ora in Poi

**Nasce NA≥DOP “Napoli da Ora in Poi”, il nuovo progetto culturale
tra musica, luoghi d’arte e sapori**

15 artiste napoletane, un album e un sito internet

**Nasce NA≥DOP “Napoli da Ora in Poi”, il nuovo progetto culturale
tra musica, luoghi d'arte e sapori**

15 artiste napoletane, un album e un sito internet

Nasce **NA≥DOP, “Napoli da Ora in Poi”**, il nuovo progetto culturale che coniuga musica, luoghi d'arte e cultura del cibo. Tre cardini per raccontare una Napoli diversa, un'inedita mappa dello sguardo sulla città.

L'iniziativa, nata da un'idea di **Gabriella Rinaldi** e che gode della partnership con **Legambiente** e l'**Arcidiocesi di Napoli - Ufficio Diocesano Beni Culturali**, coinvolge 15 artiste napoletane e debutta con una festa il **25 giugno alle ore 19** nella chiesa di **Sant'Aniello a Caponapoli**.

Gabriella Rinaldi, Cristina Donadio, Brunella Selo, Annalisa Madonna, DEVA, Monica Pinto, Daniela Carelli, Fiorenza Calogero, Daelle, Armanda Desidery, Katres, Piera D'Isanto, Raffy & Lea - Sorelle Traettino, Cristina Pucci, Maria Chiara: attrici, cantanti, scrittrici. 15 voci che si incontrano per reinterpretare la città, un percorso tutto al femminile.

Partendo da un **brano musicale**, creato per l'occasione, ogni artista ha adottato **un luogo, un monumento o un panorama napoletano**: posti più o meno noti, ma anche strade, piazze, vicoli oppure luoghi della mente, come nel caso di Maria Chiara. Si va da **Castel dell'Ovo**, alle scale di **Capodimonte**, dal **Vesuvio** al **Porto**, dal **Centro Storico** al **Cristo Velato** della **Cappella Sansevero**.

In unione alle note e ai luoghi, ogni artista ha scelto **una ricetta, un profumo o un sapore tipico** per raccontare la propria visione per **“Napoli da Ora in Poi”**. Piatti della tradizione, come la pizza o gli spaghetti con le cozze, ma anche più inusuali come gli spaghetti al limone o i grandi classici come il babà o la mozzarella, per finire con i vini come il **Lacryma Christi** o il **Gragnano** dell'**Azienda Iovine**.

Un reset dell'immaginario legato alla città e insieme un omaggio a Napoli, alla sua bellezza, alla cultura millenaria e alle sue contraddizioni. Un tentativo di riconciliazione che parte dalla sua riscrittura, affidandosi al linguaggio dell'arte.

L'acronimo NA≥DOP indica infatti una sorta di denominazione di origine protetta ma anche una volontà di proteggere, curare e preservare la città, ora come in futuro.

Per questo **Sant'Aniello a Caponapoli** è luogo privilegiato dell'incontro e casa madre dell'evento: le mura romane e greche, l'eccellente ristrutturazione ad opera di **Ugo Carughi**, le piccole cappelle, i marmi bianchi e lucenti, la sua collocazione. Un ponte tra passato, presente e futuro, come l'idea alla base di **NA≥DOP**.

Nella suggestiva cornice della Chiesa così le artiste, sedute tra la folla, intonano una alla volta il loro canto, dando vita ad un'azione scenica puntiforme. **Una sorta di performance diffusa** per coinvolgere il pubblico ed avvolgerlo in un percorso extrasensoriale. All'interno delle cappelle della Chiesa inoltre si avvicenderanno suoni e visioni, attraverso le **immagini fotografiche di Roberto Russo**.

Il **25 giugno è l'occasione per presentare l'album "Napoli da ora in poi - Di Voce in Canto - Vol I"**. I brani musicali, quasi tutti esclusivamente inediti, sono stati realizzati appositamente per il progetto **NA≥DOP**. Generi e stili diversi per raccontare le varie facce di Napoli: dal melting pot elettronico alla reinterpretazione di brani del primo 900 in chiave moderna o jazz; dal lounge al pop sofisticato; dalla canzone d'autore al rock e al jazz strumentale.

In contemporanea con la presentazione del disco parte **anche il sito NA≥DOP HUB all'indirizzo www.nadop.it**, che ospita l'intero progetto e i lavori di tutte le artiste con il loro percorso: dalla musica ai **Luoghi d'Arte**, ai **Sapori della Cucina Napoletana**. Clip, immagini, foto, disegni, video, interviste, performances, blog, podcast e molto altro: un vero e proprio porto virtuale, luogo di approdo e partenza di idee e suggestioni diverse. Il legame di **"Napoli da Ora in Poi"** con la ricerca e il racconto dei sapori si fa forte anche della pubblicazione all'interno del sito del canale dedicato alla cucina: **"Le Cucinelle di NA≥DOP"**, una sorta di back-stage dove le singole artiste raccontano e preparano i cibi prescelti.

"Napoli da Ora in Poi" vede la partecipazione di un team di professionisti che con grande entusiasmo e passione hanno dato vita al progetto di **Gabriella Rinaldi: Max Carola**, musicista e produttore; **Roberto Russo**, fotografo; **Bianca Fabbrocino**, food consultant; **Giovanni Maria Riccio**, avvocato; **Sabrina Pelosi**, restauratrice e cantante; **Serena Marra**, illustratrice.

A Sant'Aniello a Caponapoli, **Carla Giusti**, architetto e exhibition designer ha curato l'installazione di **Podcast #1 - "Mary's Mood"** di **Maria Chiara**.

Inoltre, **Elisabetta Donadono** direttore responsabile di **Napolipost.com**, con il suo progetto **"OlioFoodArt, le Infodegustazioni d'Eccellenze & Arte"**, propone un viaggio infosensoriale nelle prelibatezze dell'olio extravergine d'oliva, che accompagnerà anche in futuro il percorso di **"Napoli da Ora in Poi"**.

Si ringrazia l'**Azienda Iovine di Pimonte Napoli** per la degustazione del vino **Gragnano**.

NA≥DOP è un progetto in divenire che si muove per diventare un appuntamento di rito in città attraverso la creazione di una rassegna più ampia e manifestazioni ad hoc che, in collaborazione con **l'Assessorato alla Cultura e al Turismo del Comune di Napoli**, saranno proposte in un calendario di eventi per la stagione 2015-2016.

L'EVENTO

NA≥DOP, "Napoli da Ora in Poi"

Suoni & Visioni

Storie, luoghi, sapori della città

25 giugno, ore 19

Chiesa di Sant'Aniello a Caponapoli

Largo Sant'Aniello a Caponapoli

IL SITO NA≥DOP HUB

www.nadop.it

L'ALBUM

"Napoli da ora in poi - Di Voce in Canto Vol I"

Tracklist

1. GABRIELLA RINALDI - Pezzo Moderno #1 (EH-HA) - 3:13
2. CRISTINA DONADIO - Spaccami il cuore - 5:24
3. BRUNELLA SELO - Diluvio universale - 4:02
4. ANNALISA MADONNA - 'Ncopp a funtana - 3:11
5. DEVA - Piazza Borsa - 3:06
6. MONICA PINTO - L'Ideal-Mente - 3:49
7. DANIELA CARELLI - Mare amaro - 3:27
8. FIORENZA CALOGERO - Tutt'e ssere - 3:09
9. DAELLE - Non lasciarmi andare via - 3:45
10. ARMANDA DESIDERY - Il Viaggio - 6:31
11. KATRES - Non ho bisogno - 3:20
12. PIERA D'ISANTO - Palumme - 4:40
13. RAFFY&LEA - SORELLE TRAETTINO - It's Napoli - 3:41
14. CRISTINA PUCCI - Vurria - 3:02
15. MARIA CHIARA - Atlante (Mary's mood) - 4:32



La famiglia Iovine è la più antica produttrice di vini della Penisola Sorrentina. Le quattro generazioni succedutesi, consentono alla selezione dei loro vini di rappresentare, con le Aziende Agricole del Vesuvio del Sannio e dell'Irpinia, l'essenza dei vini Campani. Le prime **20000 bottiglie** rappresentano solo l'inizio di una produzione che, nel tempo, è cresciuta a testimonianza della validità dei vini proposti. I fratelli Iovine conducono personalmente l'azienda ognuno con competenze specifiche.

Nella vasta scelta di vini pregiati, si evidenzia **il vino Penisola Sorrentina**, rosso frizzante, denominato **Gragnano** che deriva da uve provenienti da vigneti dei comuni di Gragnano, Pimonte e Castellammare di Stabia.

La Cantina propone, inoltre, **un inedito Terra del Gragnano** un rosso frizzante Gragnano Doc, prodotto solo con uve di Pimonte e rifermentato in bottiglia alla vecchia maniera.



**OlioFoodArt, le Infodegustazioni d'Eccellenze & Arte
a cura di Elisabetta Donadono, direttore responsabile
di napolipost.com**

L'Arte è una magia poliedrica che coinvolge sensi apparentemente usuali come la vista e l'udito, ma alcune volte può stimolare altri sensi come l'olfatto ed il gusto. In territori come Napoli e la Campania, e l'intero Sud d'Italia, la Musica, che è una delle forme d'arte per eccellenza, può stimolare il contatto con altre eccellenze. L'incontro può avvenire tra gli artisti, il pubblico ed i prodotti. Quest'ultimi declinati ovviamente in location particolari.

La musica coinvolge persone che per la loro sensibilità possono apprezzare qualcosa che non è propriamente arte, ma è una fonte primaria per la vita di molti: l'olio. L'Olio un prodotto naturale per eccellenza è una delle eccellenze delle nostre terre.

La Campania è terra di straordinario olio extravergine perché conserva cultivar autoctone che consentono ai produttori di offrire sul mercato oli interessanti.

Il viaggio in questa eccellenza per questa occasione si snoda attraverso un percorso infosensoriale.

Napolipost.com è un quotidiano online dell'informazione positiva, che da anni promuove la valorizzazione di persone, luoghi e prodotti.

Napolipost, ha una rubrica interamente dedicata all'Olio 'Oliofood' che tratta tutti i temi legati a questo prodotto.

A realizzare le iniziative Elisabetta Donadono,
Assaggiatore Olio Nazionale, giornalista e direttore di
napolipost

www.napolipost.com