



Gragnano Città della Pasta 2025: torna l'evento che celebra la protagonista assoluta della tavola, tra gusto, cinema e tradizione.

Il claim di questa edizione: "Tutto il resto è contorno".

Un inno alla pasta, icona della cucina italiana e dell'immaginario collettivo.

Gragnano, 15 luglio 2025 - Dal 12 al 14 settembre, Gragnano diventa palcoscenico gourmet: torna *Gragnano Città della Pasta*, l'evento che ogni anno celebra la tradizione, la cultura centenaria e l'amore incondizionato per la pasta. Promosso dal **Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**, in collaborazione con il **Comune di Gragnano** e la **Regione Campania**, la manifestazione giunge quest'anno alla sua **23esima edizione**, confermandosi un appuntamento iconico, che trasforma la città campana in un vero e proprio red carpet del gusto, attirando migliaia di visitatori da tutta Italia – e oltre.

Quest'anno, più che mai, la protagonista assoluta sarà lei: **la pasta di Gragnano IGP**.

La vera stella della cucina italiana, con la sua qualità eccellente e i suoi formati iconici. Gragnano è infatti un'industria culturale e gastronomica che, da secoli, sforna star indimenticabili: rigatoni, paccheri, fusilli e spaghetti.

L'edizione 2025 sarà un omaggio alla pasta come vera diva della cucina italiana, celebrata attraverso un concept ispirato al mondo del cinema. Gragnano darà a tutti il benvenuto alla **Walk of Taste**, in pieno stile hollywoodiano, dove ogni formato di pasta verrà omaggiato come una stella e la cottura al dente sarà la direzione artistica di un evento che diventa festival multisensoriale.

La Città della Pasta aprirà le sue porte per accompagnare i visitatori in un viaggio tra mulini e pastifici. **Chef stellati, stand gastronomici, degustazioni, talk, live performance e street art** animeranno le strade del centro, per riscoprire la tradizione e seguire l'evoluzione di uno dei prodotti italiani più iconici nel mondo: la Pasta di Gragnano IGP.

L'evento avrà inizio **venerdì 12 settembre** con la cerimonia di inaugurazione, alla presenza delle istituzioni, del **Presidente del Consorzio Massimo Menna**, dei rappresentanti dei pastifici consorziati e del **Sindaco di Gragnano Nello D'Auria**.

Dopo il tradizionale **"Taglio degli Spaghetti"**, simbolo dell'inizio della Festa, si terrà la consegna del prestigioso **Premio Culturale "Gragnano Città della Pasta"**, istituito dal Comune di Gragnano e finanziato dalla Regione Campania.

Quest'anno il premio andrà a una **nota attrice partenopea**, vera icona del cinema nazionale che, come la pasta di Gragnano, è amata da tutti e **resta protagonista, indipendentemente da qualunque moda**, vantando una versatilità straordinaria: **attrice di talento, cantante e conduttrice di successo**. Proprio come la pasta si abbina ad ogni condimento, anche lei sa interpretare ruoli diversi, passando con naturalezza dal dramma alla commedia, dalla musica alla televisione.

A seguire, si terrà un **panel dedicato al rapporto tra il mondo del cinema e la pasta**, che vedrà la partecipazione della premiata insieme ad altri nomi di rilievo del cinema italiano, per raccontare aneddoti, storie ed emozioni che uniscono due grandi pilastri dell'identità culturale italiana.

La moderazione della giornata inaugurale sarà affidata alla giornalista e conduttrice Rai **Monica Caradonna**. A illustrare la centralità della **Pasta di Gragnano IGP**, vera e propria **diva della tavola**, sarà **Filippo Fontana**. Dopo un percorso che lo ha portato da Milano a Londra e poi a Bruxelles,

l'artista ha elaborato uno **stile visivo che unisce lo spirito italiano ad un'estetica internazionale**, conferendo un **respiro cosmopolita** alla comunicazione di **Gragnano Città della Pasta 2025 – Tutto il resto è contorno**.

Durante i tre giorni di Festa, Gragnano si trasformerà in un set cinematografico diffuso, con photobooth a tema, showcooking ispirati al grande schermo, spettacoli teatrali e musicali dal vivo e laboratori per bambini.

Come sempre, al centro della Festa ci saranno **gli stand gastronomici a cura di chef stellati e della tradizione**, pronti a far assaporare la pasta di Gragnano IGP in tutti i suoi formati e abbinamenti. Perché a Gragnano, ad **ogni tipo di pasta corrisponde un condimento**, creando un'esperienza gastronomica unica, che celebra la perfetta armonia tra forma e sapore.

Con questa edizione, Gragnano ribadisce il ruolo da protagonista della pasta nella nostra cultura. Perché il resto è buono, buonissimo. Ma con una pasta così, sarà sempre un contorno.

Ufficio Stampa: Camilla Valli

Pastadigragnanoigp.press@gmail.com

3314120013