



Gragnano Città della Pasta 2025: la regina della tavola torna protagonista tra gusto, cinema e tradizione

Dal 12 al 14 settembre la città campana si trasforma in un set a cielo aperto. Tre giorni di degustazioni, showcooking stellati, talk, musica ed esperienze immersive per celebrare la Pasta di Gragnano IGP, icona mondiale di cultura e convivialità.

Gragnano – Se la pasta fosse un’attrice, sarebbe la diva per eccellenza: amata da tutti, attesa con trepidazione, applaudita in ogni sua apparizione. Non ha ruoli secondari, non è un semplice contorno: è la protagonista assoluta della tavola, capace di trasformare ogni piatto in un capolavoro.

È con questo spirito che torna **“Gragnano Città della Pasta”**, la kermesse che dal **12 al 14 settembre 2025** trasformerà la città in un red carpet del gusto, omaggiando il prodotto simbolo della tradizione italiana attraverso un concept ispirato al cinema.

Organizzato e promosso dal Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, in collaborazione con il Comune di Gragnano e la Regione Campania, l’evento giunge alla sua 23^a edizione confermandosi come un appuntamento unico nel panorama enogastronomico, capace di attrarre migliaia di visitatori dall’Italia e dall’estero.

Una diva chiamata pasta

La Pasta di Gragnano IGP è da secoli sinonimo di eccellenza: ogni formato è una star riconoscibile, dal rigatone al pacchero, dal fusillo allo spaghetti. Quest’anno la manifestazione la celebra come una vera attrice, con tanto di “Walk of Taste” in stile hollywoodiano, photo booth cinematografici, showcooking ispirati al grande schermo e spettacoli dal vivo.

L’inaugurazione e il Premio Culturale

Il sipario si aprirà venerdì 12 settembre nel centro cittadino, alla presenza delle istituzioni, del Presidente del Consorzio Massimo Menna, del Sindaco Nello D’Auria e dei rappresentanti dei pastifici consorziati. Dopo il tradizionale “Taglio degli Spaghetti”, simbolo dell’inizio della Festa, sarà conferito il **Premio Culturale “Gragnano Città della Pasta”**, istituito dal Comune e sostenuto dalla Regione Campania.

Quest’anno il riconoscimento andrà a **Serena Rossi**, attrice poliedrica tra cinema e teatro, doppiatrice di successo e presenza carismatica sul piccolo schermo. Serena Rossi incarna freschezza e versatilità in campo artistico: una capacità unica di muoversi tra generi e ruoli diversi, portando sempre con sé emozione, talento e calore. La sua figura richiama inoltre il

legame profondo con il territorio campano, lo stesso che caratterizza la Pasta di Gragnano IGP, simbolo di tradizione e qualità riconosciuta in tutto il mondo.

Il premio sarà un'opera **unica realizzata dallo scultore napoletano Domenico Sepe**, ispirata al connubio tra pasta e cinema.

Dopo la premiazione, Serena Rossi parteciperà al talk di apertura dedicato al legame tra cinema e pasta, insieme ad altri protagonisti del grande schermo come il regista **Paolo Genovese**, autore di successi internazionali come *Perfetti sconosciuti*. A margine del panel, l'attrice si esibirà con alcune canzoni tratte dal suo repertorio musicale.

A condurre la giornata inaugurale sarà la giornalista e conduttrice Rai **Monica Caradonna**.

Un festival diffuso
La città diventa il grande palco dedicato alla nostra star, con un ricco calendario di cooking show, talk, concerti, spettacoli teatrali e musicali, performance artistiche, laboratori per bambini e visite guidate alla Valle dei Mulini e ai pastifici, per scoprire i segreti della produzione e l'evoluzione di uno dei prodotti italiani più iconici al mondo: la Pasta di Gragnano IGP.

Alla regia dello spettacolo più gustoso gli chef dei ristoranti della tradizione locale e quelli stellati, ognuno con il suo linguaggio gastronomico e la sua interpretazione personale della Pasta di Gragnano IGP. Avremo sei food stand dedicati alle ricette della tradizione e due food stand con proposte gastronomiche innovative eseguite dai nostri Chef Stellati, con una novità: lo stand dei fritti, dove Pasta di Gragnano IGP si trasforma per raggiungere nuovi picchi del gusto.

L'omaggio filatelico celebrativo
Domenica 14 settembre alle ore 19:00 sarà presentato l'**Annullo Filatelico celebrativo "Gragnano Città della Pasta"**, realizzato in collaborazione con **Poste Italiane**. Per l'occasione saranno distribuite **100 cartoline da collezione in omaggio** ai partecipanti.

La manifestazione vede il sostegno e la collaborazione di importanti realtà istituzionali e culturali: la Regione Campania, il FAI – Delegazione di Napoli, la Film Commission Regione Campania e Origin Italia.

Radio Kiss Kiss Italia sarà official media partner, raccontando la Festa con la sua energia e la sua musica.
L'identità visiva dell'edizione 2025 porta invece la firma di **Filippo Fontana**, illustratore ufficiale di Gragnano Città della Pasta.

Tradizione e innovazione
La tradizione della pasta di Gragnano nasce nel XVI secolo, dall'incontro tra la migliore semola di grano duro e l'acqua sorgiva della valle, sfruttando il microclima perfetto per l'essiccazione. Una storia che continua ancora oggi, proiettata nel futuro grazie all'impegno dei pastai che custodiscono e innovano questa eccellenza riconosciuta in tutto il mondo.

“Gragnano Città della Pasta 2025” è l’occasione ideale per vivere un’esperienza immersiva, tra gusto, cultura e spettacolo. Tutti gli aggiornamenti saranno disponibili sul profilo [Instagram](#) ufficiale del Consorzio e sul sito www.pastadigragnanoigp.it.

La premiata

Attrice, cantante, conduttrice tv, Serena Rossi debutta a teatro a 16 anni, il successo arriva grazie a serie tv come “Il Commissario Montalbano”, “Il clan dei camorristi”, “Adriano Olivetti” e al cinema con le pellicole “Song ‘e Napule”, “Ammore e Malavita”, “La Tristezza ha il sonno leggero” e “Lasciami andare” solo per citarne alcune. E’ nei panni di Mia Martini nel film “Io sono Mia” che Serena raggiunge la definitiva consacrazione di attrice e cantante. In veste di doppiatrice presta la sua voce a vari personaggi Walt Disney. Parallelamente inizia anche una carriera di conduttrice televisiva. Dal 2021 è “Mina Settembre”, l’assistente sociale campionessa di ascolti su Rai1. Sempre nel 2021 Serena è scelta come Madrina alla Mostra del Cinema di Venezia ed è nel cast di “Diabolik” dei Manetti Bros. Nel 2022 è protagonista della serie di successo di Rai1 “La Sposa”, conduce “Danza con Me” di Roberto Bolle ed è protagonista della commedia Sky Original “Beata Te”. Nel 2023 ha girato un episodio come guest star della serie Sky “Call my Agent 2”. E ancora è coprotagonista del film “Il treno dei Bambini” per Netflix di Cristina Comencini uscito nel 2024, nel cast di Uonderbois di Disney dove interpreta il ruolo di cattiva. Nel 2025 debutta a teatro con il suo primo spettacolo teatrale “SereNata a Napoli”, con cui sta ottenendo sold out in tutta Italia.

Gli chef stellati

Luigi Tramontano

Figlio d'arte e mani d'oro. Ovunque va, porta una stella. Sia Il Flauto di Pan di Villa Cimbrone a Ravello che la Terrazza Bosquet del Grand Hotel Excelsior Vittoria di Sorrento, dove ha lavorato come Executive Chef, hanno ottenuto la stella Michelin. Ora è tornato a casa e il suo attuale ristorante, gestito in famiglia, si chiama “O me o il mare Restaurant”, nella strada principale della città della pasta, quella che ha reso celebre in tutto il mondo l’arte dell’oro di Gragnano. Il nome è un omaggio al papà di Luigi Tramontano, Antonio, cuoco a sua volta: messo di fronte a un “aut aut” (o me o il mare), lasciò le cucine delle navi da crociera. Rimase sulla terraferma, scegliendo la famiglia.

Domenico Stile

Nato a Gragnano, classe '89, Domenico Stile è ad oggi uno dei più giovani chef in Italia con due Stelle Michelin.

Diverse le esperienze intraprese prima di arrivare a Roma, tra cui da Alinea a Chicago e nelle cucine dei più significativi nomi della Penisola, come Gianfranco Vissani, Enrico Crippa, Antonino Cannavacciuolo, Massimo Bottura e Nino di Costanzo.

Da febbraio 2016 è alla guida della cucina del ristorante Enoteca la Torre a Villa Laetitia di Roma, due stelle Michelin, con cui ha raggiunto una forte e solida intesa.

Ciro Sicignano

Classe '89, nato a Gragnano, dopo essersi diplomato all'alberghiero di Castellammare ha iniziato a fare importanti esperienze presso Chef di alto livello quali Vissani, Enrico Crippa e Antonino Cannavacciuolo.

Dopo una parentesi in Calabria al Ristorante Pietramare del Raia Praia Resort, dove ha conquistato ottimi riconoscimenti, ha fatto ritorno in Penisola Sorrentina per sposare il progetto dei fratelli Apuzzo, che hanno ridato splendore ad una delle strutture più prestigiose di Sorrento: l'Hotel Lorelei Londres.

Domenico Iavarone

Originario di Casavatore in provincia di Napoli. Per sei anni ha cucinato al José Restaurant portando nel 2019 la Stella Michelin, la prima per la città di Torre del Greco. Ora, con tutta la sua brigata, è l'Executive chef di "ZEST", nelle sale del Grand Hotel La Favorita, un luogo al centro di Sorrento con vista mare. Il nome del ristorante è un richiamo ai limoni di Sorrento e al grande giardino, un limoneto, che circonda il Grand Hotel.

Nicola Somma

Giovane Chef di Gragnano. La sua storia è cominciata nel modo più classico: da un annuncio di lavoro e da un curriculum. Una storia arrivata poi fino alle stelle, anzi, alla stella Michelin. "Ricordo che appena lessi l'annuncio mandai immediatamente la mia candidatura. Volevo fortemente lavorare con lo Chef Cannavacciuolo e quando seppi che Villa Crespi cercava una persona ai primi piatti, non ci pensai due volte". Nicola ha cercato di imparare dal Maestro il più possibile, osservando tutto. Fino a quando Cannavacciuolo gli chiese di guidare il Bistrot di Torino dove, con tanto lavoro e passione, è riuscito a conquistare la prima Stella Michelin – nel 2018. Nicola apre con lo Chef Antonino e Cinzia il nuovo Resort Laqua Countryside e il ristorante Cannavacciuolo Countryside, che conquista la sua prima Stella Michelin a novembre 2021.

Gli chef della tradizione

Per valorizzare "Gragnano Città della Pasta", saranno presenti anche rinomati chef della tradizione, custodi di ricette autentiche e interpreti del territorio, che con le loro creazioni esalteranno l'unicità e l'eccellenza della Pasta di Gragnano, rafforzando il legame tra cultura, gusto e identità locale.

ALFONSO NATALE - Di Sole... Di Luna Restaurant dell'Hotel Sporting

GIACOMO DE SIMONE & ERMANNINO COSTI - Hotel Stabia

VINCENZO PIACENTE - Gio Ponti Restaurant dell'Hotel Parco dei Principi

MARCO DEL SORBO - Grand Hotel Ambasciatori

FABRIZIO DE SIMONE - Ristorante L'Accanto dell'Hotel Angiolieri

CARMINE MAZZA - Villa Fiorella Art Hotel

ALBERTO FORTUNATO - La Bettola del Gusto

RAFFAELE INGENITO - Masseria Gabriele

CIRO CASTALDO - Ristorante I Tre Pini dell'Hotel Rasinus

GIUSEPPE CESARANO - Ristorante Casa Scarica

GIULIO COPPOLA - Ristorante Casa Scarica

GIUSEPPE VANACORE - Ristorante Casa Scarica

I consorzi di Origin Italia

Un ruolo centrale avrà anche la collaborazione con **Origin Italia – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche**, che riunisce i Consorzi di Tutela dei prodotti agroalimentari DOP e IGP. L'associazione ha il compito di rappresentare e dare sintesi alle esigenze collettive dei Consorzi riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, rafforzando così la tutela e la valorizzazione delle eccellenze italiane.

Per l'occasione, **alcuni Consorzi associati a Origin Italia prenderanno parte alla Festa**, presentando e valorizzando i propri prodotti. Saranno infatti proposti **piatti di pasta di Gragnano Igp abbinati a queste eccellenze DOP e IGP**, creando un percorso di degustazione unico che racconta il meglio dell'agroalimentare italiano.

Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP

La Cipolla Bianca di Margherita Igp viene prodotta nelle sabbie del Mar Adriatico, a sud del Gargano, in una zona di elevato interesse ambientale come la zona umida delle saline nei territori compresi tra i comuni Margherita di Savoia (Bat), Zapponeta (Fg) e Manfredonia (Fg). Al Consorzio, riconosciuto nel 2016, partecipano venti aziende di piccoli produttori, due cooperative di produzione, quattro aziende di confezionamento. Raccolta e vendita soprattutto nei mesi da aprile ad agosto nei quali vengono a maturare le particolari caratteristiche organolettiche di dolcezza, succulenza, tenerezza e croccantezza.

Consorzio di tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP

Il consorzio di tutela del Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese -Nocerino D.O.P., nasce nel giugno 1999 e con dm 2023 riceve incarico dal Masaf per la tutela, valorizzazione e

promozione della D.O.P. L'area D.O.P. , prevista dal disciplinare, interessa 41 comuni delle province di Napoli, Salerno e Avellino . Con azioni di promozione mirate, il consorzio divulga e valorizza la D.O.P. nel mondo in forte contrasto con l'italian sounding soprattutto oltre i confini europei e cerca di difendere il titolo di Re del Pomodoro acquisito nel tempo.

Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP

Il Basilico Genovese DOP è l'essenza del pesto e uno dei simboli della cucina ligure, apprezzato per il suo profumo inconfondibile e il legame profondo con il territorio. Il Consorzio di Tutela ne garantisce origine certa e qualità, custodendo valori di tradizione e autenticità che lo rendono ambasciatore del Made in Italy nel mondo. Il Basilico Genovese DOP si unisce all'Olio Riviera Ligure DOP in una sinergia che da anni valorizza le eccellenze DOP della Liguria con il progetto Assaggia la Liguria.

Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP "Affumicata"

Il disciplinare della Mozzarella di Bufala Campana Dop prevede anche una versione affumicata: le mozzarelle vengono fatte "riposare" per un giorno prima di essere affumicate con la paglia o per immersione nel "fumo liquido", che è un estratto naturale derivato dalla combustione di legni. Vengono utilizzate apposite macchine che abbattano i fumi e vassoi grigliati: a questo si deve l'aroma affumicato piacevole e delicato. Dalla pasta e patate filante alla pizza, fino a qualche variante familiare della parmigiana di melanzane, la bufala affumicata Dop unisce molti dei piatti più amati della tradizione campana.

Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP

La Mozzarella di Bufala Campana è il più importante prodotto DOP del Centro-Sud Italia. Viene realizzata solo con latte fresco di bufala mediterranea italiana allevata nell'area di origine (Campania, basso Lazio, parte del Foggiano e Venafro). Una sapienza antica, che trasforma quel latte in oro bianco entro 60 ore dalla mungitura, e oltre 15mila controlli ogni anno hanno reso la Bufala Campana DOP un simbolo del Made in Italy nel mondo. Il Consorzio di Tutela, nato nel 1981, è l'unico organismo riconosciuto dal ministero dell'Agricoltura per la tutela e la promozione di questa "grandiosa semplicità".

Consorzio di Tutela della Ricotta di Bufala Campana DOP

La Ricotta di Bufala Campana DOP è un latticino fresco, ricavato dal siero fresco derivante dalla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP, non sottoposto a processi di maturazione o conservazione. Ricca di minerali particolarmente importanti nella dieta, presenta un basso contenuto calorico e salino: tutte caratteristiche che ne fanno un prodotto particolarmente leggero e digeribile. Risale al 1859 la prima pubblicazione scientifica che cita espressamente la ricotta di bufala. Nel 2010 la Ricotta di Bufala Campana ha ottenuto il marchio europeo della Dop e nel 2016 è nato il Consorzio di Tutela.

Consorzio di Tutela della Ricotta Romana DOP

Il Consorzio di tutela Ricotta Romana DOP è una realtà di eccellenza che tutela uno dei prodotti di nicchia più soprafiniti del Lazio. E' un prodotto caseario fresco, ottenuto esclusivamente dal siero di latte intero di pecora appartenente alle razze maggiormente diffuse nel territorio laziale: Sarda, Comisana, Sopravissana, Massese e relativi incroci. I primi riferimenti storici alla Ricotta Romana risalgono alla descrizione delle tecniche casearie fornita da Columella, agronomo romano del I secolo a. C., nel De Re Rustica. La tradizione popolare riporta che anche S. Francesco D'Assisi trovandosi in una località laziale per la realizzazione di un presepe, contribuì alla diffusione della Ricotta nell'Agro Romano, insegnando ai pastori l'arte di produrla. Insomma, un prodotto unico per qualità e storia che davvero si pone come simbolo dell'agro romano e del Centro Italia.

Consorzio di Tutela Provolone del Monaco D.O.P.

Il Consorzio di Tutela del Provolone del Monaco DOP si occupa della protezione e della promozione del formaggio stagionato più famoso della regione Campania. Il Consorzio presieduto da Giosué De Simone è composto da allevatori, casari e produttori: la loro missione è quella di far conoscere e apprezzare il loro prodotto in Italia e all'estero. Sono loro i guardiani del prodotto, che si assicurano che tutto sia autentico e di alta qualità!

L'area dop racchiude 13 comuni incastonati fra la penisola sorrentina ed i Monti Lattari ed il Provolone del Monaco Dop può essere prodotto esclusivamente in questi Comuni utilizzando solo latte bovino locale con una percentuale minima del 20% proveniente da quella dell'Agerolese, una razza autoctona in via di estinzione.

Consorzio per la tutela del formaggio TRENTINGRANA

Il Consorzio Trentingrana raggruppa i 14 caseifici sociali della Provincia Autonoma di Trento, a cui fanno capo 600 allevatori sparsi nelle valli trentine.

È una vita faticosa, quella degli allevatori, ma che regala un bene prezioso: il latte di montagna con cui viene prodotto il formaggio principe dell'arte casearia trentina, il Trentingrana. Le 90.000 forme prodotte annualmente vengono raccolte dal Consorzio ed immesso sul mercato. Il disciplinare di produzione estremamente rigoroso, l'alimentazione delle bovine con mangimi NO OGM, l'aroma di montagna e per la caratteristica dolcezza ne fanno un unicum tra i formaggi duri italiani.

Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano Dop

Il Pecorino Romano DOP è discendente diretto del formaggio ovino che era alla base dell'alimentazione nell'Impero Romano in tutti i suoi domini. La storia racconta che, oltre 2.000 anni fa, nell'antica Roma, lo stesso formaggio pecorino che noi consumiamo oggi era un ingrediente importante nei pasti quotidiani e nei banchetti dei palazzi imperiali.

Alla base della qualità del Pecorino Romano DOP vi è l'altissima qualità del latte ovino intero fresco, associata alla grande esperienza dei casari nella sua trasformazione. Il Pecorino Romano DOP è una fonte di proteine ad elevato valore biologico, calcio in forma altamente assimilabile

e vitamine B1, B2, PP, A ed E. Le sue eccellenti proprietà nutrizionali ne fanno un alimento adatto ad una dieta moderna ed equilibrata, ha un alto potere energetico ed è facilmente digeribile. E' inoltre un formaggio naturalmente privo di lattosio, per questo motivo può essere inserito in modo sicuro nella dieta delle persone intolleranti.

Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Da oltre vent'anni il Consorzio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale promuove e tutela la carne certificata delle tre razze bovine simbolo del Centro Italia: Chianina, Marchigiana e Romagnola. Nel 1998 queste carni hanno ottenuto dall'Unione Europea la certificazione IGP, primo riconoscimento di qualità assegnato in Italia alle carni bovine fresche.

La loro forza nasce dal legame con il territorio, che abbraccia l'intera dorsale appenninica, dalla Campania alla Romagna. Qui l'allevamento mantiene un'impostazione estensiva e un'alimentazione naturale, basata su fieni e foraggi locali. Il Consorzio vigila ogni giorno su questi aspetti per garantire autenticità, trasparenza e sicurezza, proteggendo la IGP da contraffazioni e tutelando insieme consumatori e operatori della filiera, dagli allevatori ai ristoratori.

Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Costituitosi nel 2001, il Consorzio per la tutela dell'olio Riviera Ligure DOP forte della partecipazione dei 358 soci tra olivicoltori, frantoiani e confezionatori e grazie al riconoscimento ottenuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ha nei suoi obiettivi la promozione e tutela di un prodotto dalle caratteristiche uniche che mantiene vivo un territorio grazie all'arte dei muretti a secco.

Si tratta di 2.500 ettari di oliveti controllati, 728.000 piante la cui produzione è riconoscibile dal contrassegno di garanzia numerato rilasciato dal Consorzio di tutela ed apposto sul collo di ogni bottiglia che garantisce origine, tracciabilità e qualità di queste produzioni sostenibili.

Ufficio Stampa: Camilla Valli

Pastadigragnanoigp.press@gmail.com

3314120013