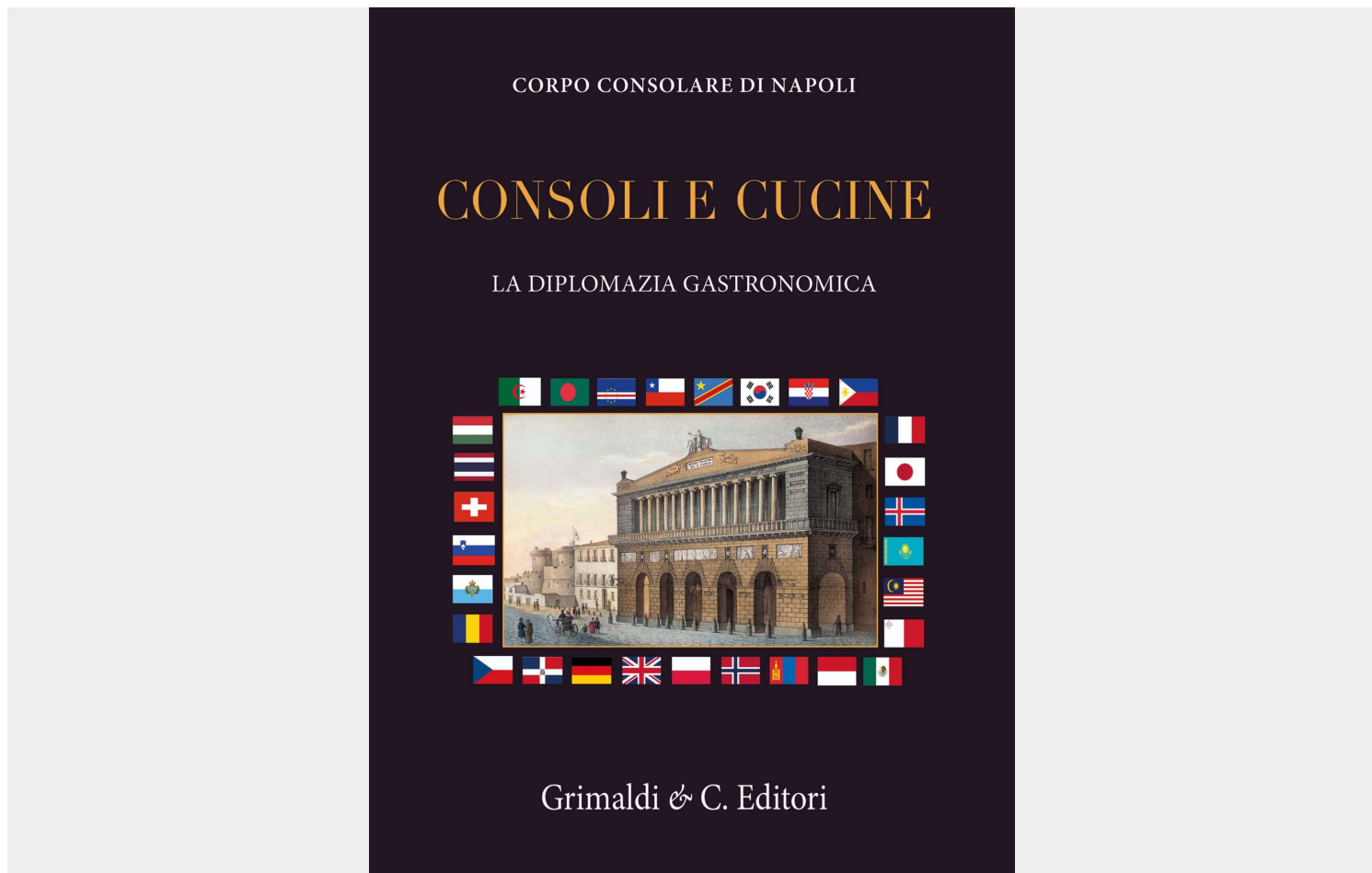


# NAPOLI, CONSOLI E CUCINE: LA DIPLOMAZIA GASTRONOMICA

*Publicato il 9 Dicembre 2025 di Harry di Prisco*



**Categoria:** [CRONACA E ATTUALITA'](#)

**Etichetta:** [Corpo Consolare Napoli](#)



## ***Il libro racconta 33 Paesi attraverso la cucina sarà presentato giovedì 11 dicembre presso il Circolo Nazionale dell'Unione di Napoli***

Identità culturale, convivialità e dialogo tra popoli, ma anche l'importanza della sostenibilità nel settore alimentare per garantire salute e benessere alle generazioni presenti e future. Sono questi alcuni dei temi al centro di "Consoli e Cucine: La Diplomazia Gastronomica", il volume nato su iniziativa del Corpo Consolare di Napoli e promosso insieme a Deloitte nell'ambito del programma di celebrazione dei 2500 anni dalla fondazione della città e del 50° anniversario della fondazione del Corpo Consolare. Il volume prevede un'introduzione a cura del Console Generale Onorario della Repubblica Dominicana e Decano del Corpo Consolare di Napoli, **Elio Pacifico**, del Console Onorario del Principato di Monaco e Segretario Generale del Corpo Consolare di Napoli, **Mariano Bruno**, e del Console Onorario della Repubblica di Slovenia e ideatore del progetto, **Jacopo Fronzoni**. Sono inoltre presenti le prefazioni del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, **Antonio Tajani**, e del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, **Francesco Lollobrigida**, oltre alla postfazione del Prefetto di Napoli, **Michele Di Bari**. Nel corso dell'evento sono previsti gli interventi di numerose personalità istituzionali, tra cui il Sindaco di Napoli, **Gaetano Manfredi**, il Prefetto di Napoli, **Michele Di Bari**, il Decano del Corpo Consolare di Napoli, **Elio Pacifico**, e il Segretario Generale, **Mariano Bruno**, oltre ai rappresentanti del Governo. Seguirà un panel di relatori con la Partner Deloitte & Touche S.p.A., **Alessandra Cerruti**, il Presidente del Consorzio Tradizione Italiana, **Armando De Nigris**, il Direttore de Il Mattino, **Vincenzo Di Vincenzo**, e lo chef **Christian Garcia**, Chef du Palais Princier de Monaco. Parteciperanno inoltre i giornalisti **Guido Barendson** e **Lorenza Scalisi**, quest'ultima autrice del libro "Tutti i piatti dei Presidenti", ha dichiarato: *«In ogni viaggio ho imparato che la cucina è un racconto immediato: è identità, memoria, creatività. Attraverso un piatto si può leggere una cultura, comprenderne l'anima e avvicinarsi alle persone in modo autentico. Questo volume celebra la straordinaria capacità del cibo di unire mondi diversi»*.

Le pagine del libro propongono un itinerario culturale tra le ricette più rappresentative di 33 Paesi con presenza consolare a Napoli, rendendo omaggio alla ricchezza delle comunità internazionali presenti nella capitale del Mezzogiorno e al ruolo della città come crocevia del Mediterraneo. *«Questa pubblicazione è parte integrante del programma "Neapolis 2500" - ha dichiarato **Mariano Bruno**, Segretario Generale del Corpo Consolare di Napoli e Partner Deloitte & Touche S.p.A. - e rientra in un progetto, interamente autofinanziato dal Corpo Consolare, diretto a valorizzare il cibo come strumento fondamentale di dialogo tra i popoli. Le prefazioni del Ministro Tajani e del Ministro Lollobrigida, unite alla partecipazione di 33 nazioni, arricchiscono ulteriormente questa iniziativa in termini di portata culturale e simbolica per un settore da sempre strategico per il nostro Paese»*. Deloitte contribuirà inoltre all'iniziativa presentando una ricerca dedicata alla sostenibilità nel settore

alimentare, con particolare attenzione all'utilizzo responsabile delle materie prime, ai benefici della filiera corta e alle pratiche innovative orientate alla riduzione dell'impatto ambientale, con l'obiettivo di coniugare eccellenza gastronomica, cultura e consumo responsabile. «*Il cibo* - ha dichiarato **Alessandra Cerruti**, Partner Deloitte & Touche S.p.A. - *racconta territori, persone, relazioni. Anche per questo parlare di gastronomia significa parlare di sostenibilità: di come utilizziamo le risorse, di come possiamo ridurre gli sprechi, di come il riuso possa trasformarsi in valore. Siamo orgogliosi di sostenere un progetto che unisce cultura, innovazione e responsabilità, dimostrando che ciò che portiamo in tavola può diventare un ponte tra comunità diverse e un investimento concreto nel nostro futuro*».

## **Chef d'eccezione alla cena degustazione**

La presentazione del volume sarà accompagnata da una cena degustazione a cura di dieci chef di fama nazionale e internazionale, tra cui tre chef stellati, che offriranno una testimonianza concreta del ruolo del cibo come strumento di diplomazia, incontro e crescita culturale.

Questi gli chef:

**Salvatore Bianco** – Ristorante La Terrazza, Hotel Eden (Roma)

**Fabio Caiazzo** – Ristorante Il Pavone, Grand Hotel Santa Lucia (Napoli)

**Rosario Coppola** – Ristorante Baccalaria (Napoli)

**Gennaro Cummaro** – Beau Rivage Palace (Losanna)

**Gennarino Esposito** – Ristorante Torre del Saracino (Vico Equense)

**Christian Garcia** – Chef du Palais Princier de Monaco

**Domenico Iavarone** – Ristorante Zest (Sorrento)

**Ferdinando Paragliola** – Resident Chef, Circolo Nazionale dell'Unione (Napoli)

**Francesco Petito** – Ristorante Michelasso (Napoli)

## **Dario Pizzetti** – Chef Villa Wolkonsky, Ambasciata Britannica (Roma)

“Consoli e Cucine: La Diplomazia Gastronomica” è un invito a riflettere sul valore della cucina come spazio di relazione, identità e apertura: una testimonianza che Deloitte è orgogliosa di sostenere, nella convinzione che anche a tavola si possa costruire il dialogo e la collaborazione di cui il mondo ha sempre più bisogno.

L'evento è patrocinato dal Comune di Napoli, da Napoli MuSa - Comitato Nazionale Neapolis 2500 e da U.C.O.I. (Unione dei Consoli Onorari in Italia).

## **Harry di Prisco**

