



DALLA TAVOLA AL METAVERSO

Ricomincio da tre. Carte e scarti. A tavola con la **geografia**, seminario laboratorio per riflettere sul valore del cibo come risorsa, valore, simbolo, attraverso un seminario-laboratorio che vede protagonisti studenti e docenti della scuola secondaria. Venerdì 12 aprile presso la scuola IC 61, Sauro Errico Pascoli, viale delle Galassie 12,

Per info: lucia.simonetti@unina.it

Una notte al museo con i geografi, il 5 aprile l'Archivio storico del Banco di Napoli sarà aperto dalle 18 alle 22 con una visita guidata.

Per info: viviana.daponte@uninorthnapoli.it

Il metaverso per la narrazione dei territori. Spazi urbani tra trasformazioni e permanenze, attraverso storie e racconti, è possibile cogliere le sfumature delle trasformazioni fisiche, sociali, culturali ed economiche che hanno caratterizzato le città e sollecitare processi di costruzione e definizione dell'identità urbana.

Per info: daniela.laforesta@unina.it

[...]

APPROFONDISCI



DOVE DORMIRE A NAPOLI



GRAND HOTEL PARKER'S



Il Grand Hotel Parker's nasce nel 1870 quando lo scienziato George Parker Bidder III, facoltoso studioso inglese di biologia marina, impegnato presso la Stazione Biologica della Real Villa, oggi Villa Comunale, rilevava la proprietà dell'antico Hotel Tramontano Beau Rivale di cui era ospite abituale, per farne la meta elettiva dei viaggiatori provenienti dal Nord Europa. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, il Parker's ritorna ai suoi splendori grazie a Francesco Paolo Avallone, brillante professionista napoletano, che nel 1948 acquista la struttura ridotta quasi ad un rudere. Nel 1980 il sisma che devasta l'Irpinia non risparmia l'hotel, che poi le Belle Arti di Napoli ristruttureranno. Il raffinato 5 stelle dalla famiglia Avallone fa rivivere ai suoi ospiti l'eleganza e la tradizione di un'antica dimora della Napoli dei tempi del Gran Tour [...]

APPROFONDISCI



GRAND HOTEL PARKER'S

☎ 081 7612474

www.grandhotelparkers.it

DOVE MANGIARE A NAPOLI



GEORGE RESTAURANT

La cucina del George restaurant del Grand Hotel Parker's, il primo due stelle Michelin di Napoli, è radicata nelle origini campane ed è influenzata dalla scuola francese dello chef **Domenico Candela**. «Questo mestiere è uno stile di vita - dichiara Candela - la mia cucina è viaggio nella memoria e memoria del viaggio - ricordare per me significa riportare nel cuore i momenti dell'infanzia e ritrovarli nella alchimia dei sapori, degli odori, dei colori che si trovano nei miei piatti».



Da provare: Pomod'oro, spaghettoni di Gragnano Igp con diverse qualità e consistenze dei pomodori campani, Raggio di Sole, riso carnaroli cotto in estrazione di foglie di limone, gamberi rossi al naturale, olio al dragoncello e jus di lampone fermentato e Barbaresco, agnello di Laticauda con ristretto di peperone papaccella, jalapeno fermentato, bagna cauda leggera di sardine affumicate [...]

APPROFONDISCI



GEORGE RESTAURANT

☎ 081 7612474

www.grandhotelparkers.it

