

# Acqua del Chiatamone "Fonte da recuperare e da aprire alle visite"

di PAOLO POPOLI

Comune e Abc Napoli sono al lavoro per recuperare la fonte dell'acqua ferrata in via Chiatamone chiusa da oltre cinquant'anni.

Nei giorni scorsi c'è stato un sopralluogo del sindaco Gaetano Manfredi con l'assessore comunale alle infrastrutture Edoardo Cosenza: «Si sta valutando come farne anche un luogo aperto alle visite, i tempi non saranno brevi - spiega l'assessore Cosenza - Il progetto rientra nel piano di valorizzazione di Monte Echia e per i 2500 anni della città».

La notizia è stata rilanciata con un post sui social network: "Verso il recupero della fantastica fonte storica dell'acqua ferrata/ferrigna o "suffregna" (zurfergna)", scrive l'assessore Edoardo Cosenza che cita il termine con cui i napoletani chiamavano l'acqua sorgiva di Monte Echia venduta dal Settecento in poi in otri di terracotta detti "mummarelle" da acquaioli e

L'assessore Cosenza: "Il progetto rientra nel programma di valorizzazione di Monte Echia"

chioschi della città, le antiche "banche dell'acqua".

La chiusura della fonte risale al 1973, ufficialmente per il colera. In passato c'erano più fonti attraverso la raccolta in un pozzo costruito nel 1850 a Palazzo Reale. Tra il 1997 e il 2000 fu riaperta e poi subito chiusa una fontana tra la reggia e il Maschio Angioino.

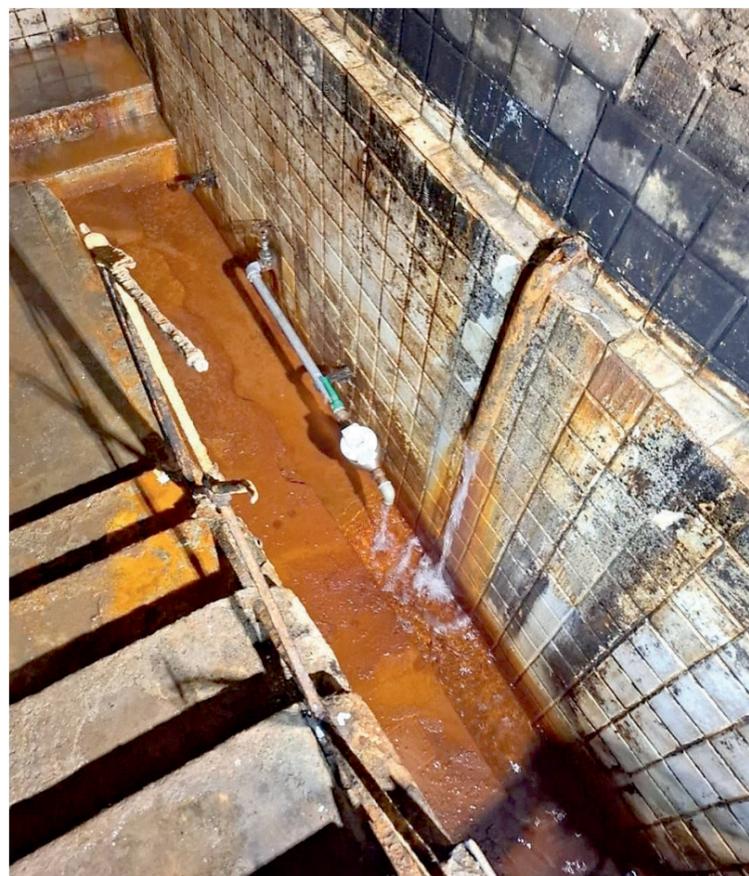
L'acqua ferrata racconta una pagina di storia, una peculiarità di Napoli. L'amministrazione comunale vuole riportarla in luce. Il sito di via Chiatamone è tutelato dal 2023 da un decreto del ministero della cultura che ha recepito un'istanza del Comune, proprietario della sorgente.

L'accesso è dal cortile di un albergo del lungomare costruito nel 1975, due anni dopo la chiu-

sura della fonte. Si scende per una scala alle spalle di un cancello di ferro. Le foto postate da Cosenza mostrano la grotta sotterranea con le mattonelle, un'immagine votiva della Madonna ormai scolorita e l'acqua di colore rossastro che attraversa il sottosuolo. Qui avveniva l'approvvigionamento, mentre la rivendita per gli acquaioli provenienti da tutta la Campania era in un locale con tre porte, oggi chiuse, tra via Chiatamone e via Santa Lucia.

Il Comune guarda anche alla ricostruzione della rete degli storici chioschi che vendevano l'acqua suffregna spesso accompagnata con bicarbonato e limone di Sorrento. Alcuni sono abbandonati, come la banca dell'acqua in marmo dinanzi Palazzo Penne. Il loro recupero sarebbe un valore per la città e un'attrazione turistica.

I napoletani nati prima del 1973 conoscono il sapore della "suffregna", frizzante e rinfrescante, leggermente acida, biologicamente pura e in grado di conservarsi a lungo, benefica per il contenuto di ferro e altri minerali, ma sconsigliata a chi



ha determinate patologie. «Al chiosco di mia madre c'è chi ancora ricorda con piacere quel sapore», racconta Vincenzo Riccio, figlio di una delle ultime acquaiole cittadine, Ninetta, classe 1946. Il chioschetto è in via Cesario Console: «Mamma ha iniziato qui quando aveva sette anni - continua - Si riforniva in via Chiatamone. La "suffregna" non va messa in bottiglie di vetro o plastica: non può vedere la luce, altrimenti si perde, scurisce. Spero in una riapertura della fonte al Chiatamone, è un bene per la città».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Comune e Abc al lavoro: cantiere nella grotta sotterranea dove fino al 1973 si attingeva la "suffregna" venduta dal '700 nei chioschi



Garanzia Fidi Società Cooperativa per Azioni

- Alle Imprese socie
- Agli Istituti di credito convenzionati
- Ai Componenti il Consiglio d'Amministrazione
- Ai Componenti il Collegio Sindacale
- Alla Società incaricata per la Revisione Legale

L'Assemblea dei Soci di GA.FI. S.C.p.A. è indetta in Caserta, Piazza Matteotti n. 45 -luogo in cui saranno fisicamente presenti il Presidente e il Direttore Generale - anche nella sua veste di segretario verbalizzante - per il giorno 30 aprile 2025 alle ore 8,00 in prima convocazione e per il giorno:

**MERCOLEDÌ 7 MAGGIO 2025**

alle ore 10:30 in seconda convocazione.

I lavori verteranno sul seguente ordine del giorno:

1. Presentazione e approvazione del Bilancio dell'esercizio chiuso al 31 dicembre 2024, della relazione del Consiglio d'Amministrazione sulla gestione, della relazione del Collegio Sindacale e della società incaricata della revisione legale;
2. Varie ed eventuali.

Ai sensi dell'art. 20 dello Statuto sociale, la partecipazione sarà assicurata tramite i mezzi di telecomunicazione al seguente link: **Accedi all'Assemblea dei Soci** oppure in presenza presso la sede della Direzione Generale di Caserta dove saranno garantiti tutti i presidi di sicurezza e le minime distanze individuali e l'affluenza sarà consentita fino ad esaurimento dei posti disponibili. Pertanto, è necessario comunicare la partecipazione in presenza all'indirizzo e-mail [info@garanziafidi.com](mailto:info@garanziafidi.com), fino a sette giorni prima della data fissata per l'Assemblea in prima convocazione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito internet [www.garanziafidi.com](http://www.garanziafidi.com).

Il Presidente  
del Consiglio d'Amministrazione  
dott. Rosario Caputo

## Un mese di eventi dedicati al cibo al via la rassegna curata da Niola

di MARIELLA PARMENDOLA

C'è un dolce che celebra la Napoli capitale del cibo e, contemporaneamente, i suoi 2500 anni di storia. «L'abbiamo chiamato l'Ombelico della Sirena. Ha come antenata una ciambellina preparata nell'antica Grecia. In quel mondo, di cui noi siamo figli, le divinità patrie venivano celebrate proprio con questi dolci», racconta l'antropologo Marino Niola.

Il curatore della manifestazione "Vedi Napoli e poi Mangia", alla sua terza edizione, che inizia oggi con il 4 maggio come data finale. E troverà in questo dolce, fritto e zuccherato con il miele, il suo simbolo durante quasi un mese di eventi con la tradizione gastronomica napoletana a fare da protagonista. Tra i 13 incontri della rassegna, promossa dal comune di Napoli, anche sei itinerari "alla scoperta dei sapori di Napoli", con un percorso dedicato a Eduardo De Filippo, direttore in palcoscenico e in cucina. Previsti anche show cooking con chef e pizzaioli e degustazioni, una serie di eventi che accompagnerà i turisti nelle tre settimane da record di presenze al via con Pasqua. «Tra la settimana di Pasqua e i ponti del 25 aprile e 1 maggio prevediamo un milione



L'antropologo Niola (a destra) e l'assessora Armato (al centro)

di turisti, in prevalenza stranieri. Ma è probabile che questa stima venga superata quando faremo il consuntivo, perché stiamo vivendo un altro anno di boom», annuncia l'assessora Teresa Armato durante la presentazione della manifestazione avvenuta ieri. Un dato al quale si collega il sindaco Gaetano Manfredi, «quest'anno l'iniziativa assume un valore ancora più significativo perché ci prepariamo ad accogliere migliaia di turisti che continuano a scegliere Napoli come meta privilegiata, confermando il ruolo della nostra città come destinazione d'eccellen-

za», dice. E in questa stagione d'oro del turismo svolge un ruolo decisivo anche la buona cucina. «La tradizione gastronomica a Napoli è portata avanti molto bene, anzi, sta nascendo una competizione positiva sul suo perfezionamento. C'è poi lo street food, di cui Napoli è una delle capitali», ricorda Niola. Si parte proprio con l'antropologo questa mattina alle 11, al Monastero di Santa Chiara, con la partecipazione di Lina Sastri. Poi fino a inizio maggio tre i concerti, il primo stasera alle 19 nel Duomo con la Nuova Orchestra Scarlatti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PUBBLICITÀ LEGALE CON MANZONI.  
SEMPLICEMENTE  
EFFICACE.



A.MANZONI & C. S.p.a  
Via E. Lugaro, 15 TORINO

tel. 02574941 fax. 0257494860