

Novità del Movimento Turismo del Vino

20/05/2011 - **CANTINE APERTE 2011: VINO E ARTE BRINDANO ALL'UNITA' D'ITALIA**



Cantine Aperte in Campania 2011: vino e arte brindano all'Unità d'Italia

Fervono anche in [Campania](#) i preparativi per quello che senza ombra di dubbio rappresenta l'evento enologico più coinvolgente d'Italia: [Cantine Aperte](#). L'appuntamento che da diciannove anni porta tra i filari milioni di appassionati e semplici curiosi per vivere da vicino tutte le fasi che portano alla nascita di un vino di qualità. La data da segnare in agenda per questa edizione è **il 29 maggio**, come da tradizione l'ultima domenica del mese in cui tutte le aziende aderenti al Movimento apriranno le porte per accogliere enoturisti e wine lovers.

“Nell'anno che celebra il 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia – dichiara [Daniela Mastroberardino](#), presidente della sezione campana del Movimento Turismo del Vino, ideatore di Cantine Aperte – non potevamo non scegliere l'Unità come tema principe degli appuntamenti anche nella nostra regione”.

Il tricolore, dunque, come filo conduttore delle decine di eventi che contemporaneamente animeranno tutte le province della regione sarà affiancato quest'anno dall'arte, grazie alla collaborazione con la galleria napoletana **SABINALBANO MODART GALLERY** per una giornata all'insegna della contaminazione e del piacere del bello in tutte le sue forme. Bottiglie d'artista e vernissage in cantina, opere e bicchieri di vino saranno il mood di questa edizione in cui ogni cosa viene contaminata dal nettare di bacco come segno di uno scambio. La galleria di Sabina Albano in Vico Vasto a Chiaia è uno spazio espositivo dalle atmosfere minimaliste e newyorkesi, in cui regnano raffinatezza ed amore per il bello. Un open-space che accoglie mostre di pittura e fotografia, esposizioni di oggetti d'arte e alto artigianato, défilé ed eventi artistici di ogni genere.

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina:

ALMAROCA & CANTINA DEL VESUVIO

GIANNI ABBAMONDI & VILLA DORA

CRISTINA ASCARELLI & CANTINE FAMIGLIETTI

ANTONELLO ASCIONE & FEUDI SAN GREGORIO

MAURIZIO BONOLIS & LA GUARDIENSE

GIUSTINO CALIBE' & TENUTA CAVALIER PEPE

RICCARDO CONTE & VESTINI CAMPAGNANO – PODERI FOGLIA

CARMINE DELLO IOIO & I FAVATI

LOREDANA MARIANI & CANTINE ASTRONI

ANTONIO MINERVINI & CANTINA DEL TABURNO

GLORIA PASTORE & TERREDORA

ALESSANDRA RINALDI & LA SIBILLA

MAURIZIO RODRIGUEZ & SORRENTINO

MARCO SALERNO & VILLA MATILDE

Informazioni:

Movimento Turismo del Vino della Campania

campania@movimentoturismovino.it

Ufficio stampa

dipunto studio Tel.: 081 681505 www.dipuntostudio.it info@dipuntostudio.it

ELENCO DELLE AZIENDE CHE ADERISCONO ALL'INIZIATIVA E RELATIVI PROGRAMMI

AVELLINO

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO CAGGIANO

Contrada Sala-83030 – TAURASI

Tel: 0827 74723

AZIENDA AGRICOLA DI MARZO

Via G. Di Marzo – 83010 - TUFO

Tel: 0825 998022

Orario di apertura: 10:00 – 17:00

Visite guidate alla cantina e degustazione di vini

Euro 10,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

Per Info:

Tel: 0825/998022 - info@cantinedimarzo.it

CANTINE FAMIGLIETTI

Piazza Sotto Chiesa, 3-83052 – PATERNOPOLI

Tel: 0827 71023

Visita in cantina, degustazione dei prodotti e collegamento internet sulle pagine aziendali di promozione del territorio Irpinia:

<http://www.facebook.com/pages/Monumenti-irpini/109313499099408> Monumenti Irpini;

<http://www.facebook.com/pages/Alberi-Monumentali-Irpini/238067434867> Alberi Monumentali Irpini;

<http://www.facebook.com/pages/Ricette-Irpine/108941809143629> Ricette Irpine;

<http://www.facebook.com/pages/Palazzi-Storici-Irpini/113274152033755> Palazzi Storici Irpini;

<http://www.facebook.com/pages/Tradizioni-Irpine/101368433239110> Tradizioni Irpine;

<http://www.facebook.com/pages/Paesi-Irpini/117449058271703> Paesi Irpini.

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con CRISTINA ASCARELLI

FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa-83050 - SORBO SERPICO

Tel: 0825 986611

"un Bianco e Rosso della Verde Irpinia"

Orario di apertura: dalle 15:00 alle 19:00

Ingresso su prenotazione al n. 0825 986683

Visita gratuita in azienda

Degustazione: un bianco e un rosso al costo di Euro 5,00.

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con ANTONELLO ASCIONE

I FAVATI

Piazza Di Donato-83020 – CESINALI

Tel: 0825 666898

Orari di apertura: dalle 10.00 alle 22.00

Assaggi degustazioni e abbinamenti cibo - vino

La giornata sarà allietata dal nutrito gruppo popolare "TERRA SECCAGNA " che attraverso musiche canti e balli ripercorrerà i 150 anni dell'Unità d'Italia

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con CARMINE DELLO IOIO

MASTROBERARDINO

Via Manfredi, 75/81-83042 – ATRIPALDA

Tel: 0825 614111

Orario di apertura con ingresso libero: 10,00-14,00.

La visita, suddivisa in piccoli gruppi, prevede:

- presentazione dell'azienda con video in sala auditorium*
- percorso attraverso la parte storica delle cantine*
- sosta al banco degustazioni*
- transito dall'enoteca aziendale, con possibilità di acquisto vini e di alcune selezioni ispirate ai 150 anni dell'unità d'Italia.*

TENUTA CAVALIER PEPE

Via Santa Vara-83050 - SANT'ANGELO ALL'ESCA

Tel. 0827 73766

Orario di apertura: 10:30 - 20:00

- *Visita ai vigneti:*
visita guidata a vigneti e oliveti della tenuta siti nei comuni di Sant'Angelo All'Esca, Luogosano e Taurasi, disponibile una navetta per lo spostamento.
Il punto di ritrovo è la cantina.

- *Visita alla cantina :*
Percorso illustrativo della lavorazione e vinificazione.
Degustazione in Cantina con prodotti tipici delle aziende locali.
Durante la visita si potranno acquistare i vini in offerta "Cantine Aperte".
E' prevista una ristorazione leggera in Cantina, carne alla brace, caccio cavallo impiccato e buffet di dolce

Possibilità di pranzare al ristorante "La Collina" o al ristorante "La Fermata" a Sant'Angelo all'Esca.

Menù della giornata:

antipasto freddo,

due primi piatti,

un secondo,

frutta ,

dessert

caffè.

Costo del menù: Euro 30,00, in abbinamento i vini della Tenuta.

Per il pranzo è necessaria la prenotazione al numero:

349 3172480

Apertura anche sabato 28 maggio 2011:

- *visita alla cantina*
- *degustazione*

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con GIUSTINO CALIBE'

TERREDORA DI PAOLO

Via Serra-83030 – MONTEFUSCO

Tel: 0825 968215

Per le prenotazioni eventi@terredora.com

Orario di apertura:

10:00 - 17:00

Bianco, rosso e verde: i colori della "nostra storia"

Ogni 30 minuti:

- *Visite guidate alla cantina e degustazione di due vini (durata stimata 30 minuti)*
- *Visite guidate "Alla scoperta della Verde Irpinia con Terredora" (durata stimata 60 minuti):*

- *ai vigneti di Greco di Tufo Terredora in agro di Montefusco*
- *allo spettacolare centro storico di Montefusco, fino al 1806, capoluogo dell'Irpinia, ed, in particolare all' Antico Carcere Borbonico.*

Il carcere - castello divenne tristemente famoso ai patrioti antiborbonici. Vennero rinchiusi personaggi come Pasquale Stanislao Mancini, Francesco de Sanctis il conte Michele Pironti, i duca Castromediano e Poerio e tanti altri. Dopo l'unita' d'Italia, nel 1877, il carcere fu abolito e nel 1923 fu chiuso per sempre. Dal 1928 il castello di Montefusco é stato dichiarato monumento nazionale e, recentemente, è divenuto luogo del FAI.

Ore 12:00

*Verticale di Fiano di Avellino "Atmosfere di Bianco d'autore"
Euro 10,00 a persona
Prenotazione obbligatoria*

Ore 16:00

*Verticale di Taurasi "Atmosfere di Rosso d'Autore"
Euro 10,00 a persona
Prenotazione obbligatoria*

Apertura Serale: Ore 17:30 - 18:00

Ingresso su prenotazione a eventi@terredora.com

ore 18:00

*Concerto di Musica popolare con il
TRIO NAPOLINCATO
"Arrevajeno 'e piamuntise e partettero 'e bastimente"
L'Unità d'Italia cantata dal Sud*

ore 19:00

Calice d' arrivederci

Indicazioni stradali

Dalla A16, Napoli – Bari, Uscita Benevento.

Svoltare subito a destra e, poi, a sinistra, seguendo le indicazioni per Montefusco, Dentecane e Venticano.

Attraversare l'abitato di Dentecane e superatolo, dopo circa km 2, sulla sinistra si trova l'ingresso di Terredora.

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con GLORIA PASTORE

BENEVENTO

ANTICA MASSERIA VENDITTI

Via Sannitica 120 - "Isola di cultura del Vino"-82030 – CASTELVENERE

Tel: 0824 940306

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA CIABRELLI

Via Italia, 3-82030 – CASTELVENERE

Tel: 0824 940565

CANTINA DEL TABURNO

Via Sala-82030 – FOGLIANISE

Tel: 0824 871338

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con ANTONIO MINERVINI

COOPERATIVA AGRICOLA LA GUARDIENSE

Via Santa Lucia 104/105-82034 - GUARDIA SANFRAMONDI

Tel: 0824 864034

Rif. Michela De Gregorio

m.degregorio@laguardiense.it

La Guardiense per questa speciale edizione di Cantine Aperte, con una serie di

iniziative che hanno come filo conduttore i tre colori della bandiera italiana, vuole condividere con il suo pubblico l'importanza di questa ricorrenza, attraverso degustazioni guidate dei suoi migliori vini e specialità culinarie del territorio, in un contesto che enfatizza tradizioni e tipicità.

Orario di apertura: ore 10:00

- *Visite alla cantina*
- *Degustazioni "patriottiche" guidate*
 - *Degustazione nr 1*

Il Tricolore e il nostro Terroir Janare

Vini in degustazione

Rosso: Guardiolo Doc Aglianico Riserva 2007 Cantari

Bianco: Guardiolo Doc 2010 Senete

Verde: Spumante Dolce Quid Verde

Orari: : 10.00-12.00-15.00

Prezzo per persona Euro 8.00 (Minimo 10 max 20 partecipanti)

- *Degustazione nr 2*

Il Tricolore e le nostre bollicine

Spumanti in degustazione

Rosso: Spumante di Aglianico Quid Rosato

Bianco: Spumante di Falanghina Quid Bianco

Verde: Spumante Dolce Quid Verde

Ed infine...

Spumante di Falanghina Metodo Classico Cinquantenario

Orari: 11.00-14.00-16.00

Prezzo per persona Euro 6.00 (Minimo 10 max 20 partecipanti)

Per le degustazioni, della durata di circa 45 minuti, prenotazione obbligatoria per partecipare alle degustazioni

- *Ore 13:00 Pranzo in azienda con menù patriottico*

ANTIPASTO TRICOLORE

*Pizzette fritte patriottiche, pizzette fritte di fiori di zucca,
bruschetta con pomodorini,*

erbette selvatiche e patate, provoletta podolica su foglia di limone

(Quid Spumante - Falanghina)

PRIMI

Migl'fant – Zuppa mille fanti.....garibaldini

(Selezione – Guardiolo doc Falanghina 2010)

Cicatielli al pomodoro.....viva l'Italia!!!!!!!!!!!!!!!

(Colle di Tilio – Sannio doc Fiano 2010)

SECONDO

Panzetta chiena – Fianchetto ripieno con contorno patriottico

(Cantari – Guardiolo riserva Aglianico 2007)

DOLCI D'ITALIA

*Torta profumo della costiera amalfitana, Torta piemontese di
cioccolato*

(Quid Spumante Dolce)

Prezzo per persona € 20.00

Prenotazione obbligatoria

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con MAURIZIO BONOLIS

FATTORIA LA RIVOLTA

Contrada Rivolta-82030 – TORRECUSO

Tel: 0824 872921

TORRE GAIA

Via Boscupo, 11-82030 – DUGENTA

Tel: 0824 978172

CASERTA

AZIENDA AGRICOLA VESTINI CAMPAGNANO – PODERI FOGLIA

Strada Statale 6 Casilina km 162,00 -81044 - CONCA DELLA CAMPANIA

Tel.:0823 679087

Orario di apertura: ore 10:30

Visita cantina e vigneti,

Mostra fotografica "L'unita D'Italia" autori vari

Visita al monumento ai caduti di Mignano Monte Lungo

ore 12:30: apertura del Buffet con Selezione di salumi di nero casertano, e prodotti caseari in abbinamento ai vini

(Euro 10,00 a persona)

ore 12:30: apertura zona ristorante con servizio ai tavoli (Euro 30,00 a persona prenotazione obbligatoria)

ore 15: 00 concerto Jazz

Contatti:

Luigi Barletta 333 1111492

Amedeo Barletta 347 3426525

Antonio Fusco 338 7164726

Uffici 0823 679087

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con RICCARDO CONTE

SELVANOVA

Via Selvanova-81010 - CASTEL CAMPAGNANO

Tel: 0823 867261

FATTORIA VILLA MATILDE

SS Domitiana Km 4+700, 18-81030 – CELLOLE

Tel: 0823 932088

"Un brindisi tricolore a Villa Matilde"

Orario di apertura: dalle 11:00 alle 13:00

Manifestazione all'aperto con stand enogastronomici a rappresentare le regioni che più hanno segnato la storia che ha portato all'Unità d'Italia:

PIEMONTE

LIGURIA

TOSCANA

CAMPANIA

CALABRIA

SICILIA

Ciascuna regione proporrà degli assaggi dei suoi prodotti tipici in abbinamento ad un vino di una sua casa produttrice.

Protagonista della Kermesse Villa Matilde che proporrà una degustazione dei suoi vini.

Possibilità:

di visita guidata delle cantine e della barricaia;

di pranzo di "bandiera" con il seguente menù:

- *Zuppa di fave alla Garibaldi*
- *Scialatielli al pomodorino fresco e basilico alla Franceschiello*
- *Caprese alla Maria Sofia*
- *Torta di Mameli Caffè*

Prezzo a persona per il pranzo, bevande escluse, Euro 25,00.

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con MARCO SALERNO

MAGLIULO

Via G. Manna, 29-81030 – FRIGNANO

Tel: 081 8900928

Orario di apertura:

mattina dalle 10,00 alle 13,00

pomeriggio dalle 15,00 alle 19,00

Degustazioni di vini in abbinamento a prodotti tipici locali.

In mattinata e su prenotazione, visite guidate di gruppo alle grotte di tufo.

TERRE DEL PRINCIPE

SS Giovanni e Paolo 30, Loc. Squille-81010 - CASTEL CAMPAGNANO

Tel: 0823.867126

Nel segno dell'Unità: il bianco e il rosso dei vini, il verde della vigna...

Ore 11:00 - Cantina storica di Castel Campagnano

- *Arrivo degli ospiti a Castel Campagnano (in piazza, accanto all'ex municipio).*
- *Visita alla Cantina storica del X secolo*
- *Presentazione dell'etichetta 2008 di Vigna Piancastelli, disegnata da Sergio Fermariello, tra i più importanti protagonisti dell'arte contemporanea italiana*
- *Incontro con l'Autore: Sergio Fermariello racconta la sua avventura artistica e firma le bottiglie di Vigna Piancastelli 08 per chi vorrà acquistarle*
- *Brindisi in giardino con il Vigna Piancastelli 08*

(solo su prenotazione, ticket € 10)

Ore 12,30 Cantina di Squille

- *Arrivo degli ospiti a Squille, nella cantina moderna*
- *Visita della Vigna didattica dei Mascioni*
- *I bianchi nel tempo: Degustazione guidata di due annate di Le Sèrole Pallagrello bianco 2007 e 2010 con stuzzichini.*

(solo su prenotazione, ticket € 10)

Ore 16 Cantina di Squille

- *Arrivo degli ospiti a Squille, nella cantina moderna*

- *Visita della Vigna didattica dei Mascioni*
- *I grandi rossi da invecchiamento: Degustazione guidata di due annate di Centomoggia Casavecchia: 2003 e 2009 (anteprima assoluta):*
(solo su prenotazione, ticket € 10)

La cantina storica è a Castel Campagnano, via Municipio.

La cantina di Squille in S.P. 325 SS. Giovanni e Paolo 30.

Tutti gli eventi prevedono prenotazione obbligatoria:

0823.867126 oppure 348.6400465-335.5878791. Info@terredelprincipe.com

TELARO

Via Cinque Pietre, 2-81044 – GALLUCCIO

Tel: 0823 925841

NAPOLI

AZIENDA AGRICOLA FUOCOMUORTO

Contrada Croce dei Monti, 22 – ERCOLANO

Tel: 081 7394655

Orario di apertura:

dalle 10:30 alle 13:30

dalle 16:00 alle 20:30

- *Visita al vigneto di caprettone e piedirosso ;*
- *Visita alla cantina scavata sotto alla roccia lavica e datata 1780 ;*
- *Sala degustazione per gli assaggi dei 4 vini:*
Lacryma Christi Bianco del Vesuvio
Caprettone IGT Pompeiano (vino bianco non filtrato da vitigni autoctono, vinificato in purezza)

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso barricato 15 mesi "ROSSOMAGMA"

La degustazione dei vini è abbinata ai seguenti assaggi, all'insegna del tricolore italiano:

Bruschetta con il piennolo del Vesuvio e olio d'oliva aziendale;

Crostini ai frutti di mare e frittelle di fiori di zucchini di stagione;

Tranci di pizza margherita con pomodoro, mozzarella di Bufala e basilico;

Golosità: assortimento di pizze ripiene tipiche napoletane (con scarole, cipolle, salsicce e friarielli), tortano e casatiello ed altre golose sorprese.

Tagliata di salumi e formaggi piccanti.

Assaggio di limoncello della casa

Il prezzo a persona è di Euro 15,00

È gradita la prenotazione.

Gruppi di max 15 persone.

Durata della visita 60 minuti:

Possibilità di pernottamento nel Bed&Breakfast aziendale - 7 posti letto (una camera tripla e 2 camere doppie, 2 bagni, sala colazione, terrazzo panoramico con vista Golfo di Napoli e Vesuvio).

A chi prenota nel fine settimana (2 notti), oltre ad uno sconto del 15% sul costo camera, verrà offerta, gratuitamente, la degustazione.

Per contatti e prenotazioni:

info@fuocomuerto.it; olivierovincenzo@fastwebnet.it;

Tel. 081/7394655; fax.081/7322413; cell. 331/5226937; 333/7923606

AZIENDA VITINICOLA SORRENTINO

Via Fruscio-80042 – BOSCOTRECASE

Tel: 081 8584963

Orario di apertura:

di mattina 09:00 - 13:00

di pomeriggio 15:30 - 20:00

Una giornata all'insegna della vigna e del vino abbinata a prodotti enogastronomici ed alla visita delle ricchezze territoriali.

- *09:00 - 13:00 apertura agli appassionati per visitare la vigna e degustazione libera*
- *11:00 - 12:00 degustazione guidata condotta dall'enologo di famiglia, gradita prenotazione*
- *13:30 - 15:30 pranzo degustazione, prenotazione tassativa, Euro 25,00 a persona*
 - *Olio extravirgine Vesuviano*
 - *Bruschette con pomodorini*
Mòdà piedirosso frizzante 2010
 - *Misto salumi e formaggi*
Lacryma Christi del Vesuvio Rosato Selezione "Vigna Lapillo"
 - *Penne al sugo con pecorino*
Lacryma Christi del Vesuvio Rosso Selezione "Vigna Lapillo"
 - *Provola stagionata e vari contorni di stagione*
"Don Paolo" aglianico
 - *Provolone del Monaco con Taralli partenopei*
Passito fior di Ginestre
 - *Dolce della casa*
Grappa Barricata Ness di Aglianico
- *16:00 - 20:00 apertura agli appassionati per visitare la vigna e degustazione libera*
- *18:00 - 19:00 degustazione guidata condotta dall'enologo di famiglia, gradita prenotazione*
- *20:30 - 23:00 aperitivo accompagnato dai nuovi vini dell'annata 2010 , dalle note Sax e musica live.*

Possibilità di visita al cratere con servizio di navetta dalla cantina

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con MAURIZIO RODRIGUEZ

CANTINE ASTRONI

Via Comunale Sartania, 48 - Loc. Astroni-80126 – NAPOLI

Tel: 081 5884182

"Il Risorgimento di Enotria": a Cantine Astroni cibo, Vino e arte per

brindare all'unità d'Italia: un percorso artistico culturale ed enogastronomico per ricordare i 150 anni dell'Unità d'Italia e scoprire i "capolavori della natura", le bellezze delle vigne e di una cantina di città.

Bottiglie in cantina, Vernissage d'autore

con LOREDANA MARIANI

PROGRAMMA della giornata:

Dalle ore 10:30 alle ore 17:00 saranno proposte ad intervalli regolari le seguenti attività:

1. Passeggiando tra le vigne: visite guidate ai vigneti dell'azienda, con vista panoramica della Riserva Naturale dello Stato Cratere degli Astroni e approfondimento dei principali aspetti geologici, storici e naturalistici dell'oasi WWF (orari visite 11.00 – 12.15 – 15.30)

2. Visita in cantina: visite guidate alla cantina, durante le quali lo staff di Cantine Astroni, illustrerà il progetto aziendale, nonché le principali lavorazioni vinicole svolte dall'azienda (orari visite 11.30 – 12.45 – 16.00).

3. Laboratori di Degustazione "Il Verde, il Bianco e il Rosso"

ore 12.00: IL VERDE

"Il Risorgimento di Enotria –Il vino nell'Unità d'Italia" - degustazione dei 4 vini: Nebbiolo, Barolo, Chianti Classico e Marsala, provenienti dai luoghi più rappresentativi nel processo di unificazione italiana ed associabili ad altrettanto significative figure storiche quali Quintino Sella, Cavour, Ricasoli e Garibaldi

La degustazione condotta dall'enologo Gerardo Vernazzaro sarà un vero e proprio viaggio attraverso la storia della nostra penisola; la storia d'Italia sarà esperita attraverso l'Unità – diversità enologica.

La degustazione si aprirà con un brindisi augurale con il nostro Astro Brut.

Per questa attività, riservata ad un numero massimo di 25 persone, è obbligatoria la prenotazione e un contributo economico pari a

20,00 euro.

ore 15.00: *IL BIANCO*

"I vini salati, due territori a confronto: i Campi Flegrei e la Costiera Amalfitana, ovvero Cantine Astroni e Monte di Grazia"

Comune denominatore della prima parte di questa degustazione sarà il sale, caratteristica sempre più apprezzata dagli esperti e palesemente presente nei vini in degustazione. Attori di questo laboratorio, saranno i bianchi campani: alcuni bianchi di Cantine Astroni ed un bianco delle Coste di Amalfi dell'azienda agricola biologica MONTE DI GRAZIA ottenuto da un uvaggio di varietà meno note quali pepella, bianca tenera e ginestra.

Vini in degustazione:

- ✓ COLLE IMPERATRICE – Falanghina dei Campi Flegrei DOC 2010*
- ✓ LACRYMA CHRISTI BIANCO – Vesuvio DOC 2010*
- ✓ MONTE DI GRAZIA Bianco IGT Campania*

- ✓ STRIONE – Campania IGT 2008*

Per questa attività, riservata ad un numero massimo di 25 persone, è obbligatoria la prenotazione e un contributo economico pari a 10,00 euro

Ore 16.15: *IL ROSSO*

"Figli di un bacco minore - Il Piediroso e il Tintore"

Il PIEDIROSSO e il TINTORE, due vitigni rossi campani ancora poco conosciuti ma con delle grandi potenzialità. Il piediroso popolare ed apprezzato quasi esclusivamente in regione, il TINTORE poco noto anche nella nostra stessa Campania.

Il laboratorio tenterà di rendere note e far apprezzare ai partecipanti le caratteristiche organolettiche possedute da entrambi i vini ottenuti dagli omonimi vitigni.

Vini in degustazione:

- ✓ COLLE ROTONDELLA Piediroso Campi Flegrei DOC*
- ✓ MONTE DI GRAZIA Rosso IGT Campania 2008*

✓ MONTE DI GRAZIA Rosso IGT Campania 2007

✓ MONTE DI GRAZIA Rosso IGT Campania 2006

Per questa attività, riservata ad un numero massimo di 25 persone, è obbligatoria la prenotazione e un contributo economico pari a 10,00 euro

Durante tutta la giornata sarà inoltre possibile assistere a :

4. Un "tuffo" nella Terra: visione del Museo Contadino (appositamente organizzato ed allestito per l'evento), dove artefatti artigianali e culturali (Foto, documenti, ..) cercheranno di raccontare le origini, la storia e l'evoluzione nel tempo della viticoltura nel territorio flegreo;

5. "Vernissage in Cantina": grazie alla collaborazione con Sabina Albano Modart Gallery in cantina sarà possibile assistere ad un inedito viaggio attraverso le arti figurative dove gli artisti Marco Abbamondi, Schatzy Mosca e Marco Salerno attraverso le declinazione dei 3 colori simboli dell'Unità d'Italia rappresenteranno nelle proprie opere, un'emozione che l'Italia ha vissuto in questi 150 anni di unità.

6. L'Italia in Musica: "Antonio Imperato 4tet" band - Antonio Imperato (tromba e Voce) - Marco Fiorenzano (Piano) - Salvatore Ponte (Contrabbasso) - Alessandro Godono (Batteria)

7. Iniziative di cultura gastronomica, durante le quali sarà possibile conoscere e gustare prelibatezze della tradizione eno - gastronomica flegrea e campana, fioriranno attorno all'evento, ciò anche grazie alla partecipazione di aziende amiche.

L'ingresso è gratuito, ma per partecipare è necessaria la prenotazione

*Per info e prenotazioni (lun-ven/h 10-13 - 15-18:00)
Tel: 081 5884182*

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con LOREDANA MARIANI

CANTINE GROTTA DEL SOLE

Via Spinelli, 2-80010 - QUARTO

Tel: 081 8762566

Fax 081/8769470

www.grottadelsole.itinfo@grottadelsole.it

Orario di apertura: 10:00 – 17:00

"La falanghina sin dal tempo di Roma"

Mostra con le immagini dello scavo della Villa del Torchio, sita a Grotta del Sole illustrata a cura della Dr.ssa Costanza Gialanella, Sopr. Arch. delle Province di Napoli e Caserta.

Archeologa Dr.ssa Michela Ascione

Programma della giornata

- *Appuntamento a Grotta del Sole*
- *Visita dell'azienda*
- *Visita al vigneto*
- *Degustazione dei vini*
- *Pranzo in vigna, a cura dei diplomandi in indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" dell'IPSAR Petronio di Pozzuoli, coordinati dalla Prof. Elisabetta Cioffi.*

Per l'occasione verranno proposti tre menù per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia: uno rosso, uno bianco ed uno verde, in abbinamento i vini di Grotta del Sole.

Dessert a cura dal laboratorio Cake Art (melania.castagna@libero.it - eliciof@libero.it)

Per il pranzo è obbligatoria la prenotazione: info@grottadelsole.it

Melania Castagna del laboratorio Cake Art si esibirà in una performance live di Cake design.

Mara Iovene e Mario Marotta della Valtrend editore guideranno gli enoturisti alla scoperta de "L'EnoLibro, pagine da bere" la novità editoriale proposta dalla Casa Editrice Valtrend.

La partecipazione è gratuita.

Indicazioni stradali

Dall'uscita della tangenziale Monteruscello proseguire per Quarto, dopo

circa tre chilometri svoltare a sinistra in Via Spinelli, 2.

CASA SETARO

Via Bosco del Monaco, 34-80040 – TRECASE

Tel: 081 8628956

- *Viaggio in cantina, con degustazione dei vini selezionati dalla produzione Setaro.*
- *Possibilità di fermarsi per pranzo, con una proposta di itinerario enogastronomico all'insegna della storia, della passione, della cura e dell'innovazione*

Menù "Nel Segno dei 150 Anni della Repubblica"

(Euro 10,00 a persona)

- *Angolo di benvenuto con stuzzicherai e assaggi rustici*
- *Verdure alla Mazzini*
- *Angolo di mare in finger food*
- *Assaggi primi piatti:*
- *Paccheri fantasia*
- *Trofie Tricolore*
- *Angolo di braceria risorgimentale*

Special guest della giornata: Claudia Deb, esperta in cake design

Ore 17:00: brindisi di Caprettone con i dolci dell'evento

Gradita prenotazione al seguente indirizzo: info@casasetaro.it

Tel/fax 0818628956- cell 3397093655

LA SIBILLA

Via Ottaviano Augusto, 19-80070 – BACOLI

Tel: 081 8688778

"Ill.mo Sig. Sindaco,

Vorrei abitare una casetta sulla sponda del mare nella vostra Baia, casetta capace per 5 individui e 3 bambini da abitarla per 3 o 5 mesi con orticello e preferibilmente nella parte occidentale di Baia, isolata da altre abitazioni. Vi sarei riconoscente se voleste occuparvene ed avvisarmi dallo affitti da pagarsi ogni mese.

Roma, 5 aprile 1876

Vs. dev.mo Giuseppe Garibaldi Baia Pozzuoli Miseno" di Gianni Race

ore 10:00: Passeggiata tra le vigne e gli orti nella parte occidentale di Baia nel cuore dei Campi Flegrei.

I contadini custodi della Sibilla, vi accompagneranno in questi mirabili luoghi tra filari di storici vitigni, sino al suggestivo panorama sui porti di Cuma e Miseno, testimonianza della presenza della DOMUS GIULII in Baia, che affascinò persino l'eroe Garibaldi.

Proprio tra i resti della maestosa villa, sono state recuperate le talee che hanno dato vita alla vigna giulii da cui vengono raccolti i preziosi grappoli per il domus giulii, un nuovo bianco dall'antico sapore.

ore 12:00: degustazione dei vini della Sibilla

La falanghina flegrea, identità territoriale e lavorazioni dei vigneron della Sibilla. In abbinamento pietanze elaborate dalle donne della famiglia con la cicerchia e i prodotti dell'orto dell'azienda.

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con ALESSANDRA RINALDI

SOCIETA' AGRICOLA VILLA DORA

Via Bosco Mauro, 1-80040 – TERZIGNO

Tel: 081 5295016

" Il Tricolore alla Contadina "

Una tappa all'insegna della semplicità

Orario di apertura: dalle ore 10:00 alle ore 20:00

Necessaria Prenotazione tel. 081. 5295016 cell. 347.9298655 - 338.2069590

Ingresso: Con il Navigatore digitare : Terzigno – Via Zabatta n. 252 (individuare muro di cinta di colore rosso pompeiano)

PROGRAMMA

- *Visita libera ai vigneti, oliveto e ai giardini*
- *Visita guidata in cantina*
- *Degustazione selezione vino bianco / rosso con " panino campagnolo "*

Possibilità di acquisto: tutti i vini in collezione, olio e grappa.

Ticket Euro 5.00

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con GIANNI ABBAMONDI

AZIENDA AGRICOLA VITINICOLA CANTINA DEL VESUVIO

Via Tirone della Guardia, 12-80040 – TRECASE

Tel: 081 5369041

Orario di apertura: 10:00 – 20:00

- *Vigneti e Cantine Aperti al pubblico*
- *Degustazioni di vini e prodotti tipici del Vesuvio*
- *Musica con il Duo "JOSEPH E TERRY", CORALLINI DOC*
- *Tradizionale Pranzo con il vignaiolo (prenotazione tassativa)*

PER INFO TELEFONARE ALLO 0815369041

Bottiglie d'artista e vernissage in cantina

con *ALMAROCA*

SALERNO

AZIENDA AGRICOLA CASEBIANCHE

84076 – TORCHIARA

Tel.: 0974 843244

CASA DI BAAL

Via Tiziano, 14-84096 - MACCHIA DI MONTECORVINO ROVELLA

Tel: 089 981143

Orario di apertura: ore 10.00

1) "TOUR DELL'AZIENDA E DEGUSTAZIONE"

- *Passeggiata tra le vigne e gli oliveti dell'Azienda. - Visita alla cantina: percorso illustrativo della lavorazione e della vinificazione con mostra fotografica dell'artista Elmo Della Corte e Carmine Tancredi.*
- *Visita al frantoio Salerno Mario: percorso illustrativo della lavorazione e della trasformazione dell'olio.*

A seguire

- *Percorso degustativo enologico:
Offerti in degustazione due vini e buffet con prodotti del territorio salernitano e della tradizione contadina.
Degustazione dell' Olio Extravergine – Colline Salernitane –
dell'Azienda Agricola L'OLIVETO.*

Richiesta prenotazione: NO

Posti disponibili: gruppi da 15

Durata: 45 min

Ultima visita: ORE 17

Costo di partecipazione: gratuito

2) *"IL VINO SECONDO BAAL"*

Una full immersion nella produzione Casa di Baal.

Degustazione organolettica guidata dei seguenti vini:

Bianco di Baal IGT,

Fiano di Baal IGT,

Rosso di Baal IGT,

Aglianico di Baal IGT

A seguire

- *Percorso degustativo enologico:*

Buffet con prodotti del territorio salernitano e della tradizione contadina.

Degustazione dell' Olio Extravergine - Colline Salernitane - dell'Azienda Agricola L'OLIVETO.

Richiesta prenotazione: SI

Posti disponibili: gruppi da 10

Durata: 60 minuti

Orari.

Mattina, ore 11:30

Pomeriggio, ore 17:00

Ultima visita: ORE 17

Costo di partecipazione: Euro 10,00

SERATA CONCLUSIVA

La giornata si chiuderà con Balli, musica, pizzica e tamurriata con il gruppo " Sette Bocche" e accensione dei falò.

Prenotazione consigliata ai nostri contatti: Tel/fax: 089.981143 Francesca Salerno Cell.: 335 7862943

Giusi Salerno Cell.: 339 6370442

e-mail:info@casadibaal.it

TERRA DI VENTO

Via Dello Statuto, 6-84093 - PONTECAGNANO FAIANO

Tel.: 089 201320

Ingresso libero:

- *visite guidate in cantina;*
- *mostra di ceramica nel Museo dell'Arte Contadina;*
- *laboratorio di cosmetica medievale (su prenotazione, max gruppi di 10 persone) alla volta.*

Salvo disponibilità di posti sarà possibile pranzare presso l'osteria dell'Azienda.

Offerta weekend 28-29/05/2011

L'Azienda Agricola Terra di Vento offre per il weekend del 28-29 maggio 2011:

- *Cena sabato sera;*
- *Pernotto sabato notte;*
- *Prima colazione domenica mattina;*
- *Pranzo domenicale*

a Euro 75,00 a persona

Il termine entro il quale sarà possibile prenotare, fino ad esaurimento posti, è venerdì 20 maggio 2011.

Per informazioni rivolgersi allo 0828.354597.

VITIVINICOLA MARINO

Via Fontana Saracena, 9-84043 – AGROPOLI

Tel: 0974 821719 339 1083385

Orario di apertura:

dalle 9:30 alle 13:00

dalle 15:00 alle 20,00

Visita ai vigneti ed oliveti aziendali

Visita alla cantina

Degustazione vini ed olio