



ENOTECA REGIONALE CAMPANA



un viaggio nei sensi
percorsi enologici degustativi

SALA CONVEGNI

LUNEDÌ 23 MAGGIO

› Ore 9.00

Wine Crowdfunding

Creare, promuovere, sviluppare, innovare idee e progetti con il crowdfunding.

Cos'è il crowdfunding, quali sono le opportunità per creare progetti, promuoverne idee, valorizzare territori.

Le imprese vitivinicole e enogastronomiche come possono sviluppare nuove idee? Quali sono le opportunità da cogliere?

Il seminario è dedicato a chi vuole conoscere il crowdfunding e sviluppare nuove idee.

Le idee potranno essere inviate e condivise a crowdfunding_formation@gmail.com e poi ricevere spunti di approfondimento nella seconda parte del seminario.

Relatori:

- Withyouwedoo – WithYouWeDo per l'innovazione digitale nel Food&Wine;
- DeRevCivic Crowdfunding per sviluppare il territorio;

- Le startup e i giovani Giarcarlo Donadio introduce WoopFood;
- Cruzo e Fundovino Creare idee e promuoverle con piattaforme verticali: il caso Cantine Santagata Albesani;
- Kickstarter e Vinegraal: reinterpretare un prodotto con l'innovazione, donare per consolidare il made in italy;
- D-Vine da idea a startup internazionale;
- Le idee come svilupparle.

(il Convegno si terrà all'Hotel Santa Lucia)

› Ore 12.00

Focus sul Mercato del Vino in Africa.

Una nuova prospettiva sui mercati dinamici e ancora poco aperti alle esportazioni italiane.

Seminario a cura:

Dott.ssa Maria Ines Aronadio – Dirigente Ufficio Agroalimentare e Vini. **Dott.ssa Milena Del Grosso** – Direttore Ufficio ICE Luanda Angola, Congo e Repubblica Democratica del Congo.

(il Convegno si terrà all'Hotel Santa Lucia)

› Ore 12.30

Donne del Vino "Gocce di Vite 2016".

(il Convegno si terrà al Castel Dell'Ovo)

MARTEDÌ 24 MAGGIO

› Ore 11.30

• Presentazione del format “Il Vino del Tuffatore – Archeologia e dieta mediterranea”
C. Martinangelo

• Perché Paestum?...e il Tuffatore?

Archeologo **A. Pontrandolfo**

• La Dieta Mediterranea, esperienza sul campo. Rappresentante di Crea Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria

• Le aziende vitivinicole

G. Festa

• Report edizione 2015

G. Festa

• Intervento

L. Pignataro

• Work in progress... idee per l’edizione 2016

C. Martinangelo

• Presentazione dell’Associazione GROW.inrete

A. Memoli

(il Convegno si terrà Castel dell’Ovo)

› Ore 17.30

La promozione delle eccellenze produttive del sistema agroalimentare campano.

Focus specifico sui consorzi del settore vitivinicolo a cura dell’Assessorato alle Attività Produttive della Regione Campania.

(il Convegno si terrà al Castel Dell’Ovo)

› Ore 19.00

SOGNI DI LATTE presenta CASEUS

Il grande libro dei formaggi italiani.

“Il grande libro dei formaggi italiani” di Renato Brancaleoni, direttore della scuola Alma Caseus e docente di Alma a Colorno (PR), la Scuola internazionale di cucina italiana diretta da Gualtiero Marchesi.

Moderatrice della serata **Laura Gambacorta.**

I formaggi di Brancaleoni incontrano il pastificio Di Martino.

A seguire la presentazione del libro, vi sarà una degustazione di formaggi della selezione di Renato Brancaleoni del caseificio Fossa dell’Abbondanza e una Degustazione di un primo piatto a sorpresa ideato ad hoc con la collaborazione del Pastificio Di Martino presso la SALA I.

Contatti Ufficio Stampa:
laugam@libero.it
+39 3492886327

(il Convegno si terrà Castel dell’Ovo)

gemellidapolso®
Barbarulo
NAPOLI 1894



NAPOLI Piazza Amedeo 16/i (Passeggiata Colonna) - Tel. +39 081 403512

gemellidapolso.it

SALA DEGUSTAZIONI

DOMENICA 22 MAGGIO

› Ore 16.00

Il verdicchio, uno dei più significativi vitigni autoctoni italiani, in un viaggio a ritroso nel tempo a scoprirne le straordinarie potenzialità.

Una degustazione guidata di 4 annate del pieno di umani ronchi, una delle storiche aziende produttrici delle marche. Conducono la degustazione

Francesco Continisio presidente Ses Italia e **Mariano Gennari** direttore commerciale di Umani Ronchi.

› Ore 18.00

Lazio – terra di vitigni internazionali?

Un percorso nella vitivinicoltura del Lazio, secondo la filosofia di **Casale del Giglio**, una delle aziende più innovative nel panorama produttivo regionale.

Cinque vitigni, quattro internazionali e uno autoctono a confronto, una degustazione guidata da **Tommaso Tartaglione**, direttore

dell'azienda e da **Francesco Continisio** presidente Italia Ses.

› Ore 20.00

Il fiano – il vitigno bianco più rappresentativo della vitivinicoltura regionale.

Una verticale di cinque annate, 2007/2010/2011/2012/2015, di uno dei produttori storici della Campania: **Mastroberardino**. Scopriremo e discuteremo sull'evoluzione del Fiano insieme a **Paolo Cappiello**, direttore commerciale dell'azienda e **Francesco Continisio**, presidente Italia Ses.

Info e prenotazioni:

Sede Regionale 081 4207066

Fiduciario Regionale 3347807377

LUNEDÌ 23 MAGGIO

› Ore 15.30

LA CAMPANIA DEL VINO: i vini bianchi premiati con i Tre Cornetti GOLD

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Campania, presenta la quarta edizione della "Guida – Catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Campania". Degustazione dei vini bianchi premiati con i Tre Cornetti GOLD a cura di Associazione Italiana Sommelier Campania.

› Ore 17.00

Degustazione annate storiche Cantina di Terlano, Rarità Pinot Bianco 2002, Vorberg Pinot Bianco Riserva 2006, Vorberg Pinot Bianco Riserva 2008, Vorberg Pinot Bianco Riserva 2010. Con **Luciano Pignataro**, giornalista de Il Mattino, **Fabio Turchetti** e **Klaus Gasser**.



XII SALONE DEI VINI E DEI TERRITORI VITIVINICOLI ITALIANI



MARTEDÌ 24 MAGGIO

› Ore 15.00

"Le Signore del Fiano": degustazione guidata di vini da Fiano realizzati da produttrici campane, Tenuta del Cavalier Pepe, I Favati, La Molara, Tenuta del Meriggio e Villa Matilde a cura di Fisar in Rosa

› Ore 16.00

"Graspe rosse a confronto": parallelo tra diversi Piediroso della Provincia di Napoli, con i vini di Agnanum, Sorrentino, Cantine Olivella, Cantine Astroni, Portolano e Cantine Federiciane a cura della Delegazione Fisar Napoli Comuni Vesuviani

› Ore 20.30

LA CAMPANIA DEL VINO: i vini rossi premiati con i Tre Cornetti GOLD

L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier sezione Campania, presenta la quarta edizione della "Guida – Catalogo delle aziende vitivinicole e vinicole della Campania".

Degustazione dei vini rossi premiati con i Tre Cornetti GOLD a cura di Associazione Italiana Sommelier Campania.

› Ore 19.00

VERTICALE DI GRECOMUSC' delle Cantine Lonardo Contrade di Taurasi

Verticale di Grecomusc' delle Cantine Lonardo e presentazione della nuova etichetta. In degustazione: 2014, 2013, 2012, 2011, 2010. Con **Sandro Lonardo**, **Marina Alaimo** e **Tommaso Luongo**.

Il Grecomusc', è un antico vitigno dell'areale di Taurasi, quasi scomparso fino a qualche anno fa. **Sandro Lonardo**, professore di storia e filosofia, di origini irpine, ha voluto salvare e rivalutare questo vitigno a bacca bianca partendo da vecchie viti a piede franco per poi, in collaborazione con il genetista **Giancarlo Fischetti**, sviluppare un piano di reimpianto dei cloni migliori al fine di dare un luminoso futuro al vitigno e al vino.



SALA DEGUSTAZIONI

› Ore 17.00

“Marchesi Frescobaldi - Castel Giocondo Brunello 2006 , 2007 e 2010 , e Riserva 2007 a cura di Luciano Pignataro e Antonio Paolini”

› Ore 18.00

“Le diverse vinificazioni dell’aglianico secondo Assoenologi Campania” a cura delle Delegazioni di Avellino, Caserta e Salerno.

Per info e prenotazioni:

- vesuvio@fisar.com
- 3393442925
- 3397760229
- 3400952723



Seguici su
Follow us on



LOGGIATO SUPERIORE

Martedì 24 maggio

› Ore 18.00

L’iniziativa, organizzata da Radici del Sud insieme a Luciano Pignataro WineBlog, avrà luogo martedì 24 maggio a partire dalle ore 18 fino alle ore 21.

Aziende partecipanti:

Cantina di Solopaca / Cantine Astroni /
Cantine Federicane / Casa Vinicola Setaro /
Casebianche / Ciro Picariello / Donnachiera /
Donnafugata / Duca Carlo Guarini /
Viticoltore Franco di Filippo / Farnese Vini /
Feudi di San Gregorio / Fontanavecchia /
Librandi / Grotta del Sole / I Favati /
Lavoro e Salute Vini Telaro / Masseria Campito /
Montesole / San Salvatore 1988 / Sorrentino /
Tenuta Cavalier Pepe / Tenuta Primavera /
Upal Cisternino / Villa Matilde / Villa Raiano /

L’ANTRO DI VIRGILIO

22 - 23 - 24 MAGGIO

L’Antisala dell’Antro di Virgilio ospita il Pastificio Di Martino, antica pasta di Gragnano dal 1912, presente con un originale PASTA BAR per la degustazione di diversi formati trafilati a bronzo e per raccontare cento anni di pasta italiana.

www.pastadimartino.com

Nell’Antro di Virgilio si degustano le Eccellenze Gastronomiche di VitignoItalia.



ALMA DE LUX



GIGI FORMAGGI



FAGONE



LE TERRE DI ZOÈ



KOHL



SALERA



RENZINI / ALBEA



BISCOTTIFICIO PINTAUDI



IL FORNAIO DI PAGLIUCA



RESCIGNO



CA.RA.GI.



MAURIZIO RUSSO

TERRANTIQUA

*vini e olio dagli aromi unici e irripetibili
grazie alla ricchezza di terre millenarie*

www.terrantiqua.it - info@terrantiqua.it