vesuvinum

I GIORNI DEL LACRYMA CHRISTI

PREMIO **AMODIO PESCE**

SESTA EDIZIONE

ORGANIZZATO DALLA **STRADA DEL VINO VESUVIO**
E DEI PRODOTTI TIPICI VESUVIANI

PALAZZO MEDICEO
OTTAVIANO, NAPOLI

programma aggiornato

6, 7, 8 SETTEMBRE 2013

REGIONE CAMPANIA

COMUNE DI NAPOLI

COMUNE DI OTTAVIANO

Camera di Commercio Napoli

LE STRADE DEL VINO DELLA CAMPANIA

strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani

PARCO NAZIONALE DEL VESUVIO

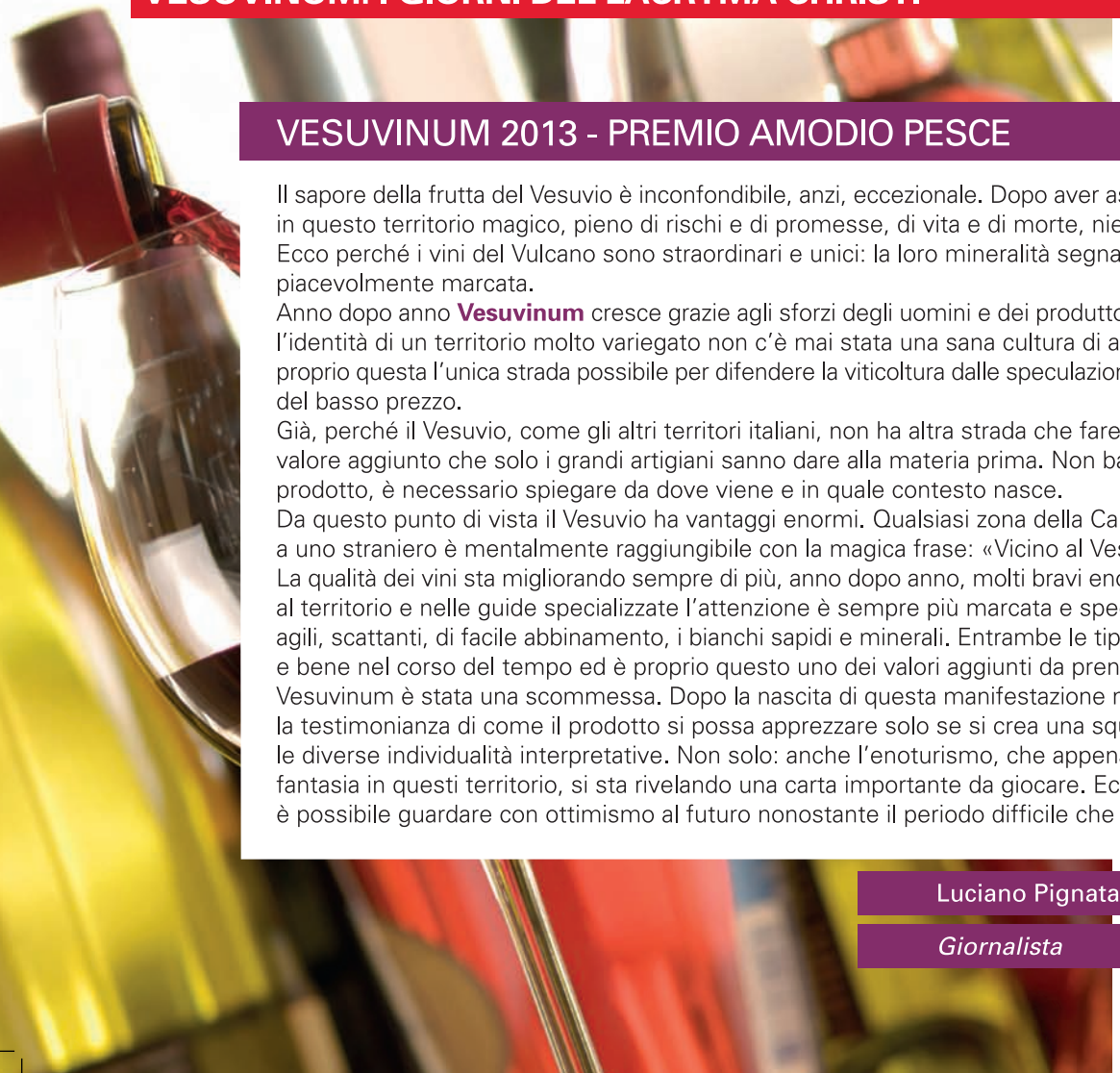
IL PROGRAMMA QUI PUBBLICATO CONTIENE DELLE VARIAZIONI RISPETTO AI PROGRAMMI PRECEDENTEMENTE PUBBLICATI

New Nagitex

New Nagitex azienda fondata nel 1990, opera nel settore della biancheria da casa con produzione di un ampio e variegato mix di prodotti e distribuzione su tutto il territorio italiano con accordi con i più importanti players del settore. La produzione si diversifica in pigiameria, accappatoi, teli mare, asciugamani, set lenzuola, trapunte, copriletti…

New Nagitex
INGROSSO BIANCHERIA E COPERTE

San Gennarello di Ottaviano
NAPOLI - ITALY
Via Vecchia Sarno
Tel-Fax 081 5289508
newnagitex@tin.it
www.newnagitex.it



VESUVINUM 2013 - PREMIO AMODIO PESCE

Il sapore della frutta del Vesuvio è inconfondibile, anzi, eccezionale. Dopo aver assaggiato qualsiasi cosa nasca in questo territorio magico, pieno di rischi e di promesse, di vita e di morte, niente può tornare come prima. Ecco perché i vini del Vulcano sono straordinari e unici: la loro mineralità segna la beva in una cornice piacevolmente marcata.

Anno dopo anno **Vesuvinum** cresce grazie agli sforzi degli uomini e dei produttori di buona volontà: si disegna l'identità di un territorio molto variegato non c'è mai stata una sana cultura di associazionismo, eppure è proprio questa l'unica strada possibile per difendere la viticoltura dalle speculazioni e i prodotti dalla concorrenza del basso prezzo.

Già, perché il Vesuvio, come gli altri territori italiani, non ha altra strada che fare qualità assoluta puntando sul valore aggiunto che solo i grandi artigiani sanno dare alla materia prima. Non basta fidarsi della bontà del prodotto, è necessario spiegare da dove viene e in quale contesto nasce.

Da questo punto di vista il Vesuvio ha vantaggi enormi. Qualsiasi zona della Campania debba essere indicata a uno straniero è mentalmente raggiungibile con la magica frase: «Vicino al Vesuvio, vicino Pompei».

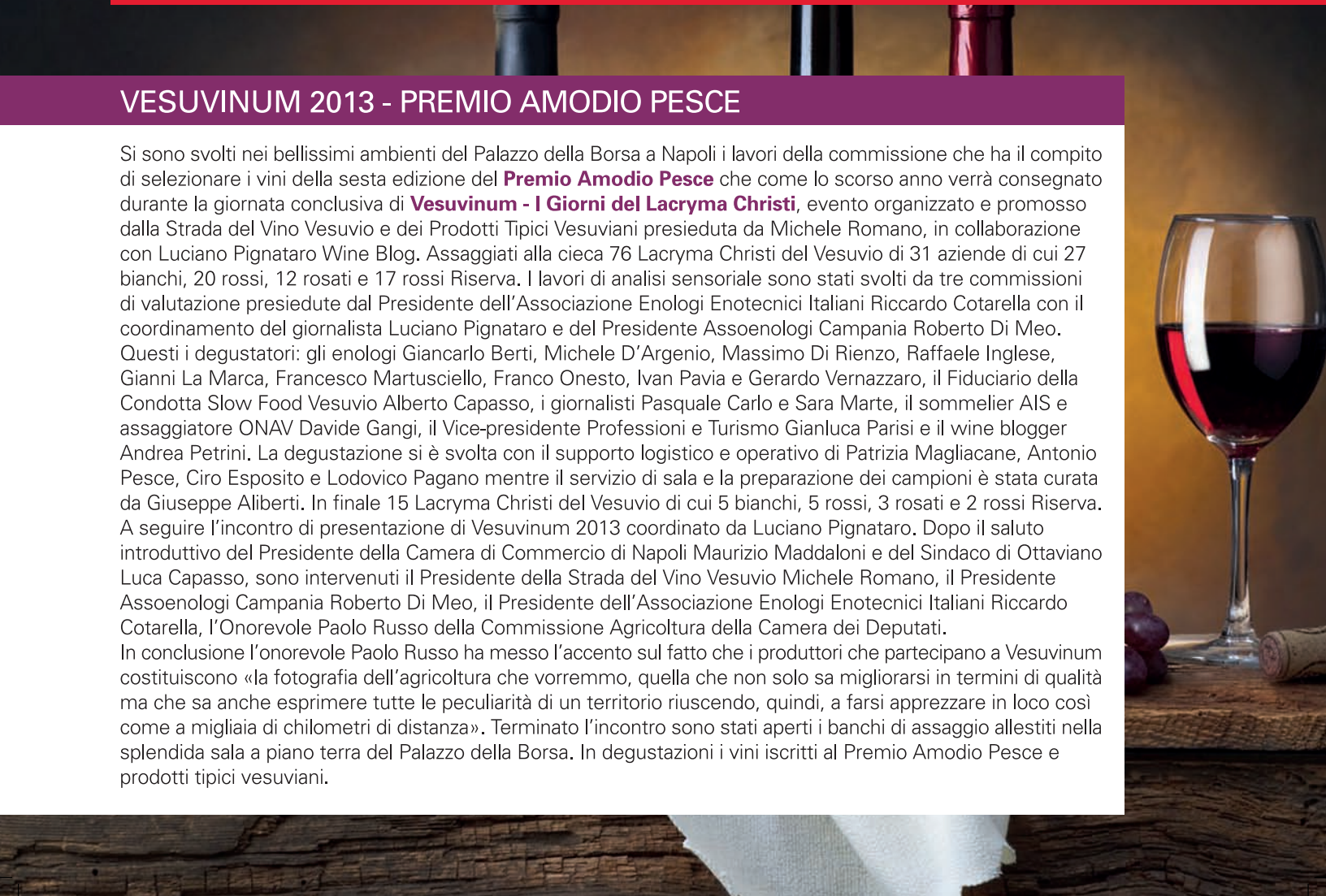
La qualità dei vini sta migliorando sempre di più, anno dopo anno, molti bravi enologi si interessano finalmente al territorio e nelle guide specializzate l'attenzione è sempre più marcata e speciale. I rossi sono moderni, agili, scattanti, di facile abbinamento, i bianchi sapidi e minerali. Entrambe le tipologie possono vivere a lungo e bene nel corso del tempo ed è proprio questo uno dei valori aggiunti da prendere in considerazione.

Vesuvinum è stata una scommessa. Dopo la nascita di questa manifestazione niente è stato più come prima: la testimonianza di come il prodotto si possa apprezzare solo se si crea una squadra capace di far esprimere le diverse individualità interpretative. Non solo: anche l'enoturismo, che appena dieci anni fa sembrava pura fantasia in questi territorio, si sta rivelando una carta importante da giocare. Ecco perché anche quest'anno è possibile guardare con ottimismo al futuro nonostante il periodo difficile che l'Italia sta attraversando.

Luciano Pignataro *Wineblog*

Giornalista

VESUVINUM: I GIORNI DEL LACRYMA CHRISTI



VESUVINUM 2013 - PREMIO AMODIO PESCE

Si sono svolti nei bellissimi ambienti del Palazzo della Borsa a Napoli i lavori della commissione che ha il compito di selezionare i vini della sesta edizione del **Premio Amodio Pesce** che come lo scorso anno verrà consegnato durante la giornata conclusiva di **Vesuvinum - I Giorni del Lacryma Christi**, evento organizzato e promosso dalla Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani presieduta da Michele Romano, in collaborazione con Luciano Pignataro Wine Blog. Assaggiati alla cieca 76 Lacryma Christi del Vesuvio di 31 aziende di cui 27 bianchi, 20 rossi, 12 rosati e 17 rossi Riserva. I lavori di analisi sensoriale sono stati svolti da tre commissioni di valutazione presiedute dal Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani Riccardo Cotarella con il coordinamento del giornalista Luciano Pignataro e del Presidente Assoenologi Campania Roberto Di Meo. Questi i degustatori: gli enologi Giancarlo Berti, Michele D'Argenio, Massimo Di Rienzo, Raffaele Inglese, Gianni La Marca, Francesco Martusciello, Franco Onesto, Ivan Pavia e Gerardo Vernazzaro, il Fiduciario della Condotta Slow Food Vesuvio Alberto Capasso, i giornalisti Pasquale Carlo e Sara Marte, il sommelier AIS e assaggiatore ONAV Davide Gangi, il Vice-presidente Professioni e Turismo Gianluca Parisi e il wine blogger Andrea Petrini. La degustazione si è svolta con il supporto logistico e operativo di Patrizia Magliacane, Antonio Pesce, Ciro Esposito e Lodovico Pagano mentre il servizio di sala e la preparazione dei campioni è stata curata da Giuseppe Aliberti. In finale 15 Lacryma Christi del Vesuvio di cui 5 bianchi, 5 rossi, 3 rosati e 2 rossi Riserva.
A seguire l'incontro di presentazione di Vesuvinum 2013 coordinato da Luciano Pignataro. Dopo il saluto introduttivo del Presidente della Camera di Commercio di Napoli Maurizio Maddaloni e del Sindaco di Ottaviano Luca Capasso, sono intervenuti il Presidente della Strada del Vino Vesuvio Michele Romano, il Presidente Assoenologi Campania Roberto Di Meo, il Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani Riccardo Cotarella, l'Onorevole Paolo Russo della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati.
In conclusione l'onorevole Paolo Russo ha messo l'accento sul fatto che i produttori che partecipano a Vesuvinum costituiscono «la fotografia dell'agricoltura che vorremmo, quella che non solo sa migliorarsi in termini di qualità ma che sa anche esprimere tutte le peculiarità di un territorio riuscendo, quindi, a farsi apprezzare in loco così come a migliaia di chilometri di distanza». Terminato l'incontro sono stati aperti i banchi di assaggio allestiti nella splendida sala a piano terra del Palazzo della Borsa. In degustazioni i vini iscritti al Premio Amodio Pesce e prodotti tipici vesuviani.

vesuvinum

PREMIO **AMODIO PESCE** SESTA EDIZIONE **26 LUGLIO 2013** CAMERA DI COMMERCIO DI NAPOLI

ALCUNE IMMAGINE DELLA MANIFESTAZIONE

PALAZZO DELLA BORSA

d'ambrosio FOTOGRAFI

d'ambrosio
FOTOGRAFI

SALUTI DELLE AUTORITÀ INTERVENUTE E DEL PRESIDENTE DI GIURIA / DEGUSTAZIONI

d'ambrosio FOTOGRAFI

grangusto

SAPORI ESCLUSIVI

MOLTO PIÙ DI UN RISTORANTE, MOLTO PIÙ DI UN SUPERMERCATO.
IL LUOGO DOVE GUSTARE DIVENTA ARTE.

NAPOLI - VIA NUOVA MARINA 5

tel. +39 081 19376800 info@gran-gusto.it grangusto.napoli @grangustonapoli www.gran-gusto.it

VESUVINUM: I GIORNI DEL LACRYMA CHRISTI

MERCOLEDÌ 4 SETTEMBRE / PRESENTAZIONE ALLA STAMPA

ore 10.30
Napoli
Palazzo Santa Lucia
Sala Giunta
Via Santa Lucia
Presentazione alla stampa

coordina:
Luciano Pignataro
Giornalista

intervengono:
Michele Romano Presidente Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani
Luca Capasso Sindaco del Comune di Ottaviano
Giuseppe Capasso Presidente della Comunità del Parco nazionale del Vesuvio
Ugo Leone Presidente Parco nazionale del Vesuvio
Tommaso Sodano Vice Sindaco del Comune di Napoli
Paolo Scudieri Amministratore delegato Adler Group
Francesco Del Vecchio Dirigente STAPAC Regione Campania
Daniela Nugnes Assessore all'Agricoltura Regione Campania
Paolo Russo Commissione Agricoltura Camera dei Deputati
Stefano Caldoro Presidente Regione Campania

VESUVINUM: I GIORNI DEL LACRYMA CHRISTI

VENERDÌ 6 SETTEMBRE / PROGRAMMA

ore 17.00
Ottaviano
Palazzo Mediceo
Via Palazzo del Principe
Taglio del nastro e apertura degli stand e degli spazi espositivi
Intervengono:
Luca Capasso
Sindaco di Ottaviano
Paolo Russo
Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

Percorso sensoriale
Extrabio in Campania
Degustazioni guidate di oli di produzione biologica della Campania a cura dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**

CON LA PARTECIPAZIONE DI

Polizia di Stato

I Vini e i Prodotti tipici del Vesuvio
Degustazioni di Lacryma Christi Bianco, Rosso e Rosato, Distillati e Prodotti Tipici Vesuviani a cura delle **Aziende associate alla Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani e delle Aziende iscritte al Premio Pesce**

Degustazione di vino Catalanesca del Monte Somma con Mozzarella di Bufala Campana DOP
con le Aziende Michele Romano e Cantine Olivella
a cura di Alberto Capasso, Giuseppe Aliberti, Gianluca Parisi
Prenotazioni all'indirizzo info@stradadelvinovesuvio.com

• Degustazioni di piatti tipici a cura dell'**AIRAV con la partecipazione di Ristorante Villa Cupido Ristorante Villa Iovis**

L'altra faccia del Vesuvio
Percorso audiovisivo del *Giugno Popolare Vesuviano* negli anni tra il 1974 e il 1987. Ottaviano, San Giuseppe, Terzigno: epoche, luoghi, fatti, persone, personaggi, eventi, spettacoli in foto e in video

Il Bere consapevole
Spazio informativo/educativo della **Polizia di Stato** dedicato al *bere consapevole* nel quale verranno illustrati i rischi e le possibili conseguenze per chi si mette alla guida sotto l'effetto dell'alcool.

ore 18.00
Convegno
La Vitivinicoltura del Vesuvio e il Bere Consapevole
Conduce:
Luciano Pignataro
Intervengono:
Aniello Saviano
Assessore Sport, Turismo e Spettacoli Comune di Ottaviano
Maurizio Casamassima
Primo dirigente della Polizia di Stato - Dirigente della Sezione della Polizia di Strada di Napoli
Paolo Russo
Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

ore 20.00
Cena di gala
Cena con piatti tipici della cucina vesuviana

Gruppo Folcloristico "A Perteca" di Pino Jove

ore 23.00
Chiusura della serata

VENERDÌ 6 SETTEMBRE / CENA DI GALA

MENU DELLA SERATA

Aperitivo d'incontro
Cocktail Tiziano
Succhi misti
Falanghina Exyra Dry
Canape alla ricca
Quiche Lorraine mignon

Il fritto croccante
Zucchine e peperoni in tempura
Crostone di mozzarella
Calzoncino alla pulcinella
Frittelle di cicinielli

Al tavolo
Mattonella di pesce bandiera, mozzarella fondente, pesto di zucchine e violette di mare

Tortino di riso al nero e Teriyaki di seppia, passatina di pomodorino del Vesuvio

Mezze lune con scorfano e patate, colatura di alici, lamelle di pecorino

Trancio di spada al pane casereccio con crema di melanzane e caponatina alle olive nere

Semifreddo di migliaccio con cialdina croccante e salsa al finocchietto selvatico

Vini
Lacryma Christi Bianco
Lacryma Christi Rosso

Gusto & Arte
Wedding and Banqueting
via Prisco di Prisco
San Gennarello di Ottaviano
Ottaviano Napoli
tel. 081 5288508
mob. 334 63 38 744

I ticket per la cena di gala devono essere preventivamente acquistati al costo di euro 30,00 a persona.

dott. Ciro Esposito
335 5786587
info@stradadelvinovesuvio.com

VESUVINUM: I GIORNI DEL LACRYMA CHRISTI

SABATO 7 SETTEMBRE / PROGRAMMA

ore 17.00
Palazzo Mediceo
Via Palazzo del Principe
Apertura degli stand
e degli spazi espositivi

Percorso sensoriale
Extrabio in Campania
Degustazioni guidate di oli di produzione biologica della Campania a cura dell'**Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania**

I Vini e i Prodotti tipici del Vesuvio
Degustazione di Mozzarella di Bufala Campana DOP
Degustazioni di Lacryma Christi Bianco, Rosso e Rosato, Distillati e Prodotti Tipici Vesuviani a cura delle **Aziende associate alla Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani e delle Aziende che concorrono al Premio Amodio Pesce.**

Degustazione di vino Catalanesca del Monte Somma con le Aziende Sorrentino e Nocerino e con la partecipazione del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
a cura di Alberto Capasso, Giuseppe Aliberti, Gianluca Parisi
Prenotazioni all'indirizzo info@stradadelvinovesuvio.com

dalle ore 18.00
Mini corso sulla degustazione degli oli biologici campani
ore 18.00 e ore 20.00

• Degustazioni di piatti tipici a cura dell'**AIRAV**
con la partecipazione di Ristorante Villa Vittoria
Ristorante Villa Cristal

L'altra faccia del Vesuvio
Percorso audiovisivo del *Giugno Popolare Vesuviano* negli anni tra il 1974 e il 1987.

Il Bere consapevole
Spazio informativo/educativo della **Polizia di Stato** dedicato al *bere consapevole*.

ore 18.00
Presentazione del Libro
«Il Giugno Popolare Vesuviano»
di Rosaria De Angelis, edizioni Dante & Descartes. Promosso dal Centro Studi sul Teatro Napoletano, Meridionale ed Europeo.
Interviene:
Marilina Perna
Assessore Cultura e Istruzione Comune di Ottaviano

ore 19.00
Presentazione della squadra
Lirsa Gis Pallavolo Ottaviano

ore 20.00
Cena di gala
Cena con piatti tipici della cucina vesuviana

ore 23.00
Chiusura della serata

CON LA PARTECIPAZIONE DI

Polizia di Stato

grangusto
SAPORI ESCLUSIVI

SABATO 7 SETTEMBRE / CENA DI GALA

MENU DELLA SERATA "LA TRADIZIONE IN TAVOLA"

ACADEMY ART IMPERIALE, ALTA CUCINA DI ORIGINE MEDITERRANEA

Accoglienza con
Falanghina Exyra Dry
e Cocktail Imperiale

Calzoncelli di uva
e parmigiano

Rollino di bufala con
pomodorino del Vesuvio

Mousse di ricotta,
Millefoglie di bufala
con basilico, noci e salumi

Perline di bufala fantasia

* * * * *

Entrée di pesce bandiera
con provola affumicata
su letto di fagioli di formella
e concassé di pomodoro

Mezzi paccheri con astice,
peacei, speck e
pomodorino del piennolo

Risottino al profumo
di formaggi tipici, fagianella,
zucchine, fiori di zucca
e cestino di parmigiano

Piramide di cernia con lardo
di Colonnata, occhio
di melanzana, Provolone
del Monaco e tortino
di scarole con acciughe
e capperi

* * * * *

Passato, Presente
e Futuro:
Delizietta al limone,
Fagotto di mela annurca e
Boccuccia di albicocca

Crema di caffè
Grappe del Vesuvio

Accompagnamento
musicale

* * * * *

Complesso Turistico
Alberghiero
Hotel Imperiale
"Exclusive Banqueting"
Via Panoramica 1
Terzigno-Napoli
www.hotelimperiale.it
info@hotelimperiale.it
Facebook Villa Imperiale
Tel 081 5299441
Fax 081 19318504

I ticket per la cena di gala devono essere preventivamente acquistati al costo di euro 30,00 a persona.
dott. Ciro Esposito
335 5786587
info@stradadelvinovesuvio.com

VESUVINUM: I GIORNI DEL LACRYMA CHRISTI

DOMENICA 8 SETTEMBRE / PROGRAMMA

ore 10.00
Palazzo Mediceo - Scuderie
Premio "Amodio Pesce"
Premiazione dei vincitori della VI Edizione
La premiazione, alla presenza delle Istituzioni, è aperta al pubblico, alla stampa e alle aziende partecipanti. A seguire degustazione libera dei vini premiati nelle Categorie Bianco, Rosso, Rosato e Riserva

Interventi di:
Prof. Luigi Moio
Ordinario di Enologia - Sezione di Scienza della vigna e del vino Dipartimento di Agraria Università degli Studi di Napoli Federico II
Conduce:
Luciano Pignataro
Saluti:
Virginia Nappo
Vice Sindaco Comune di Ottaviano
Luca Capasso
Sindaco Comune di Ottaviano
Paolo Russo
Commissione Agricoltura Camera dei Deputati

Gruppo Folcloristico "A Perteca" di Pino Jove

Finger food
Preparati dallo chef di Grangusto con prodotti tipici della Campania

grangusto
SAPORI ESCLUSIVI

ore 18.00
Palazzo Mediceo
Giardini
Enoteca regionale "Il Bere consapevole"
Degustazione di vini della Campania e di prodotti tipici del Vesuvio

CON LA PARTECIPAZIONE DI

Polizia di Stato

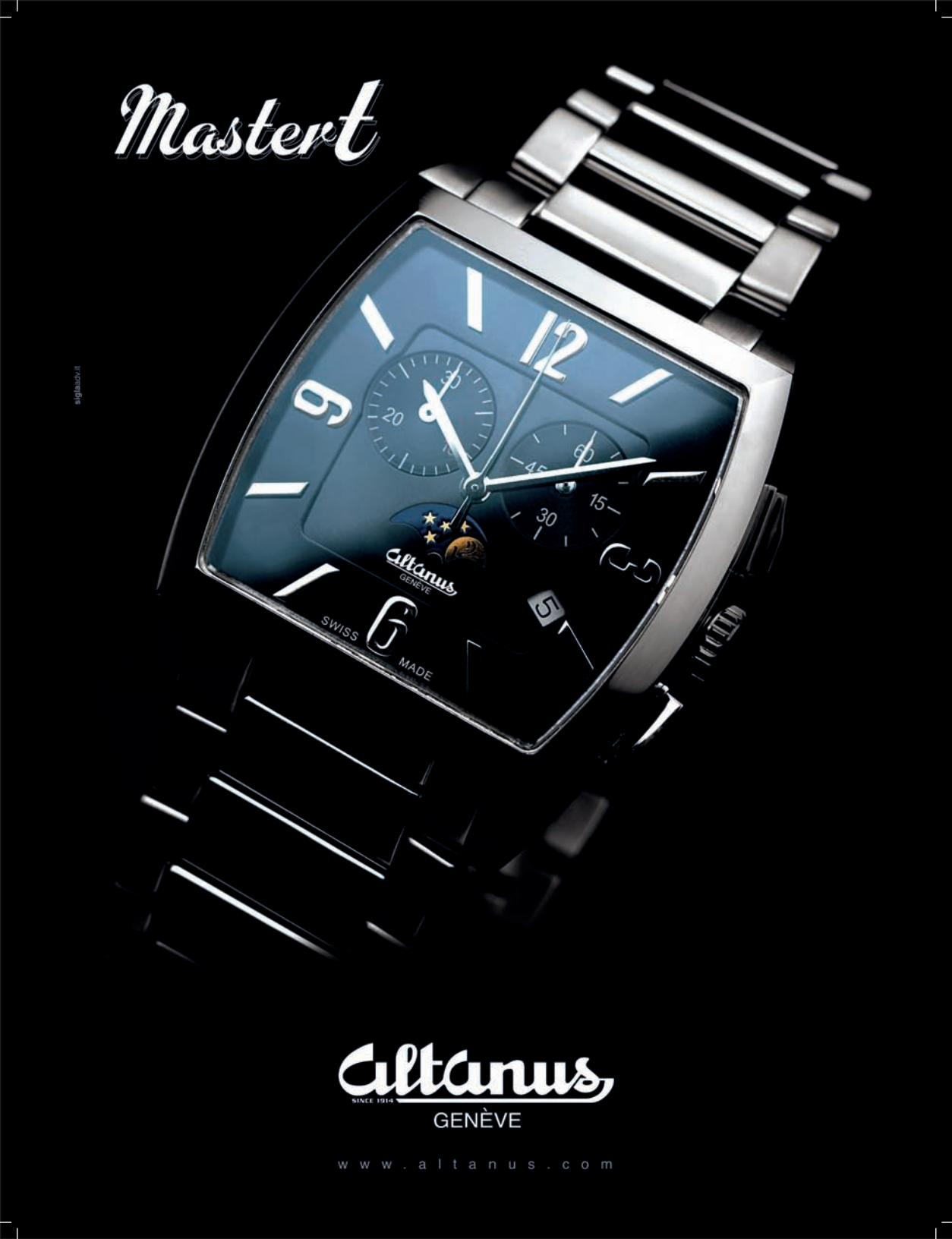
ore 21.00
Music and Wine: i giovani ed il «bere consapevole»
Spazio dance per avvicinare i giovani alla cultura del Vino
Art director
Antonio Ragosta
in collaborazione con
Felice Picariello
Vincenzo Ranieri
e **Pro Loco Ottaviano**

Il Bere consapevole
Spazio informativo/educativo della **Polizia di Stato** dedicato al *bere consapevole*.

ore 23.00
Chiusura della serata

*Ringraziamo il prof. **Gennaro Pascale** preside dell'ISIS "L. De Medici" per la partecipazione e il fattivo supporto dato alla manifestazione dai docenti e dagli studenti dell'Istituto.*

I.S.I.S.
"Luigi De' Medici"
Ottaviano


Mastert
sigla.adv.it
Altanus
GENEVE
SWISS
MADE
Altanus
SINCE 1914
GENÈVE
www.altanus.com

BUONA DEGUSTAZIONE
Mozzarella
di Bufala
Campana
DOP
O È COSÌ, O NON È.
www.mozzarelladop.it