

spettacoli **Approfondimenti**

**Venerdì - ore 22.30**

Spettacolo: **Gianmariavolonté** - cortile grande  
Giovane band lucana che compone brani con linee melodiche retrò, utilizzando sintetizzatori e chitarre vintage e strizzando l'occhio ai Beatles. Si sono classificati quarti al prestigioso concorso *Italiawave*.

**Sabato - ore 22.30**

Spettacolo: **Mr Grant's Band**  
**Smooth ITALY Project** - cortile grande  
Il nuovo progetto Della Mr Grant's Band riguarda la rivisitazione di brani Italiani realizzati dai più grandi cantautori quali Pino Daniele, Lucio Dalla, Lucio Battisti, Fabio Concato, Claudio Baglioni, Renato Zero etc. La novità consiste nel riproporre i brani accuratamente selezionati in una chiave di registro musicale molto vicina Allo Smooth Jazz. Il cosiddetto **smooth jazz** è un sottogenere affiliato al jazz con caratteristiche stilistiche affini alla fusion, al pop e al R&B.



**Domenica - ore 22.30**

Spettacolo: **"I Picarielli"** - piccola compagnia di musica popolare  
cortile grande

Repertorio tradizionale che abbraccia un po' tutto il Sud Italia: *tammurriata*, *pizzica* e *tarantelle* per ballare, canti devozionali come *"Montevergine"* e *"Madonna delle Grazie"*, canti più goliardici quali *"Cierni Farina"* e *"Francesca a Castiell"* fino ad un momento centrale dello spettacolo dove le ballerine invitano il pubblico a ballare, la *Tarantella di Montemarano* e una *danza inglese Circolo Circasso*



**Venerdì - ore 18.00**

**Seminario:** Artigianato artistico femminile, fare rete per crescere *sala del trono*  
Presentazione del progetto: "Il Valore della Differenza. La risorsa femminile per la valorizzazione dell'artigianato artistico"  
*Azioni positive, Art. 2 Legge n. 125 del 10 aprile 1991*  
Umberto Brindisi - *Presidente di Archè*  
L'artigianato artistico femminile in Basilicata: le sfide della competitività  
Antonio Miele - *Vice Presidente Confartigianato Provincia di Potenza*  
Testimonianza imprenditoriale  
Claudia Riess - *Titolare "Yamuna Cuoio" di Rivello (PZ)*  
L'aggregazione imprenditoriale: bando per la promozione e lo sviluppo delle reti di impresa  
*Rappresentante CCIAA di Potenza*



**Domenica - ore 18.00**

**Tavola rotonda** dal tema: "Aglianico del Vulture Superiore DOCG, nuovo testimonial del territorio", a cura di Coldiretti Basilicata *sala del trono*  
Partecipano:  
Vito De Filippo - *Presidente Regione Basilicata*  
Fulvio Brunetta - *Presidente Consorzio DOC Prosecco*  
Teodoro Palermo - *Presidente Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture*  
Domenico Bosco - *Esperto vitivinicolo Coldiretti Nazionale*  
Giampiero Perri - *APT Basilicata*  
Bruno Tamburiello - *Sindaco di Venosa*



Aglianica network

**Go Wine**

L'Associazione "Go Wine", costituita ad Alba nella primavera del 2001, nasce da un'idea semplice, che prende ispirazione da come è cambiata, e velocemente, l'immagine del vino in questi ultimi 10 anni. Il vino non solo inteso come prodotto di qualità ed espressione della cultura agro-alimentare di un paese, ma il vino come prodotto che "mobilita", che fa viaggiare, che "muove". Go Wine guarda al consumatore di qualità che ama viaggiare per il vino, per conoscere i luoghi della produzione e si propone di costruire un progetto che gradualmente possa coinvolgerlo e stimolarlo. Go Wine promuove e pratica il turismo del vino ed è consapevole del particolare rapporto che lega ogni vino al suo territorio, con quei caratteri di tipicità ed unicità che sono alla base delle motivazioni del turismo del vino.



Movimento Turismo del Vino Basilicata

Movimento Turismo del Vino nasce nel 1993 con l'obiettivo di promuovere la cultura del vino attraverso le visite nei luoghi di produzione. Per questo, nello stesso anno, si inaugura anche la giornata di Cantine Aperte che, in quindici anni, ha portato l'Italia ad avere circa quattro milioni di enoturisti. Il Movimento vuole, da una parte, far conoscere più da vicino l'attività e i prodotti delle cantine aderenti, dall'altra, offrire un esempio di come si può fare impresa nel rispetto delle tradizioni, della salvaguardia dell'ambiente e dell'agricoltura di qualità. Al contempo, il Movimento Turismo del Vino mira a favorire un crescente prestigio delle cantine aderenti e nuove prospettive di sviluppo economico. L'Associazione annovera attualmente più di 1.000 fra le più prestigiose Cantine d'Italia.



Slow Food

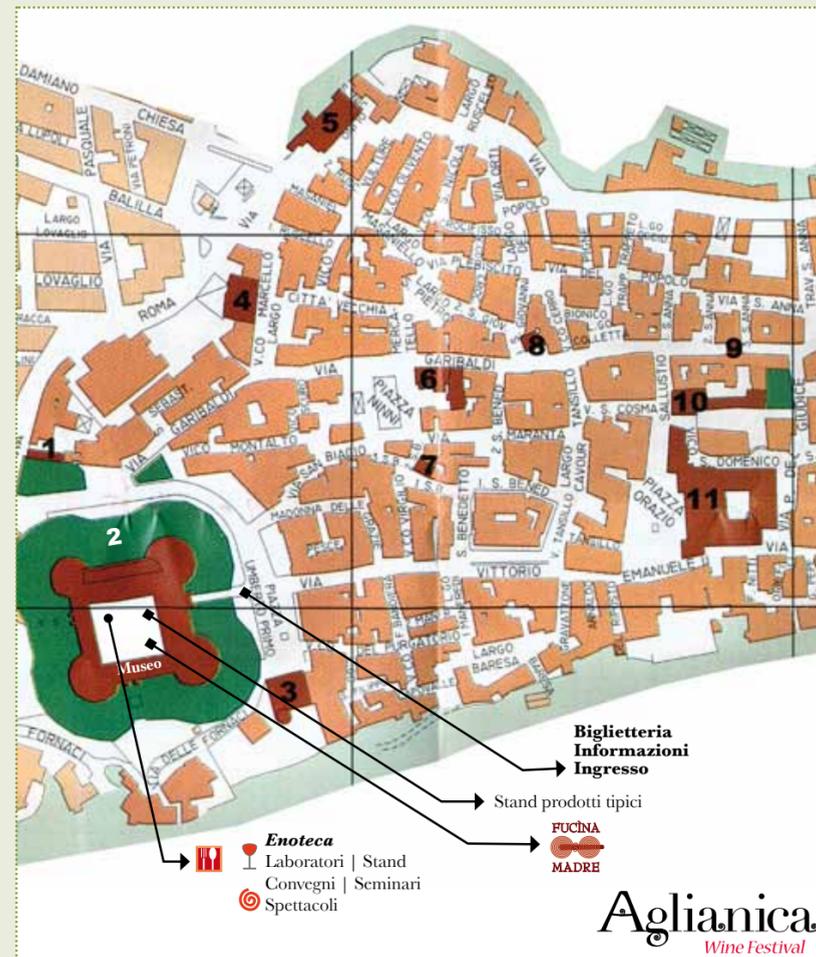
Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food è diventata nel 1989 una associazione internazionale che conta 100.000 iscritti e aderenti in 132 Paesi. Slow Food significa dare la giusta importanza al piacere legato al cibo, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio. Slow Food afferma la necessità dell'educazione del gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti; opera per la salvaguardia delle cucine locali, delle produzioni tradizionali, delle specie vegetali e animali a rischio di estinzione; sostiene un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito. Da un'idea di Slow Food è nata Terra Madre, il meeting mondiale tra le Comunità del Cibo.



ONAV

È l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino. Nel 1951 nasce ad Asti l'esigenza di avere un corpo di assaggiatori affidabili e preparati per svolgere la delicata funzione di assaggiatori di vino. All'assaggiatore sono richiesti doti naturali, conoscenze tecniche e addestramento. Molte cantine si affidano all'ONAV, per ottenere un giudizio significativo e completo sulla qualità dei propri vini. Gli scopi che l'ONAV si prefigge sono: mantenere viva ed efficiente nei Soci la tradizionale funzione di assaggiare e valutare i vini; istituire per i Soci corsi specialistici, a tutti i livelli, al fine di dare loro una preparazione generale che sia il più possibile unitaria per una maggiore e migliore affidabilità in sede di valutazione; promuovere iniziative volte a far conoscere l'importanza e il piacere dell'arte dell'assaggio.

**Venosa** Pianta Castello Del Balzo e centro storico



Piazza Onazio

1. Fontana Angioina XIII sec.
2. Castello Del Balzo XV sec.
3. Chiesa di San Filippo Neri XVII sec.
4. Palazzo Altruda XVII sec.
5. Casa del Comandante XVIII sec.
6. Chiesa di S. Maria della Scala XVI sec.
7. Chiesa di S. Biagio XVI sec.
8. Chiesa di S. Giovanni XVI sec.
9. Arco gotico (lo Sporto) XV sec.
10. Palazzo Rapolla XVI sec.
11. Ex Convento di S. Domenico XIV sec.



CASTALDI COSTRUZIONI S.R.L.  
Via M. Buonarroti, 31 - 85025 MELFI (Pz)  
Uffici: Via S. Sofia, tel. e fax 0972 727555  
info@castaldicostruzioni.com  
www.castaldicostruzioni.com



Elettrauto diesel e benzina  
Officina autorizzata  
impianti GPL e metano



allestimenti fieristici • servizi complementari • eventi e congressi • consulenza promozionale  
ITALCOMES S.R.L. - Rione I maggio, 85022 Barile (Pz) Tel. 0972 770267 Fax 0972 770836  
www.italcomes.it | e-mail: info@italcomes.it

Allestimenti in legno per eventi e manifestazioni  
Creazione e realizzazione eventi e fiere  
Realizzazione strutture in legno e cemento



Via P. di Piemonte, 84031 Auletta (Sa)  
Tel. e fax 0975 392646 infoline: 347 9083188  
e-mail: tanagrolegnoideasrl@legalmail.it

oggettistica  
abbigliamento promozionale  
stampa digitale  
cartellonistica  
segnaletica e grafica



Zona Artigianale  
Rionero in Vulture (Pz)  
Tel. e fax 0972 723218  
e-mail: serilarp@tiscali.it



**VENOSA**  
Castello Del Balzo  
dal 30 settembre  
al 2 ottobre 2011  
[www.aglianica.it](http://www.aglianica.it)

**Aglianica**  
Wine Festival

## Venerdì 30 settembre

ore 18.00

 **Inaugurazione**  
Apertura stand espositivi / mostre / animazione

 **DegustArte "Fucina madre"**: collettiva di artigianato artistico declinato al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della nostra Regione. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHE.  
"Spazio arte": personale di pittura dell'artista Donato Larotonda

 **Seminario**: Artigianato artistico femminile, fare rete per crescere - [sala del trono](#)  
Presentazione del progetto: "Il Valore della Differenza. La risorsa femminile per la valorizzazione dell'artigianato artistico"

ore 18.30

 Apertura enoteche - [cortile grande](#)  
Enoteca Consorzio Aglianico del Vulture DOCG - Enoteca Consorzio Matera DOC  
Enoteca Consorzio Doc Terre d'Alta Val d'Agri - Enoteca Consorzio Doc Prosecco  
Enoteca Regione ospite: il Friuli Venezia Giulia  
Apertura GoWine bar : Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione

ore 19.30

 "La Piazza dei sapori" - [cortile grande](#)  
Apertura spazio degustazione:  
formaggi, salumi, dolci e altre leccornie tutte made in Basilicata  
Apertura spazio ristorante  
**L'Associazione Cuochi del Vulture** presenterà prelibate ricette "made in Basilicata" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

ore 20.30

 Scopri il vino ed i suoi territori - [sala A](#)  
**Viaggio nell'Italia del Moscato, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, attraverso la Basilicata**  
degustazione di 6 vini di 6 diverse regioni. A cura di Go Wine  
I sensi nel bicchiere: **l'approccio alla degustazione** - [sala B](#)  
A cura dell'ONAV

ore 22.30

 Spettacolo: **Gianmariavolonté** - [cortile grande](#)  
La musica *Indie pop* della giovane emergente band lucana

ore 23.30

 chiusura



## Sabato 1 ottobre

ore 18.00

 Apertura stand espositivi / mostre / animazione

 **DegustArte "Fucina madre"**: collettiva di artigianato artistico declinato al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della nostra Regione. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHE.  
"Spazio arte": personale di pittura dell'artista Donato Larotonda

 **Evento**: Consegna del "Premio Aglianica" - 2ª edizione, assegnato ai protagonisti del mondo del vino che più si sono distinti nell'attività di "comunicare il vino" a partire dal suo profondo legame con il territorio. Premio Aglianica 2011 a Teodoro Palermo, Presidente Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture [sala del Trono](#)

ore 18.30

 Apertura enoteche - [cortile grande](#)  
Enoteca Consorzio Aglianico del Vulture DOCG - Enoteca Consorzio Matera DOC  
Enoteca Consorzio Doc Terre d'Alta Val d'Agri - Enoteca Consorzio Doc Prosecco  
Enoteca Regione ospite: il Friuli Venezia Giulia  
Apertura GoWine bar : Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione

ore 19.00

 Scopri il vino ed i suoi territori - [sala A](#)  
Tre grandi vini a confronto: **l'Aglianico incontra il Nebbiolo e il Sangiovese**  
A cura di Go Wine  
Se il Nebbiolo e il Sangiovese caratterizzano due grandi regioni del vino come Piemonte e Toscana, l'Aglianico nel Vulture rappresenta a pieno titolo la grande viticoltura del Sud.

 Aglianico del Vulture: il gusto del sud - [sala B](#)

**L'Aglianico del Vulture e le sue terre**: degustazione di vini di zona e altitudine diversa.  
A cura dell'ONAV

ore 19.30

 "La Piazza dei sapori"  
Apertura spazio degustazione: formaggi, salumi, dolci e altre leccornie tutte made in Basilicata  
Apertura spazio ristorante  
**L'Associazione Cuochi del Vulture** presenterà prelibate ricette "made in Basilicata" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

ore 20.30

 Scopri il vino ed i suoi territori - [sala A](#)  
**Autoctono o internazionale?** Differenze e stili  
A cura di Go Wine  
Nella crescita del vino italiano i vitigni autoctoni si sono spesso confrontati con le grandi varietà internazionali, che in alcune aree del Paese hanno trovato terre d'elezione, esprimendo vini di grande spessore.

ore 20.30

 Aglianico del Vulture: il gusto del sud - [sala B](#)  
**Aglianico e Primitivo, vicini di casa a confronto** - A cura dell'ONAV

ore 22.00

 Scopri il vino ed i suoi territori - [sala A](#)  
**Viaggio nell'Italia del Moscato, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, attraverso la Basilicata**, degustazione di 6 vini di 6 diverse regioni - A cura di Go Wine

 **Curiosità** - [sala del trono](#)

**Degustazione Sigaro Toscano** in abbinamento ad Acquavite d'Uva

**Evento speciale** - [sala B](#)

Una nuova vita per la terra: **Libera Terra e CentoPassi**, i vini delle terre liberate a cura dell'ONAV

ore 22.30

 Spettacolo: **Mr Grant's Band - Smooth ITALY Project** - [cortile grande](#)

ore 23.30

 chiusura

## Domenica 2 ottobre

ore 11.30

 Apertura stand espositivi

 **DegustArte "Fucina madre"**: collettiva di artigianato artistico declinato al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della nostra Regione. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHE.  
"Spazio arte": personale di pittura dell'artista Donato Larotonda

ore 12.00

 Apertura enoteche - [cortile grande](#)  
Enoteca Consorzio Aglianico del Vulture DOCG - Enoteca Consorzio Matera DOC  
Enoteca Consorzio Doc Terre d'Alta Val d'Agri - Enoteca Consorzio Doc Prosecco  
Enoteca Regione ospite: il Friuli Venezia Giulia  
Apertura GoWine bar: Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione

 La "Piazza dei sapori"

Apertura spazio degustazione: selezioni speciali di formaggi, salumi e altre leccornie tutte made in Basilicata  
Apertura spazio ristorante  
**L'Associazione Cuochi del Vulture** presenterà prelibate ricette "made in Vulture" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

ore 18.00

 **Tavola rotonda** dal tema: "Aglianico del Vulture Superiore DOCG, nuovo testimonial del territorio", cura di Coldiretti Basilicata - [sala del trono](#)

ore 19.00

 Aglianico del Vulture: il gusto del Sud - [sala A](#)  
**Aglianico forever: un vitigno nelle sue declinazioni** (giovane, maturo, bianco, rosato, spumante martinotti, spumante metodo classico).

 Scopri il vino ed i suoi territori - [sala B](#)  
Terre di Lucania: **Terra dell'Alta Val d'Agri e Mater Doc**, le nuove frontiere del vino doc lucano.  
A cura dell'ONAV

ore 19.30

 "La Piazza dei sapori"  
Apertura spazio degustazione: formaggi, salumi, dolci e altre leccornie tutte made in Basilicata  
Apertura spazio ristorante  
**L'Associazione Cuochi del Vulture** presenterà prelibate ricette "made in Basilicata" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

ore 20.30

 Scopri il vino ed i suoi territori - [sala A](#)  
**Vini di Montagna**: la Valtellina Superiore, un viaggio nella viticoltura eroica

 Aglianico del Vulture: il gusto del Sud - [sala B](#)  
**Le terre dell'Aglianico**: Vulture, Taurasi, Taburno, Massico, Sannio e Murgia

 I sensi nel bicchiere: **l'approccio alla degustazione** - [sala del trono](#)

A cura dell'ONAV

ore 22.00

 Scopri il vino ed i suoi territori - [sala A](#)  
**Etna Vs Vulture**: esperienze di vini vulcanici!

 Aglianico del Vulture: il gusto del Sud - [sala B](#)  
**Sagrantino di Montefalco e Aglianico** spalla a spalla

 I sensi nel bicchiere: **l'approccio alla degustazione** - [sala del trono](#)

A cura dell'ONAV

ore 22.30

 Spettacolo: **"I Picarielli"** - piccola compagnia di musica popolare [cortile grande](#)

ore 24

 chiusura

 Il servizio sommelierie per le degustazioni ONAV, Go Wine e per le varie Enotecche è stato realizzato dall'Istituto Professionale per i Servizi dell'enogastro-nomia e l'ospitalità alberghiera di Melfi



# Aglianica

Wine Festival



con il sostegno di:



Investiamo sul nostro futuro



Camera di Commercio Potenza

con la partecipazione di:



ideazione e organizzazione:

 **Orari di apertura**: venerdì e sabato ore 18:00/23:30 - domenica ore 11:30/24:00  
**Ingresso giornaliero** € 10,00 (con bicchiere, taschina, 3 degustazioni). **Abbonamento 3 giorni** € 20,00

 **Progettazione e coordinamento**: Donato Pio Rondinella **Organizzazione**: Valerio D'Angelo, Alfonso Piero, Fausto Mastroddi  
**Comunicazione e immagine**: Palmarosa Fuccella **Ufficio stampa**: Michele Traficante, Rocco Cillo **Segreteria**: Donata Cerillo, Ornella Mecca

 *Si ringraziano le istituzioni, gli sponsor, le associazioni, i produttori e tutti coloro che sempre si adoperano per la buona riuscita della manifestazione. Un ringraziamento particolare al meraviglioso pubblico di Aglianica.*

 *Immagine di copertina: Donna Aglianica di Palmarosa Fuccella - liberamente ispirata a "Apuntes" di R. Portocarrero dedicata alla Centesima Giornata Internazionale della Donna - 2011*