

AGLIANICA

WINE FESTIVAL



*XI EDIZIONE
4/6 SETTEMBRE
2009 MELFI
Piazza Duomo*

AGLIANICA

WINE FESTIVAL



4, 5, 6 settembre 2009

Melfi (Pz), Piazza Duomo

Orari di apertura:

venerdì e sabato ore 18:00/24:00

domenica ore 11:00/24:00

Ingresso giornaliero Euro 10,00

Abbonamento Euro 20,00

Informazioni:

tel. 0972 720166 - fax 0972 6931181

e-mail: aglianica@aglianica.it

www.aglianica.it

Ideazione e organizzazione:



forum
eventi

Aglianica Associazione Culturale
in collaborazione con il Comune di Melfi
e Forum Soc. Coop.

Progettazione e coordinamento: Donato Pio Rondinella
Comunicazione e immagine: Palmarosa Fuccella
Ufficio stampa: Michele Traficante, Fausto Mastrodidi
Organizzazione:
Valerio D'Angelo, Alfonso Pierro, Francesco Vucci
Fotografie: Filippo Travaglio
Segreteria: Gabriella & Rebecca

Immagine di copertina:
Omaggio al Futurismo [1909-2009] - © p_fuccella

Si ringraziano le istituzioni, gli sponsor, le associazioni, i produttori e tutti coloro che a vario titolo si adoperano per il buon esito della manifestazione. Un ringraziamento particolare va al sempre più numeroso, variegato e affezionato pubblico di Aglianica Wine Festival.



Venerdì 4 settembre

18.00

Apertura stand espositivi / mostre

DegustArte - **Spazio Mostre**

Le sculture di Antonio Poppa e la quadreria Araneo ([palazzo Donadoni](#))
Il mercatino dell'arte ([piazzetta della fontanella](#))

18.30



Enoteca Aglianica

in collaborazione con l' AIS Basilicata ([piazza Duomo](#))

"**Aglianico del Vulture**"

"**Doc Matera**" a cura del Consorzio "Matera DoC"

"**Go Wine bar**": "Rosati d'Italia" a cura di Go Wine

"**Enoteca Marche**" a cura dell'Associazione Assivip e di GoWine

19.00



Vigneto Italia (piazza Duomo)

Degustazione a tema: **Toscana, anche terra di bianchi**
a cura di Salvatore DeLio - Enoteca Italiana di Siena



"Degustanze": laboratori ALSIA ([palazzo Donadoni](#))

Degustazione guidata: "Formaggi di Basilicata" ([stanza 1](#))

Degustazione guidata: i salumi tipici in collaborazione con l'ONAS
([stanza 2](#))

Degustazione guidata: "miele castagne ed altre dolcezze lucane"
([stanza 3](#))



"Saperi & Saperi" ([ex ospedale](#))

"**La cucina dei ricordi**" ([sala 1](#))

laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano"

19.30

- 🕒 **EVENTO – Le declinazioni dell'Aglianico:** il 2004 nel Vulture, Irpinia, Sannio, Cilento, e Puglia – (prima parte)
Degustazione a cura di **Luciano Pignataro** (coordinatore Vini buoni d'Italia del Touring Club) ([Episcopio - Salone degli Stemmi](#))

- 🕒 Proiezione del **Film inchiesta "Terra Madre"** di Ermanno Olmi proposto da Slow Food ([Teatro Ruggiero](#))

20.30

- 🕒 **IndoVino: Scopri il Vino, giocando** ([piazza Duomo](#))
a cura di Salvatore De Lio - Enoteca Italiana di Siena

- 🕒 **EVENTO – Le declinazioni dell'Aglianico : il 2004 nel Vulture, Irpinia, Sannio, Cilento, e Puglia** – (seconda parte)
Degustazione a cura di **Luciano Pignataro** (coordinatore Vini buoni d'Italia del Touring Club) ([Episcopio - Salone degli Stemmi](#))

21.00

- 🕒 **"Saperi & Sapori"** (ex ospedale)
"La cucina dei ricordi" ([sala 2](#))
laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano"

21.30

- 🕒 **EVENTO – Aglianico del Vulture: il gusto sud**
a cura di **Gigi Brozzoni** (Seminario Permanente Luigi Veronelli)
([sala S. Alessandro](#))

22.30

- 🕒 **Spettacolo: Romina Johnson and Mister Grant's band**
([piazzetta del campanile](#))

24.00

Chiusura

.... Venerdì 4 settembre *Approfondimenti*



Gigi Brozzoni – giornalista, direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli

Nell'aprile del 1986 alcuni tra i più noti vignaioli italiani si riunirono nell'Associazione senza scopo di lucro che intitolarono a Luigi Veronelli e chiamarono Seminario Permanente Luigi Veronelli, per sottolinearne il carattere culturale e di studio. Trent'anni prima, 1956, Luigi Veronelli era stato direttore della rivista "Il Gastronomo" e come tale fu il primo giornalista a viaggiare l'Italia del dopoguerra per ricol-

noscere ed esaltare la cultura dei vini e dei giacimenti gastronomici, cui avrebbe dedicato la propria vita.

Scopo dell'Associazione è quello di offrire servizi al mondo della produzione, della distribuzione e del consumo enogastronomici, rende per ciò accessibile ad un pubblico sempre più vasto la cultura della qualità legata ai vini, agli alimenti e valorizza in tal senso l'insieme delle realtà aziendali associate. Il Seminario Permanente Luigi Veronelli è a disposizione delle aziende aderenti quale punto di riferimento e interlocutore competente - per organizzazione, esperienza, strutture e conoscenze - su questioni inerenti problematiche di settore, studi, ricerche e comunicazione, pronto ad affiancarle e sostenerle in progetti di interesse comune.



Luciano Pignataro, giornalista professionista, lavora al Mattino dove da anni cura una rubrica sul vino seguendo dal 1994 il grande rilancio della viticoltura campana e meridionale. Al centro dei suoi interessi la ristorazione di qualità, la difesa dei prodotti tipici e dell'agricoltura ecocompatibile. È autore per le Edizioni dell'Ippogrifo di "Da Paestum a Palinuro. Guida agli agriturismi del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano" e della "Guida

Completa ai vini della Campania".

Collabora con alcune riviste specializzate del settore. Per Liguori ha curato, insieme a Nazareno Graziano Menghini, il libro di ricette "Capri nella cucina del Quisisana". È coordinatore della guida Vini Buoni d'Italia del Touring Club. Nel 2008 ha vinto il Premio Luigi Veronelli come miglior giornalista di Enogastronomia nella categoria "emergenti"



Sabato 5 settembre

17.00

- 🕒 **Convention nazionale Soci Promotori Go Wine** ([teatro Ruggiero](#))
L'Associazione "Go Wine", costituitasi ad Alba nella primavera del 2001, nasce da un'idea del vino inteso, non solo come prodotto di qualità ed espressione della cultura agro-alimentare di un paese, ma come prodotto che "mobilita", che fa viaggiare, che "muove".

18.00

Apertura stand espositivi / mostre / animazione

Degustazione - **Spazio Mostre:**

Le sculture di Antonio Poppa e la quadreria Araneo ([palazzo Donadoni](#))
Il mercatino dell'arte ([piazzetta della fontanella](#))

18.30

- 📍 **"Enoteca Aglianica"**
in collaborazione con l'[AIS Basilicata](#) ([piazza Duomo](#))
"L'Aglianico del Vulture"
"La Doc Matera" a cura del Consorzio "Matera DoC"
"Go Wine bar": "Rosati d'Italia" a cura di Go Wine
"Enoteca Marche" a cura dell'Associazione Assivip e di Go Wine
- 🕒 **EVENTO - "Grandi nomi del vino"** ([Episcopio - Salone degli Stemmi](#))
Incontro con **Valentina Argiolas**, dell'omonima azienda che racconterà la sua storia e la sua terra: la Sardegna. L'incontro sarà condotto dal giornalista **Gigi Brozzoni** (direttore del Seminario Permanente "Luigi Veronelli")
- 📍 **A seguire degustazione dei vini dell'azienda**, condotta da Gigi Brozzoni. A cura di Go Wine in collaborazione con AIS Basilicata.

19.00

- 📍 **Novità - "Conoscere la Doc Matera"** ([sala S. Alessandro](#))
Degustazione guidata vini Matera doc a cura del Consorzio di Tutela Vini Matera Doc

19.00

- 📍 **Vigneto Italia** ([piazza Duomo](#))
Degustazione a tema: **Piemonte, i vini della tradizione**
a cura di Salvatore De Lio (Enoteca Italiana di Siena)



- "Degustanze": laboratori ALSIA** ([palazzo Donadoni](#))
Degustazione guidata: "Formaggi di Basilicata" ([stanza 1](#))
Degustazione guidata: i salumi tipici in collaborazione con ONAS ([stanza 2](#))
Degustazione guidata: "miele castagne ed altre dolcezze lucane" ([stanza 3](#))



- "Saperi & Sapori" (ex ospedale)**
"La cucina dei ricordi": laboratori di gastronomia
a cura di "Matilde Jungano" ([sala 1](#))
Il "pranzo perfetto": esperienza di cucina Futurista
a cura di ArteGusto ([sala 2](#))

20.00

- 🕒 **EVENTO - "dedica al Futurismo"** ([Teatro Ruggiero](#))
Programma:
Inaugurazione ufficiale della XI edizione di Aglianica Wine Festival con la partecipazione delle autorità politiche regionali.
- 📍 **Concerto di Arrigo Cappelletti** - voce recitante, **Mimmo Sammartino**
- 📍 **Degustazione** di Aglianico del Vulture

20.30

- 📍 **"Degustanze": laboratori ALSIA** ([palazzo Donadoni](#))
Degustazione guidata: "Formaggi di Basilicata" ([stanza 1](#))
Degustazione guidata: i salumi tipici in collaborazione con ONAS ([stanza 2](#))
Degustazione guidata: "miele castagne ed altre dolcezze lucane" ([stanza 3](#))
- 🕒 **IndoVino: Scopri il Vino giocando**, a cura di Salvatore De Lio - Enoteca Italiana di Siena ([piazza Duomo](#))
- 📍 **"Saperi & Sapori" (ex ospedale)**
"La cucina dei ricordi": laboratori di cucina
a cura di "Matilde Jungano" ([sala 1](#))
Il "pranzo perfetto": esperienza di cucina Futurista
a cura di ArteGusto ([sala 2](#))

21.30

EVENTO: "Aglianico grande vino"

L'Aglianico si confronta con i più grandi vini d'Italia.

D Degustazione condotta da **Helmuth Koecher**, presidente del Merano International Wine Festival, con la collaborazione di Dante Del Vecchio e dell' AIS Basilicata ([sala S. Alessandro](#))

P Proiezione del **Film inchiesta "Terra Madre"** di **Ermanno Olmi** proposto da Slow Food ([teatro Ruggiero](#))

22.00

"Degustanze": laboratori ALSIA (palazzo Donadoni)

Degustazione guidata: "Formaggi di Basilicata" ([stanza 1](#))

Degustazione guidata: i salumi tipici in collaborazione con l'ONAS ([stanza 2](#))

Degustazione guidata: "miele castagne ed altre dolcezze lucane" ([stanza 3](#))

"Saperi & Saperi" (ex ospedale)

"La cucina dei ricordi": laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano" ([sala 1](#))

"Il pranzo perfetto": esperienza di cucina Futurista a cura di ArteGusto ([sala 2](#))

22.30

Spettacolo: I "Pizzica salentina" (piazzetta del campanile)

... e per i nottambuli

Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione per conoscere i diversi volti di un grande vino . A cura di Go Wine, in collaborazione con l' AIS Basilicata ([piazza Duomo](#))

24.00

Chiusura

..... **Sabato 5 settembre** *Approfondimenti*

F. Depero, Il bevitore di Anacapri, 1921-23



EVENTO - "dedica al Futurismo"

Teatro Ruggiero, ore 20.00

Da sempre i poeti si sono ispirati al vino come metafora dell'esistenza. Solo i futuristi però hanno cercato di trasporre in poesia l'esperienza del vino. Nell'occasione dei cento anni del Futurismo Aglianica propone un evento speciale dedicato a questa avanguardia artistica

Programma

- **Inaugurazione ufficiale** della XI edizione di Aglianica Wine Festival con la partecipazione delle autorità politiche regionali.
- **Concerto di Arrigo Cappelletti.** Uno dei maggiori pianisti Jazz italiani, si esibirà in un'originale dedica al Futurismo, improvvisando liberamente sugli stimoli sensoriali del vino e delle poesie di Depero. Voce recitante di **Mimmo Sammartino.**
- **Degustazione** di Aglianico del Vulture.

Arrigo Cappelletti si è dedicato al jazz realizzando finora diciotto dischi a suo nome di cui almeno quattro (Sama-dhi, Reflections, Pianure e Terras do risco) hanno avuto importanza nella definizione di una via italiana al jazz fatta di lirismo, introspezione e collegamenti con altri universi musicali. Presentandosi al piano solo, una situazione sempre da lui prediletta, Arrigo Cappelletti ama mostrare diversi aspetti della sua originale e composita personalità musicale. Offre un programma di musiche proprie basato in larga parte sull'improvvisazione, e un programma di standards e di brani della tradizione jazzistica



Relazioni Pericolose

il gusto del jazz, il sapore dei colori - jazz e poesia futurista

Da sempre i poeti si sono ispirati al vino come metafora dell'esistenza. Solo i futuristi, però, hanno cercato di trasporre in poesia l'esperienza della degustazione. Il pianista jazz **Arrigo Cappelletti** ci proverà con la musica, improvvisando sugli stimoli sensoriali di quattro vini, scelti sulla base dei testi di Fortunato Depero, cui lo scrittore e giornalista **Mimmo Sammartino** darà voce.

"Il teatro della cucina" ovvero "il pranzo perfetto", a cura di ArteGusto ex ospedale - sala 2, ore 19,00 - 20,30 - 22,00

Ovvero un pranzo-evento dove rivivono le atmosfere del "teatro della cucina" futurista e in cui tutti i sensi sono coinvolti in un vortice di piacere gioioso e ludico.

.. Sabato 5 Domenica 6 **Approfondimenti**



Helmut Köcher, presidente del Merano International WineFestival & Culinari

La manifestazione enogastronomica più esclusiva ed elegante d'Italia, più elitaria d'Europa, l'appuntamento per operatori e

gourmet da tutto il mondo con la qualità selezionata: questo è estrema sintesi il Merano International WineFestival & Culinaria.

"La partecipazione di un produttore, sia di vino che di altri prodotti gastronomici, al Merano International WineFestival & Culinaria rappresenta un riconoscimento dell'alta qualità produttiva dell'azienda, con la possibilità di presentarsi ad un pubblico di operatori del settore, albergatori, ristoratori, importatori e ad un folto numero di appassionati." - sottolinea il presidente della manifestazione, Helmut Köcher, in un recente incontro - *"Dal 2007 esiste il Merano Wine & Culinaria Award: la certificazione viene consegnata alle aziende che hanno partecipato al Merano International WineFestival & Culinaria con produzioni che abbiano garantito un elevato standard qualitativo."*

Franco Ziliani

Attualmente divide la sua attività di giornalista tra riviste cartacee, Corriere Vinicolo, De Vinis e testate on line, come Focus wine, LaVINlum.com.

Collabora con l'Associazione Italiana Sommelier e con alcune riviste in lingua inglese, è membro dell'Editorial board di The World of Fine Wine www.finenwinemag.com e insieme al collega americano Nicolas Belfrage, MW, cura la sezione italiana dell'annuario Wine Report di Tom Stevenson. Dall'ottobre 2005 a tutto marzo 2006 ha dato vita al blog denominato Il taccuino del Franco tiratore. Oggi il suo wine blog è Vino al Vino www.vinoalvino.org



Giampaolo Gravina divide il suo lavoro tra vino, cucina e filosofia: collabora infatti da oltre dieci anni con la cattedra di Estetica del prof. Ferrario, presso la Facoltà di Filosofia dell'Università "la Sapienza" di Roma, e ha scritto saggi su Leopardi, Loreau, Merleau-Ponty, concentrando i suoi interessi sul rapporto tra fenomenologia e pittura. È nella squadra della Guida Vini d'Italia de

l'Espresso dalla prima edizione del 2002, coordinando gli assaggi e la stesura di testi di diverse regioni. Dopo aver aperto e condotto per cinque anni un piccolo ristorante nel quartiere San Lorenzo a Roma, ora collabora anche con la Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e con le pubblicazioni dell'associazione Go Wine.



Domenica 6 settembre

11.00

Apertura stand espositivi / mostre / animazione

Proiezione del **Film inchiesta "Terra Madre"** di Ermanno Olmi proposto da Slow Food ([teatro Ruggiero](#))

DegustArte - **Spazio Mostre**

Le sculture di Antonio Poppa e la quadreria Araneo ([palazzo Donadoni](#))
Il mercatino dell'arte ([piazzetta della fontanella](#))

Enoteca Aglianica

in collaborazione con l' AIS Basilicata ([piazza Duomo](#))

"Aglianico del Vulture"

"Doc Matera" a cura del Consorzio "Matera DoC"

GoWine bar : enoteca dei "Rosati d'Italia" a cura di Go Wine

"Enoteca Marche" a cura dell'Associazione Assivip

18.30

Evento -Aglianica incontra le Marche (Episcopio - Salone degli Stemma)

In collaborazione con *Associazione Assivip* si terrà una degustazione - confronto fra Tre Aglianici del Vulture e tre Rosso Conero accompagnati dai salumi tipici delle due regioni

La degustazione sarà condotta dal giornalista/degustatore **Franco Ziliani** (Wine Report, www.vinoalvino.org), A cura di Go Wine, in collaborazione con l' AIS Basilicata

19.00

"Conoscere l'Aglianico", seminario didattico e degustazione a cura dell' AIS Basilicata ([sala S. Alessandro](#))

Vigneto Italia ([piazza Duomo](#))

Degustazione a tema: **Centro-Sud, i vini di 4 regioni** a cura di Salvatore De Lio (Enoteca Italiana di Siena)

19.00

-  **"Degustanze": laboratori ALSIA** ([palazzo Donadoni](#))
Degustazione guidata: "Formaggi di Basilicata" ([stanza 1](#))
Degustazione guidata: i salumi tipici in collaborazione con l'ONAS ([stanza 2](#))
Degustazione guidata: "miele castagne ed altre dolcezze lucane" ([stanza 3](#))

-  **"Saperi & Saperi"** ([ex ospedale](#))
"La cucina dei ricordi": laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano" ([sala 1](#))
"La cucina dei ricordi": laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano" ([sala 2](#))

20.00

-  **Evento** – Aglianico del Vulture: il gusto del sud a cura di **Giampaolo Gravina** (Vini d'Italia dell'Espresso) ([sala S. Alessandro](#))
-  **Lo spettacolo della falconeria** a cura dell'Associazione De Tempore Exeundi ([piazza Duomo](#))
-  **Mahler Accademia Festival:** il concerto dei Maestri e degli allievi della Accademia Gustav Mahler, in collaborazione con Ateneo Musica Basilicata ([sala del trono - castello](#))

20.30

-  **"Degustanze": laboratori ALSIA** ([palazzo Donadoni](#))
Degustazione guidata: "Formaggi di Basilicata" ([stanza 1](#))
Degustazione guidata: i salumi tipici in collaborazione con l'ONAS ([stanza 2](#))
Degustazione guidata: "miele castagne ed altre dolcezze lucane" ([stanza 3](#))

-  **"Saperi & Saperi"** ([ex ospedale](#))
"La cucina dei ricordi": laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano" ([sala 1](#))
"La cucina dei ricordi": laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano" ([sala 2](#))

21.30

-  Proiezione del **Film inchiesta "Terra Madre"** di Ermanno Olmi proposto da Slow Food ([teatro Ruggiero](#))

22.00

-  **"Degustanze": laboratori ALSIA** ([palazzo Donadoni](#))
Degustazione guidata: "Formaggi di Basilicata" ([sala 1](#))
Degustazione guidata: i salumi tipici in collaborazione con l'ONAS ([sala 2](#))
Degustazione guidata: "miele castagne ed altre dolcezze lucane" ([sala 3](#))

-  **"Saperi & Saperi"** ([ex ospedale](#))
"La cucina dei ricordi": laboratori di cucina a cura di "Matilde Jungano" ([sala 1](#))
"La cucina dei ricordi": laboratori per bambini a cura di "Matilde Jungano" ([sala 2](#))

22.30

-  **Spettacolo: I "Villanella"** – I colori, le atmosfere del sud, la seduzione, il misticismo. Storie di re e di briganti, superstizioni, credenze, miti e leggende. Dalle viscere di Napoli ai palcoscenici del mondo. Musica, divertimento, cultura... ([piazzetta del campanile](#))

-  **... e per i nottambuli**
Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione per conoscere i diversi volti di un grande vino. A cura di Go Wine, in collaborazione con l' AIS Basilicata ([piazza Duomo](#))

24.00

Chiusura



Spettacoli

Romina Johnson and Mister Grant's band

venerdì 4 settembre, ore 22.30

La **Mister Grant's band** dal 2000, promuove la rassegna "Blue Voices", nell'ambito della quale realizza importanti collaborazioni con numerosi artisti ed interpreti internazionali.



Romina Johnson dopo i primi giovanili successi, nel 1999 si trasferisce a Londra dove si conferma all'attenzione del pubblico grazie ai nuovi brani, fra cui "Dancing with you" (remix by Bini and Martini) e "SUPERBAD" (con cui gira in Tour Europa e Giappone). Successivamente si avvicina al soul/funk e così nascono "D-influence" d-vas album, "Full flava" (dome) e "what can I do" (della Urbanstar label) e "London Soul" (una compilation a cui partecipano Omar, Angie Stone, Terry Walker, Lewis Taylor, Don-e etc.). Propone un repertorio soul -neo-soul. La sua carriera è iniziata esibendosi al fianco di Wess Johnson, suo padre, noto cantante Americano che si esibiva in coppia con Dori Ghezzi. Il suo ultimo album dal titolo "Soul River" è in distribuzione anche in Giappone.



Pizzica Salentina, sabato 5 settembre, ore 22.30

Nato nell'inverno del 2000 come gruppo di riproposta della musica popolare salentina, molti sono stati gli strumentisti, che si sono alternati nel gruppo fino al momento in cui, **tre anni fa, si è formato un organico affiatato e strumentalmente eterogeneo** e dopo numerosi concerti in giro per l'Italia a far saltare intere piazze, oggi i **PIZZICA SALENTINA**, si presentano in una veste totalmente diversa, ma con lo stesso obiettivo di sempre: far ballare e divertire in nome della loro magica terra.....il Salento.



La **pizzica** ha origini molto antiche che risalgono, sembra, a culti dionisiaci molto comuni nell'area del **Salento**, provenienti dalla Grecia, e fatti propri dalle popolazioni locali.

Villanella, domenica 6 settembre, ore 22.30

Il Villanella come gruppo musicale e di ricerca, nascono attorno alla metà degli anni '80. Il concerto-spettacolo propone un significativo repertorio che coinvolge la matrice colta e la tradizione popolare, muovendosi all'interno di atmosfere intrise di sensualità e misticismo, espressioni di cultura e tradizioni tra sacro e profano. Dai canti d'amore di struggente dolcezza alla rabbia dei brani di denuncia, dalla satira agli sfottò divertenti, propri del patrimonio popolare della cultura napoletana, aperta e intrisa da influssi mediterranei. I canti popolari presenti (scrupolosamente curati negli arrangiamenti e nelle virtuosità esecutive) risalgono, per la maggior parte, al 500-600 napoletano e sono arrivati a noi attraverso ricerche su saggi, documenti d'epoca o addirittura testimonianze verbali. I colori, le atmosfere del sud, la seduzione, il misticismo, la vera tradizione colto-popolare napoletana. Storie di re e di briganti, superstizioni, credenze, miti e leggende. Dalle viscere di Napoli ai palcoscenici del mondo. Musica, divertimento, cultura.



Aglianica network

Go Wine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

L'Associazione "Go Wine", costituitasi 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.

ENOTECA ITALIANA

Siena

Paese, fu fondata nel 1960. Essa ha lo scopo di far conoscere, valorizzare e promuovere i grandi vini e la realtà vitivinicola nazionale. A Siena, nella suggestiva sede, i bastioni di nord-est della Fortezza Medicea - imponente e insieme armoniosa testimonianza dell'architettura militare cinquecentesca, sono esposti, in mostra permanente, oltre 1.500 vini, rigorosamente ammessi da una Commissione Giudicatrice, prodotti da oltre 600 aziende.

"**Indovino: scopri il vino giocando**", un modo simpatico per avvicinare i giovani alla conoscenza del vino, nell'ambito del Progetto "Vino e Giovani". Al termine di ogni seduta, ci saranno dei premi per i più bravi, pubblicazioni, accessori, vini.



"Matera Doc" è il nome del Consorzio di Tutela animato da otto aziende vitivinicole del Materano (Cantine Cerrolongo di Vincenzo Battifarano, Cantine Dragone, Società agricola masseria Lanzolla, Agricola Ditaranto, Roberto Acinapura, cantine Crocco, Masseria Cardillo, Francesco Marino). Il Consorzio è un'associazione interprofessionale di categoria senza scopo di lucro, per la tutela, valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alla Denominazione di Origine dei vini DOC MATERA ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti situati nel territorio della provincia materana. "Matera Doc" è molto di più: è un'iniziativa imprenditoriale orientata ai mercati: è la rinnovata difesa di una tradizione secolare che ha sempre associato la città dei Sassi alla produzione di vini pregevoli.

L'Associazione Assivip promuoverà il Verdicchio Castelli di Jesi e gli altri vini della Regione Marche che rappresenta. Assivip raggruppa oltre 50 cantine della Regione, promuove e valorizza i prodotti tipici del territorio. Gestisce l'Enoteca della Regione Marche sez. di Jesi dove 500 etichette marchigiane rappresentano Doc, Dogg, Igt. Non mancano formaggi, salumi, olio, miele, confetture. Corsi per sommelieri, incontri enogastronomici, musicali e culturali. Partecipa ad iniziative in Italia e all'Estero."



L'associazione "ArteGusto", nasce nel 2003 a Potenza. Da quel momento l'attenzione dell'associazione si è focalizzata non solo sulla cucina, in senso stretto, ma anche su tutto ciò che gira intorno alla tavola, dall'allestimento, all'ospitalità ed all'accoglienza, con la convinzione che il buon cibo consumato in compagnia può rivelarsi uno dei migliori veicoli di scambio, comunicazione e promozione del territorio. Su queste basi, l'attività di ArteGusto spazia tra laboratori di cucina, ricerca di ricette prevalentemente legate alla tradizione gastronomica lucana, recupero di tradizioni dimenticate, corsi di arte floreale, realizzazione di degustazioni ed allestimenti per manifestazioni culturali.



Fondata da Carlo Petri 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.



Slow Food

Condotta dal Valore

Un maestro del cinema mondiale propone il proprio punto di vista sul grande tema del cibo e sulle implicazioni economiche, ecologiche, sociali ad esso correlate. **Ermanno Olmi** costruisce un documentario, un film d'inchiesta limpidamente autorale, che fa i conti con il destino del pianeta.



43° Congresso Nazionale

BASILICATA 2009

· 30 settembre · 4 ottobre 2009 ·

B
basilicata
.bella scoperta



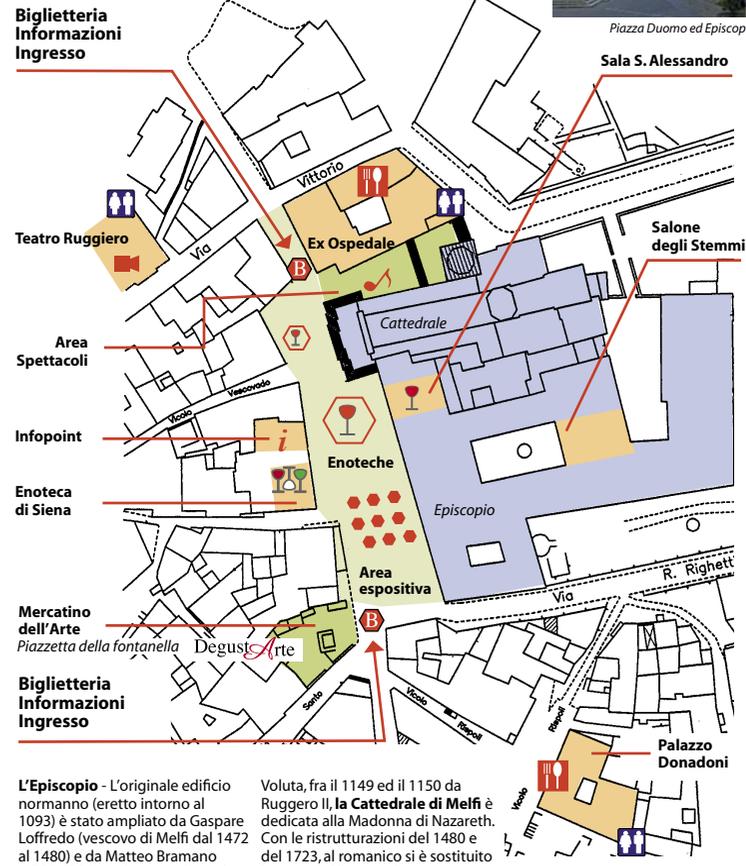
Associazione Italiana Sommeliers
della Basilicata

WWW.AISBASILICATA.IT • AISBASILICATA@AISBASILICATA.IT

Melfi Pianta Aglianica Wine Festival 2009 Piazza Duomo



Piazza Duomo ed Episcopio



L'Episcopio - L'originale edificio normanno (eretto intorno al 1093) è stato ampliato da Gaspare Loffredo (vescovo di Melfi dal 1472 al 1480) e da Matteo Bramano (1591-1594), ed in parte rifatto in stile barocco dal vescovo Antonio Spinelli (1696-1724) e Pasquale Teodoro Basta (1748-1763). Da ammirare l'ampio giardino recintato voluto dal vescovo Mario Rufino (1547-1558), il salone degli stemmi ideato dal vescovo Basta, la sala del trono, con le pareti affrescate, la fontana del tardo '700 che adorna il cortile interno e l'ampio scalone a forbice che ricorda i palazzi nobiliari napoletani.

Voluta, fra il 1149 ed il 1150 da Ruggiero II, la **Cattedrale di Melfi** è dedicata alla Madonna di Nazareth. Con le ristrutturazioni del 1480 e del 1723, al romanico si è sostituito il barocco. L'interno è a tre navate. Il presbitero e il coro ligneo risalgono al 1500. A smontare il coro, un organo a canne del 1700. Dell'edificio normanno rimane il monumentale campanile, opera di Noslò de Remerio, voluto da Ruggiero II nel 1153. A pianta quadrata di 9,25 metri per lato, con i suoi tre piani e con la piramide terminale, raggiunge circa 61 metri d'altezza e da lontano sembra un'immensa torre posta a guardia della città.

Cattedrale e campanile.
I testi sono tratti dal portale del Comune di Melfi.





Aglianica
Associazione Culturale



CITTÀ DI MELFI



REGIONE BASILICATA

Dipartimento
Agricoltura
Sviluppo Rurale
Economia Montana



Investiamo sul nostro futuro



Provincia di Potenza

in collaborazione con

GoWine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

ENOTECA ITALIANA
Sima

ASSIVIP
Il vigneto delle Marche

Slow Food
Condotta del Valture

**Movimento
Turismo del Vino
Basilicata**

AIS Basilicata

Arte e Gusto
cibo, cultura sperimentazione

**Accademia
Lucana della
Gastronomia**

*Associazione di Via
"Centro storico Melfi"*

VULCANICA
Associazione Culturale



Associazione Libera-Mente

**ATENEUMUSICA
BASILICATA**

LA FONDAZIONE
insieme per...
ONLUS - Il cuore del Sud