vesuvinum

2018 vini e sapori del Vesuvio

Parco Nazionale del Vesuvio

strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani

Comune di Ottaviano

Luciano Pignataro WINE&FOOD BLOG

PROGRAMMA

6 settembre
Conferenza stampa e cena di presentazione
Camera di Commercio di Napoli
Napoli, Palazzo della Borsa

14, 15, 16 settembre
Vesuvinum
I vini e i sapori del Vesuvio
Ottaviano, Palazzo Mediceo

Regione Campania

Città Metropolitana di Napoli

Comune di Napoli

Camera di Commercio Napoli

Simpresa Azienda Speciale della CCIIAA di Napoli

pro loco Ottaviano

WEB AGENCY
COMUNICAZIONE AZIENDALE
SOCIAL MEDIA MANAGER
UFFICIO STAMPA
SERVICE VIDEO

contattaci:
info@medinaweb.it - www.medinaweb.it - tel.: 081 861.83.94

F.LLI FONTANA HOTELLERIE SRL
FORNITURE ALBERGHIERE
RISTORANTI, BAR E PASTICCERIE

Via Madonna della Salute 4 – Portici (Napoli)
tel. **339 525 0271** (Ciro) / **333 773 4461** (Antonio
f.fontanahotellerie@gmail.com

vesuvinum 2018 i vini e i sapori del Vesuvio

Parco Nazionale del Vesuvio
Strada del vino Vesuvio e dei prodotti tipici vesuviani
Comune di Ottaviano

LucianoPignataro WINE&FOOD BLOG

Regione Campania
Città Metropolitana di Napoli
Comune di Napoli
Camera di Commercio Napoli
Simpresa Azienda Speciale della CCIAA di Napoli
pro loco Ottaviano

in collaborazione con

GAL Vesuvio Verde
Slow Food Campania
AIS Comuni Vesuviani Associazione Italiana Sommelier
Consorzio Tutela Vini Vesuvio
airav Associazione Imprenditori Ristoratori Albergatori Vesuviani

partners istituzionali

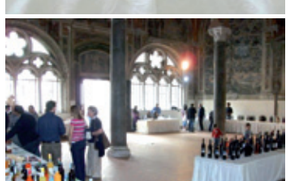
Comune di Boscoreale
Comune di Boscoretrecase
Comune di Cercola
Comune di Ercolano
Comune di Massa di Somma
Comune di Pollena Trocchia
Comune di Pompei
Comune di Portici
Comune di San Giuseppe Vesuviano
Comune di San Sebastiano al Vesuvio
Comune di Sant'Anastasia
Comune di Somma Vesuviana
Comune di Terzigno
Comune di Torre Annunziata
Comune di Torre del Greco
Comune di Trecase

Vesuvinum, vini e sapori del Vesuvio

Stefano Prisco
Presidente Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani

L'area vesuviana è uno splendido angolo di terra campana, a due passi dalla città di Napoli. Le sue origini millenarie vengono scandite dalla Natura stessa che ha creato un paesaggio capace di stupire per la sua varietà, per i suoi colori e per i suoi tesori più preziosi: il vino e i prodotti agroalimentari tipici. La sua storia, invece, viene rappresentata dalle opere dell'Uomo che nel corso dei secoli sono diventate un vero patrimonio culturale. L'Associazione Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani nasce per raccontare e preservare tali valori. Scegliere i percorsi e i prodotti delle Aziende della Strada del Vino Vesuvio non significa solo scoprire un vino e dei prodotti tipici.
Ogni azienda racconta la storia delle famiglie vesuviane che hanno voluto con tenacia e determinazione dare seguito alle tradizioni e continuare la produzione del Lacryma Christi, oggi vino famoso in tutto il mondo, del Pomodorino del Piennolo, dell'Albicocca Vesuviana e delle altre gustose particolarità territoriali. Così Vesuvinum ritorna, anche quest'anno come il format capace di accendere i riflettori sul progetto "made in Vesuvio", l'occasione festosa per riunire e far conoscere tutte le Aziende associate, l'espressione dell'impegno che caratterizza da sempre lo spirito di chi lavora la terra con amore e con passione, l'immagine di un unico inconfondibile marchio con cui noi tutti intendiamo essere riconosciuti e ricordati: il Vesuvio.
Diamo a tutti voi il benvenuto a Vesuvinum, confidando che vogliate far vostro il nostro obiettivo e contribuire alla promozione e alla riscoperta dei valori della nostra terra, nel tentativo di togliere le ombre dal Vesuvio e rendere sempre più attrattivo questo nostro amato territorio.

vesuvinum 2018 i vini e i sapori del Vesuvio
strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani



ISIS De' Medici, un volano per il territorio

Vincenzo Falco
Dirigente Scolastico ISIS Luigi De' Medici di Ottaviano

L'Istituto d'Istruzione Superiore "L. De Medici", diretto da me è una scuola statale storica che opera nel comprensorio del comune di Ottaviano e del Parco nazionale del Vesuvio. Esso è costituito dalla unione dell'Istituto Alberghiero e dell'Istituto professionale I.P.I.A. La destinazione di scopo della scuola è garantire il successo formativo a tutti gli alunni. Creare cittadini attivi e professionisti competenti è una sfida che si può vincere solo in sinergia con tutte le Associazioni, Enti, Aziende operanti sul territorio. Solo valorizzando e salvaguardando il proprio territorio si può far acquisire conoscenze e competenze per uno sviluppo sostenibile, favorendo la diffusione di una maggiore sensibilità verso la tutela ambientale e l'amore per il nostro territorio. Il turismo enogastronomico si inserisce a pieno titolo nel nuovo trend del turismo culturale, inteso come volontà di appropriazione dell'essenza di un luogo e della comunità che vi abita, con i suoi costumi, le sue tradizioni e le sue abitudini. Vesuvinum coniuga l'impatto del vulcano con la storia eroica della coltivazione della vite e dei prodotti tipici del territorio; è il concentrato dei tanti prodotti d'eccellenza che devono essere conservati, trasformati, pubblicizzati e commercializzati attraverso un studio sinergico tra tutti gli operatori, al fine di valorizzare e salvaguardare le risorse enogastronomiche presenti sul territorio. La scuola in questo contesto rappresenta il volano del territorio per vincere le inerzie e diffondere energia propositiva emessa da Associazioni, Enti e Aziende.

vesuvinum 2018 i vini e i sapori del Vesuvio

strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani

PROGRAMMA / Giovedì 6 settembre

Camera di Commercio di Napoli, Palazzo della Borsa

ore 17.30
PRESENTAZIONE ALLA STAMPA

Intervengono:

Girolamo Pettrone
Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Napoli

Filippo Diasco
Direttore Generale per le Politiche agricole, alimentari e forestali Regione Campania

Agostino Casillo
Presidente dell'Ente Parco Nazionale del Vesuvio

Paolo Russo
Camera dei Deputati, V Commissione (Bilancio, Tesoro e Programmazione)

Luca Capasso
Sindaco del Comune di Ottaviano

Gaetano Sessa
Presidente della Pro Loco di Ottaviano

Maurizio Russo
Vicepresidente del Consorzio Tutela Vini Vesuvio

Vincenzo Falco
Dirigente Scolastico ISIS Luigi De' Medici di Ottaviano

Stefano Prisco
Presidente della Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani

Modera:
Luciano Pignataro

ore 18.30
CENA CON PIATTI E PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DEL VESUVIO
a cura dei Maestri Chef e Studenti dell'ISIS Luigi De' Medici di Ottaviano

WELCOME COFFEE: Caffè, the, succhi misti, maddalene, biscottini al burro, frollini alle mandorle

APERITIVO AL GIRO: Spumante DOP Vesuvio, tartine, canapè, bigne con verdurine, tartellette al tonno, sfogliatine miste, muffin ai salumi

AL BUFFET:
brioche rustica-pizza con scarola, strudel con peperoni e olive nere, Auricchio piccante confetture frutta secca e focaccia, treccia di bufala ciliegine di mozzarella e ricottine di fuscella, polpettine napoletane e cubo di manzo alla scapece, braciolette di maialino nero casertano ai pinoli, piccole parmigiane di melanzane e frittata con cipollotto e zucchine, insalatina di carciofi e stoccafisso, seppie grigliate e finocchi confit, baccalà in agrodolce e julienne di verdurine, polpo e patate, salmone marinato al pepe rosa, spigola agli agrumi, gratin di pesce bandiera, crudité in pinzimonio

conchiglioni alla genovese, pasta mista con patate e provolone **Auricchio stagionato 24/30 mesi,** risotto al limone e gamberi rossi, rombi di crespelle ai porcini

bocconi di frutta, caprese al limone, torta frangipane alle mele annurche, torta di noci e caffè, mousse alla percoca, semifreddo alla pastiera, piccoli babà alla cassata, crostatine con Pellecchiella

Vino Lacryma Christi
Caffè, acqua minerale

vesuvinum 2018 i vini e i sapori del Vesuvio

strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani

PROGRAMMA / Venerdì 14 settembre

Palazzo Mediceo, Ottaviano

ore 17.30
Vesuvinum
I vini e i sapori del Vesuvio
Taglio del nastro e apertura degli stand, degli spazi espositivi e dei percorsi di degustazione alla presenza delle Autorità e rappresentanti delle Istituzioni

PERCORSI DEL GUSTO

• Visita degli stand allestiti dalle aziende associate alla Strada del Vino Vesuvio e degustazione dei prodotti tipici: vini, distillati, confetture, conserve, miele, nettare e sciroppati, arte bianca, pasticceria

Spazio Bio ed Extra-bio
• Degustazione degli oli extravergine di oliva di produzione biologica Selezione Extrabio
• Carrello degli oli della Campania
a cura di ***Grazia Stanzione***
Regione Campania

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP e di Provolone del Monaco
In collaborazione con ***ONAF***
EVENTO A CURA DI

Simpresa
Azienda Speciale della CCIIAA di Napoli

Il piatto del giorno
Pennette al Pomodorino del Piennolo del Vesuvio
*a cura degli chef dell'****ISIS Luigi De' Medici***

I piatti tipici della cucina napoletana
Pasta e fagioli con le cozze
preparazione e degustazione
a cura del ***Ristorante "Casina Rossa" di Torre del Greco***

La pigiatura dell'uva
Pigiatura dell'uva con attrezzature d'epoca con la dimostrazione del sistema più antico e tradizionale per estrarre dagli acini il mosto da trasformare in vino
a cura di
Sergio Romano*, agronomo*
Antonio Pesce*, enologo*

Fattoria didattica
Allestita come una vera antica fattoria nei giardini della corte superiore di Palazzo Mediceo, con tanti animali da cortile e di allevamento che da sempre fanno parte della storia contadina, la fattoria didattica permetterà di far conoscere da vicino gli animali e il loro accudimento.
a cura di
Associazione Campania Avicoltori
Federazione Italiana delle Associazioni Avicole
Fattoria Loporto

PERCORSI ESPOSITIVI

La tela di Penelope
Cinque artiste per Vesuvinum
La tela di Penelope, ovvero la trama e l'ordito, a cui le artiste invitate per questa rassegna, sulle orme di Penelope che tessendo scriveva la sua stessa storia per poi scucirla e ritesserla ancora, lavorano ogni giorno con tenacia e passione, per far nascere le loro opere, dai medium. Le opere di pittura, fotografia, video, scultura, installazioni, sono di:
Teresa Capasso, Diana D'Ambrosio, Mariarosaria De Angelis, Barbara La Ragione, Mary Pappalardo.
a cura di ***Gaetano Romano***

Quattromila anni di storia, dal bronzo antico ai medicei
Mostra fotografica di reperti archeologici ritrovati nel territorio di Ottaviano.
*a cura dell'****Associazione Spartacus***
con ***Gennaro Barbato***

ore 22.00
Chiusura della giornata

PROGRAMMA / Sabato 15 settembre

Palazzo Mediceo, Ottaviano

ore 10.00
• Apertura degli stand
e degli spazi espositivi

PERCORSI DEL GUSTO

• Visita degli stand allestiti dalle aziende associate alla Strada del Vino Vesuvio e degustazione dei prodotti tipici: vini, distillati, confetture, conserve, miele, nettare e sciroppati, arte bianca, pasticceria

Spazio Bio ed Extra-bio
• Degustazione degli oli extravergine di oliva di produzione biologica Selezione Extrabio
• Carrello degli oli della Campania
a cura di ***Grazia Stanzione***
Regione Campania

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP

Degustazione guidata di pasta di Gragnano con Pomodorini del Piennolo, con cicerchie e legumi flegrei

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP e di Provolone del Monaco
In collaborazione con ***ONAF***
EVENTI A CURA DI
Simpresa
Azienda Speciale della CCIAA di Napoli

Il piatto del giorno
Pasta mista con patate e Provolone Auricchio stagionato 24/30 mesi
a cura degli chef
*dell'****ISIS Luigi De' Medici***

I piatti tipici della cucina napoletana
"Calzoncello Vesuviano"
con Provolone Auricchio stagionato 24/30 mesi
preparazione e degustazione
a cura del
Hotel Imperiale *di* ***Terzigno***

RICETTA

Farina stabiese e lievito madre lavorato a lenta lievitazione, farcito con uva Lacryma Christi e Provolone Auricchio stagionato 24/30 mesi

Wine & Cooking show
con lo chef **Paolo Gramaglia**
e i vini Vesuvio DOP
(evento dedicato alla delegazione **Vesuvio Way in USA**)
a cura del
Consorzio Tutela Vini Vesuvio

ore 18.00
TAVOLA ROTONDA
Il vino per il turismo, elemento di qualificazione ed attrazione del territorio

PERCORSI ESPOSITIVI

La tela di Penelope
Cinque artiste per Vesuvinum
a cura di ***Gaetano Romano***

Quattromila anni di storia, dal bronzo antico ai medicei
Mostra fotografica
*a cura dell'****Associazione Spartacus***
con ***Gennaro Barbato***

ore 22.00
Chiusura della giornata

vesuvinum 2018 i vini e i sapori del Vesuvio
strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani

TAVOLA ROTONDA / Il vino per il turismo, elemento di qualificazione ed attrazione del territorio

Il ***wine tourism*** è un uno dei segmenti più in ascesa e più dinamici all'interno del settore turismo. La componente enogastronomica ha acquisito una rilevanza considerevole nelle scelte di viaggio: secondo la World Food Travel Association il 93% dei turisti *leisure* ha partecipato a esperienze legate al vino durante le vacanze e il 49% ha indicato il cibo e il vino come ragione principale di almeno un proprio viaggio negli ultimi due anni. Un dato che evidenzia la nuova centralità assunta dall'enogastronomia, che da elemento accessorio si è trasformata in una componente in grado di influenzare il comportamento del turista. Con l'entrata in vigore del *Testo unico del Vino*, ma soprattutto al paesaggio vitivinicolo è stato attribuito, finalmente, il valore di patrimonio culturale e paesaggistico. Con il *Testo unico del vino*, infatti, il vino, i prodotti della vite e i territori vinicoli, sono salvaguardati quali «parte del patrimonio ambientale, culturale, gastronomico e paesaggistico italiano, nonché frutto di un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni». Così facendo sono state calcate le linee guida già elaborate dalla UNWTO, **Taleb Rifai**, segretario generale, durante il convegno tenutosi a Mendoza ha dichiarato che «il turismo del vino è intimamente connesso con le identità delle destinazioni e comprende valori culturali, economici e storici».
Il ***wine tourism***, quindi, è ben più di andar per cantine allo scopo di degustare vino, si può affermare che esso rappresenti un viaggio verso un territorio, non verso un prodotto.
Già nel 1999 con la legge n. 268 **sono state disciplinate le strade del vino** definendole come «percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, lungo i quali insistono valori naturali, culturali e ambientali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico; esse costituiscono strumento attraverso il quale i territori vinicoli e le relative produzioni possono essere divulgati, commercializzati e fruiti in forma di offerta turistica». Territori, borghi, paesaggi oggi sono la meta desiderata anche di visitatori interessati a vedere le architetture del vino o a vivere eventi culturali declinati sui binomi musica/vino, arte/vino, vino e food. Il vino può diventare, quindi, insieme agli altri elementi che caratterizzano l'area vesuviana, un elemento di qualificazione per l'offerta turistica, associando allo stesso tempo un'attività importante al core business delle aziende del vino. È necessario affinché questo possa effettivamente concretizzarsi tutelare e valorizzare le produzioni tipiche. Questo però non significa solo sostenere un modello di sviluppo che, facendo leva sulle specifiche qualità territoriali delle aree rurali, ne rispecchi le vocazioni produttive recuperandone la funzionalità economica, ma anche promuovere uno sviluppo sostenibile di questi territori che ne preservi le qualità ambientali e paesaggistiche.

Introduzione:
Biagio Simonetti
Assessore al turismo Comune di Ottaviano

Saluti:
Luca Capasso
Sindaco del Comune di Ottaviano
Agostino Casillo
Presidente dell'Ente Parco Nazionale del Vesuvio
Francesco Ranieri
Presidente del GAL Vesuvio Verde
Stefano Prisco
Presidente della Strada del Vino Vesuvio
e dei Prodotti Tipici Vesuviani

Intervengono:
Franco Alfieri
Capo della Segreteria del Presidente della Regione Campania
Stefano Donati
Direttore dell' Ente Parco Nazionale del Vesuvio
Giuseppe Marotta
Università degli Studi del Sannio
Paolo Russo
Camera dei Deputati, V Commissione
(Bilancio, Tesoro e Programmazione)

Modera:
Anna Zollo

PROGRAMMA / Domenica 16 settembre

Palazzo Mediceo, Ottaviano

ore 10.00
• Apertura degli stand
e degli spazi espositivi

Percorsi del Gusto
• Visita degli stand allestiti dalle aziende associate alla Strada del Vino Vesuvio e degustazione dei prodotti tipici: vini, distillati, confetture, conserve, miele, nettare e sciroppati, arte bianca, pasticceria

Spazio Bio ed Extra-bio
• Degustazione degli oli extravergine di oliva di produzione biologica Selezione Extrabio
• Carrello degli oli della Campania
a cura di ***Grazia Stanzione***
Regione Campania

Incontro con la DOP Vesuvio
Mini corso di approccio ai vini Vesuvio DOP

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP

Degustazione guidata di pasta di Gragnano con fagioli a formella, zucca lunga napoletana e ricotta di bufala campana

Degustazione guidata di Mozzarella di Bufala Campana DOP e di Provolone del Monaco
In collaborazione con ***ONAF***
EVENTI A CURA DI
Simpresa
Azienda Speciale della CCIIAA di Napoli

Il piatto del giorno
Mezzanelli alla Genovese
a cura degli chef
*dell'****ISIS Luigi De' Medici***

I piatti tipici della cucina napoletana
Pizza Fritta – Calzone DOP
preparazione e degustazione
a cura del ***Ristorante***
Villa Giovanna *di* ***Ottaviano***

RICETTA

Crema di ricotta, fiordilatte di Agerola, cigoli napoletani, pepe nero, pecorino romano DOP, basilico napoletano, olio extravergine del Vesuvio

Wine & Cooking show
con lo chef **Luigi Salomone**
e i vini Vesuvio DOP
(evento dedicato alla delegazione **Vesuvio Way in USA**)
a cura del
Consorzio Tutela Vini Vesuvio

Perfect Cake
Preparazione e degustazione di pasticceria napoletana
a cura del ***Gran Caffè Raia***
di ***Ottaviano***

Percorsi Espositivi

La tela di Penelope
Cinque artiste per Vesuvinum
a cura di ***Gaetano Romano***

Quattromila anni di storia, dal bronzo antico ai medicei
Mostra fotografica
*a cura dell'****Associazione Spartacus***
con ***Gennaro Barbato***

ore 21.00
MUSIC & WINE - DANCE AREA
Dj Set Willy Ragosta

I giovani e il «bere consapevole»
con la partecipazione di

POLIZIA DI STATO

ore 23.00
Chiusura della giornata

vesuvinum 2018 i vini e i sapori del Vesuvio
strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani

Le Aziende della Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani

PRODOTTI TIPICI

Arte & Pasta
Boscoreale
Auricchio
Somma Vesuviana
Bucce di Pomodoro
Ottaviano
China Pisanti
Ottaviano
Terre Pompeiane
Pompei
Cola Liquori
San Giuseppe Vesuviano
Distilnatura
Somma Vesuviana
Olearia Duraccio
Ottaviano
Oleificio Punzo
Pollena Trocchia
Frantoio Ragosta
Ottaviano
L'Orto del Vesuvio
San Sebastiano al Vesuvio
Sapori Vesuviani
Portici
Società Agricola Nocerino
Ercolano
Panificio Pappacena
San Giuseppe Vesuviano
Panificio Vesuvio
Ottaviano

AZIENDE VITIVINICOLE

Bosco de' Medici
Pompei
Cantina del Vesuvio
Trecase
Cantine Ferraro
Pompei
Cantine Olivella
Sant'Anastasia
Cantina Tizzano
Massa di Somma
Cantine Villa Dora
Terzigno
Cantine Villa Regina
Boscoreale
Casa Setaro
Trecase
De Falco Vini
San Sebastiano al Vesuvio
Dm Vini De Martino
Pompei
Donna Grazia Vini del Vesuvio
Ottaviano
Fiore Romano
Ottaviano
Fuocomuorto
Ercolano
La Cantina Del Vulcano
Somma Vesuviana
Michele Romano Vini
Ottaviano

OSPITALITÀ

Tenuta Augustea
Somma Vesuviana
Tenuta Le Lune del Vesuvio
Terzigno
Sannino Vini
Ercolano
Scala Cantine 1830
Portici
Sorrentino Vini
Boscotrecase

Braceria Bifulco
Ottaviano
Gran Caffè Raia
Ottaviano
Chalet Valle Verde
Ottaviano
Hcca24
Pompei
Augustus Hotel
Ottaviano
Hotel Imperiale
Terzigno
Hotel Pompei Resort
Pompei
I Nobili Del Vesuvio
Boscotrecase

ARTIGIANATO E PROFESSIONI

La Cantina Del Parco
Ottaviano
La Madonnina
Ottaviano
Villa Giovanna
Ottaviano
Villa Jovis | Il Cigno
Trecase
Villa Cupido
Trecase
Villa Signorini Events & Hotel****
Ercolano
Ammirati Viaggi e Turismo
Somma Vesuviana

ALTANUS GENÈVE

MA.DE.MA.
Boscoreale
VIVAI VESUVIANI
Ottaviano
VESUVIO AIRAV
Boscoreale

vesuvinum 2018

i vini e i sapori del Vesuvio

Parco Nazionale del Vesuvio

strada del vino VESUVIO e dei prodotti tipici vesuviani

Comune di Ottaviano

Luciano Pignataro WINE&FOOD BLOG

sponsor

Auricchio 1877 – Fatto a mano. Da sempre.

ACA Associazione Campana Avicoltori

Azienda Agricola Fattoria Loporto

AEB – Improvement through biotechnology

Altanus Genève

Amorim – Amorim Cork Italia S.p.A

Carves packaging srl

Confagricoltura Napoli

Codivin

Alvaro Di Cosimo

enartis

Lieto Costruzioni

Indolfi

Meridional Capsule

Oenofrance – Station Oenotechnique de Champagne – www.oenotechnic.com

sovemec – Stampa le tue idee

Tipografia Gambino

Vetreria Ambrosio

Azienda Agricola Sapori Vesuviani

F.lli Ruotolo s.r.l. – Materiale edile

artlegno

Villa Vittoria

Carbone Motors srl

Tipografia Campaiola snc

pajosa parrucchieri

di paolo allestimenti

Magma Design Inc.

www.stradadelvinovesuvio.com Strada del Vino Vesuvio e dei Prodotti Tipici Vesuviani
info@stradadelvinovesuvio.com