



Progetto La stagione del vino

Festa del Vino e dei Giovani Vignaioli 2018

Obbiettivi: tutela dell'ambiente, valorizzazione delle tradizioni contadine e dei prodotti tipici, riattivazione di luoghi storici di Casamarciano, inclusione sociale.

Siamo alla III edizione e quest'anno ci saranno parecchie sorprese.

Dopo la vendemmia del 3 ottobre, nella quale i 180 *giovani vignaioli* dell'I. C. "G. Costantini" di Casamarciano (dalle materne alla terza media), hanno raccolto l'uva e l'hanno pigiata coi piedi riprendendo antichi racconti e tradizioni dal sapore d'altri tempi, il Progetto **La Stagione del Vino** si aprirà al territorio con due momenti di sicuro impatto:

il 12 ottobre, dalle 19:30, nella Chiesa di Santa Maria del Plesco, con un interessantissimo convegno sulla Sacralità del Vino;

il 13 ottobre, sabato, la Festa.

Nella meravigliosa cornice di Santa Maria del Plesco, gli oratori *Avv. Antonio Passero*, poeta e scrittore, *Dott. Giovanni De Silva*, sommelier e storico del vino, *Dott. Giuseppe Trinchese*, libero ricercatore, *Don Raffaele Rossi*, parroco di Casamarciano, ci condurranno alla scoperta del valore sacro del vino, partendo dal rapporto uomo natura, dalla storia del vino, fino ad arrivare alla sacralità del dolce nettare dal paganesimo a oggi.

Porteranno i saluti istituzionali il Sindaco di Casamarciano, *Avv. Andrea Manzi*, *Francesco Notaro*, rappresentante Pro Loco Hyria e Gruppo Archeologico Oreale, associazioni promotrici dell'evento e il *Dott. Giulio Baffi*, Direttore Artistico di "**Raccontami Casamarciano. Incontri Di Vini**", progetto che in questa occasione verrà presentato al pubblico.

La presenza del cantautore ed artista Gennaro De Crescenzo allierà gli ospiti. Seguirà un ricco buffet.

Il giorno dopo, sabato 13 ottobre, dalle 20:30, nella spettacolare Cantina Monumentale della famiglia Napolitano - **100 scalini sotto terra, a 25 metri di profondità, interamente scavata nel tufo** - vi aspettiamo per una serata indimenticabile: arte, musica, inclusione sociale e percorsi enogastronomici di altissimo livello. Cabaret, Coro Gospel, Jazz & Blues, arte contemporanea e poi le prelibatezze: i primi della Tenuta Donna Clementina, la porchetta di Casamarciano, prodotta artigianalmente da maiali allevati allo stato brado, frittelle di granoturco (*graurigno*), caldarroste, torrone e dolci di vino antichissimi. Tutto accompagnato da ottimo vino di produzione locale.

Altra novità di questa edizione è l'evento nell'evento, la **Degustazione in Cantina**, una lezione sul vino in un posto magico... a cura del nostro Sommelier e Storico del Vino Giovanni De Silva.

In degustazione: vino campano biologico di "IO LA TERRA - *ingrosso e distribuzione vini e prodotti biologici*" e salumi e formaggi locali di "RUES 45 *Wine Garden Casamarciano*".

La degustazione in cantina è soggetta a esaurimento posti. Per info: whatsapp 3294734877.

Tutte le attività sostengono il progetto "**Potenti Fragilità**", de *Il Cielo di Sara* e promosso da *Fondazione Vodafone* sulla piattaforma *OSO, Ogni Sport Oltre*, che mira, attraverso lo sport, a sviluppare e potenziare capacità di base in ragazzi diversamente abili.

Lascia il segno, dona! ---> <https://progetti.ognisportoltre.it/pr.../307-potenti-fragilita>

L'evento è organizzato da Oreale - Gruppo Archeologico di Casamarciano, Pro Loco Hyria, Giovanni De Silva, Comune di Casamarciano, in collaborazione con la Pro Loco Nola Città d'Arte e Giuseppe Trinchese.