

Entra nel vivo, a Salerno, In Vino Civitas

Brindisi per la Pace per il taglio del nastro nella Stazione Marittima

Dopo il taglio del nastro affidato al prefetto di Salerno, **Francesco Russo** ed il Brindisi della Pace, entra nel vivo, **domenica 16 ottobre**, la sesta edizione di In Vino Civitas, il Salone del Vino di Salerno, organizzato da Createam, associazione culturale, in collaborazione con Cna e Cciaa di Salerno.

Alle 16 riapertura alla degustazione tra i **cento espositori** presenti all'interno della Stazione Marittima di Salerno una parte dei quali, in mattinata, a bordo di un traghetto della Travelmar di Marcello Gambardella, saranno in visita ad Amalfi, nell'ambito di DiVintour, la parentesi di promozione del territorio salernitano offerta agli espositori che incontrano al Comune, per un saluto istituzionale, il sindaco Daniele Milano. A bordo anche i buyers provenienti da diverse nazioni che, nell'ambito del programma Incoming Pes di Ice, andranno in visita, oggi, dopo essere già stati ieri nel Cilento presso l'azienda De Concilis, accompagnati dal segretario di Cna Salerno, **Simona Paolillo**, anche a Furore, ospiti di **Marisa Cuomo**, che con il suo Fiorduva, (reduce da assegnazione tre bicchieri Costa d'Amalfi Furore Fiorduva 2021) è stata anche la protagonista della Verticale organizzata da **Ais Salerno**, con la partecipazione del presidente nazionale dei Sommelier, **Sandro Camilli**.

Ad un'altra regina del vino salernitano, **Silvia Imperato** (anche lei premiata con i Tre Bicchieri al suo Montevetrano 2020) lo speciale compito di fare da madrina al taglio del nastro della Mostra fotografica "Brindisi", che arricchisce il percorso dei visitatori del Salone del Vino, degli scatti artistici di **Armando Cerzosimo**, di Salerno, **Emanuele Anastasio** di Amalfi, **Fotografia Sellitti 1940** di Nocera Inferiore, **Gerry Capaccio Fotografia** di Fisciano, **Luigi De Lucia Fotografo** di Eboli, **Paola Esposito Fotografia** di Salerno e lo **Studio Fotografico Focus** di Battipaglia. A Silvia Imperato anche il compito di offrire il riconoscimento, un pannello fotografico del maestro Armando Cerzosimo, del mondo dell'economia salernitana al professore **Gerardo Metallo**, Ordinario della Facoltà di Economia in occasione del suo pensionamento dopo 40anni ad Unisa.

Con il professore **Giuseppe Festa**, docente del Corso Wine Business e Economia ci sarà l'opportunità di soffermarsi anche sulle novità che l'Università degli Studi di Salerno dedica al settore vitivinicolo, analizzato in maniera approfondita dalla relazione con dati Ismea del segretario nazionale di Cna Agroalimentare, **Gabriele Rotini**, nella giornata di apertura.

Ma domenica è anche il giorno scelto da **Cna Salerno** per consegnare ufficialmente il riconoscimento attribuito ogni anno ad un'impresa vitivinicola attiva anche in ambito sociale. Il **Premio EccellenSA**, un bacco in ceramica creato dal maestro **Lucio Ronca**, verrà consegnato tra le mani di **Stefano Proietti**, capo area Salerno, alla **cantina di San Patrignano**, uno degli strumenti che la comunità mette a disposizione come luogo di rinascita e di cambiamento profondo, uno dei mezzi attraverso i quali sono stati offerti una seconda opportunità ed un percorso di recupero per 26 mila giovani. Per gli appuntamenti Ais, oggi è in programma un'Orizzontale del **Consorzio Vita Salernum Vitae** dedicata al 2017, l'annata di nascita di In Vino Civitas ed una Verticale di Amarone Classico, annate 2011, 2013, 2015, 2016 e 2017- azienda Zenato.

Oggi anche il focus su "Le peculiarità dei vitigni campani" a cura di **Ermanno Guerra**, delegato alla Cultura del Comune di Salerno. Nella giornata inaugurale anche l'assegnazione del Premio "Arechi", al miglior vino bianco e al miglior rosso tra i vini salernitani presenti al Salone. La giuria è stata presieduta da **Sandro Camilli**, presidente nazionale Ais che in mattinata è stato ricevuto anche dal sindaco di Salerno per un saluto dell'amministrazione comunale.

LE CANTINE PRESENTI

- 1 ACETAIA LEONARDI
- 2 AGRI FLEGREA
- 3 AITA
- 4 ALABAstra
- 5 ALBAMARINA
- 6 ALLEGRINI
- 7 ANTINORI
- 8 BELRISGUARDO
- 9 BENOIT CHAMPAGNE
- 10 BORGO GIULIA AZIENDA AGRICOLA
- 11 BOTTI VITICOLTORI
- 12 BRANCAIA
- 13 CANONICO E SANDOLI
- 14 CANTINA DE VITA
- 15 CANTINA DEI QUINTI
- 16 CANTINA LAVIS
- 17 CANTINA OLIVELLA
- 18 CANTINA PETRILLO
- 19 CANTINA POLITO
- 20 CANTINA SOLOPACA
- 21 CANTINE DE ANGELI
- 22 CAPICHERA
- 23 CASA SETARO
- 24 CESARINI SFORZA
- 25 COL VETORAZ
- 26 COLLI SOLIGO
- 27 CONSORZIO SALERNUM VITAE
- 28 CORTE SAN BENEDETTO
- 29 CORVEE
- 30 DISTILLERIA SIBONA
- 31 DON CARLO
- 32 DONNA CLARA
- 33 ELENA WALCH
- 34 ERSTE-NEUE
- 35 FAMIGLIA COTARELLA
- 36 FAMIGLIA PAGANO
- 37 FATTORIA LA RIVOLTA
- 38 FEUDI SPADA
- 39 FIERAMOSCA
- 40 FILARE ITALIA
- 41 FOSS MARAI
- 42 HELGA LIBERTO

- 43 IL COLLE DEL CORSICANO
- 44 IL DRAGO E LA FORNACE
- 45 IL POLLENZA
- 46 JERMANN
- 47 KALTERN
- 48 LA FORTEZZA
- 49 LE LUNE DEL VESUVIO
- 50 LUNAROSSA VINI
- 51 MAGNOBERTA
- 52 MANDRAROSSA
- 53 MARCO FELLUGA
- 54 MARISA CUOMO
- 55 MARTINI SHON
- 56 DOCTOR MARTUX
- 57 MASTROBERARDINO
- 58 CASALIS DOUHET
- 59 MONTEVETRANO
- 60 NATALIA MAGNONI
- 61 NATIV
- 62 OCONE EUVITIS
- 63 OMINA ROMANA
- 64 PERTICAIA
- 65 PODERI PARPINELLO
- 66 PRINCIPE ALBERICO
- 67 PROFAGRI
- 68 ROSSELLA CICALES
- 69 SALVATORE MARTUSCIELLO-OTTOUVE
- 70 SAN PATRIGNANO
- 71 SAN SALVATORE
- 72 SERTURA
- 73 SORDO AZIENDA AGRICOLA
- 74 TENUTA COBELLIS
- 75 TENUTA MACELLARO
- 76 TENUTA MASSANOVA
- 77 TENUTA MONTEMAGNO
- 78 TENUTA SAN FRANCESCO
- 79 TENUTE DEL CERRO
- 80 TERRE D'AENOR FRANCIACORTA
- 81 TERREDORA
- 82 TORMARESCA
- 83 TREDANIELE
- 84 TRULLO DI PEZZA
- 85 UMANI RONCHI
- 86 VALLEPICCIOLA



87 VARASCHIN
88 VILLA CORNIOLE
89 VILLA LA LUPARA - IL PURO
90 VILLA RUSSIZ
91 VILLA TROTTA
92 VINI GUERRITORE
93 VITE COLTE
94 VITICOLTORI LENZA
95 VITIS AURUNCA
96 VUOLO
97 ZENATO
98 RADICI VIVE
99 ASTRONI
100 CASULA VINARIA
101 I VINI DEL CAVALIERE
102 CASTELLO DI CIGOGNOLA
103 LE MANZANE

PARTNER TECNICI: MOREPLUS, AIS DELEGAZIONE CAMPANIA, DE LUCA ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

TEAM CNA MOSTRA FOTOGRAFICA

FOTOGRAFI

Armando Cerzosimo – Salerno; Emanuele Anastasio – Amalfi; Fotografia Sellitti 1940 – Nocera Inferiore; Gerry Capaccio Fotografia – Fisciano; Luigi De Lucia Fotografo – Eboli; Paola Esposito Fotografia – Salerno; Studio Fotografico Focus – Battipaglia

TEAM SFILATA CNA IN VINO CIVITAS

DRESS

EVAeMILANO di Valentina Biancullo – Battipaglia; Salvatore Carlino Pellicceria – Salerno

ACCONCIATORI

Ciuffi & Gel di Pappacena Antonio – Sarno; Hair Marina Acconciature – Salerno; Hair Style di Tambasco Teresa e Scottino Maria – Futani;

ESTETISTE

Bellezza E' Vita di Maria Santoriello – Cava De' Tirreni; Centro Estetico Mister Sun di Gina Rescigno – Salerno; Centro Estetico Sole e Non Solo di Loretta Capaccio – Fisciano; Estetica e Benessere di Anna & Marcella – Salerno; To Shine di Antonella Marrantino – Battipaglia

Programma GENERALE Sesta edizione In Vino Civitas

DOMENICA 16 ottobre

h. 10 PARTENZA Divintour in collaborazione con TRAVELMAR
raduno STAZIONE MARITTIMA vie del mare AMALFI con traghetto
h. 16 – APERTURA Salone del Vino
APERTURA DEGUSTAZIONI
Ingresso ai possessori di biglietto con degustazione libera e gratuita di 500 etichette diverse.
Ingresso vietato minori 18 anni
h.16,30 – INAUGURAZIONE MOSTRA FOTOGRAFICA con Silvia Imperato, produttrice Montevetrano
Consegna riconoscimento al prof. Gerardo Metallo - Professore Ordinario del Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche/ Unisa
h. 17- Assegnazione Premio IN VINO CIVITAS
Cantina di San Patrignano
h. 17,30 -APERTURA WINE TALK
"Vino e Economia: le novità di Unisa" A cura del professore Giuseppe Festa, docente Corso Wine Business con il prof. Gerardo Metallo
h.18
"Le peculiarità dei vitigni campani" a cura di Ermanno Guerra, delegato Cultura Comune di Salerno
-Presentazione cantine presenti
Al piano superiore degustazioni Ais (vedi programma)
h.23 - CHIUSURA SALONE

LUNEDÌ 17 OTTOBRE

h.10 Incontro con buyer Ice
h. 11 APERTURA SALONE
APERTURA DEGUSTAZIONI
Ingresso ai possessori di biglietto con degustazione libera e gratuita di 500 etichette diverse.
Ingresso vietato minori 18 anni
h. 11,30 Wine talk
Presentazione cantine presenti
FOCUS a cura di Peppe Iannicelli
h.11 -"Turismo a Salerno: tra sacro e promozione enogastronomica" con Antonio Ilardi, presidente Federalberghi Salerno
h.12 - "Affari d'Uva: Ice e CNA per le aziende" a cura di Antonio Franceschini, Responsabile Ufficio Promozione e Mercato Internazionale CNA
h.13 con l'Associazione Nazionale delle Città del Vino: "Vino e turismo del vino: il ruolo dei territori".
Intervengono: Angelo Radica (Presidente Nazionale CdV), Marco Razzano (Coordinamento Regionale Campania CdV) e Giuseppe Festa (Corso di Wine Business UniSa).
ICE:
dalle ore 10.00 alle ore 13.30 b2b presso Stazione Marittima
h. 18 RINDOCCO
BRINDISI FINALE E SALUTI



PROGRAMMA AIS:

DOMENICA 16 OTTOBRE

h. 18 – Orizzontale a cura del consorzio Vita Salernum Vitae: “Orizzontale vini rossi 2017”;

h. 20- Verticale di Amarone Classico, annate 2011, 2013, 2015, 2016 e 2017- azienda Zenato

Per info Whatapp:

Nevio Toti : +39 339 487 5512

Monica Mogavero : +39 347 546 3371

Programma Incoming

DOMENICA 16 OTTOBRE 2022

h.10

DiVintour

Trasferimento TRAVELMAR ad AMALFI con traghetto

Saluto Amministrazione Comunale

h.11,30

Visita cantina MARISA CUOMO in Furore

LUNEDÌ 17 OTTOBRE 2022

h.10

B2B presso Stazione Marittima Salerno

Buyers incontrano espositori

h.12

Area Talk - “Affari d’Uva: Ice e CNA per le aziende” a cura di Antonio Franceschini Segretario CNA

Internazionale

NOTIZIE CANTINA SAN PATRIGNANO-PREMIO ECCELLENZA

San Patignano, la rinascita attraverso il buono e il bello oltre la qualità

Una comunità per recuperare se stessi, prepararsi ad affrontare il futuro e vivere la vita in tutta la sua pienezza. San Patignano è questo dal 1978. Luogo di rinascita e di cambiamento profondo, trova nello studio e nella formazione professionale strumenti efficaci che si sovrappongono al percorso di recupero. Parallelamente, San Patignano si ispira al valore educativo della bellezza e i suoi ospiti sono stimolati in primis a riconoscerla dentro loro stessi e fuori, nell'ambiente che li circonda. La ricerca della bellezza si traduce anche nel perseguire la qualità e la cura in ciò che si fa, affinché ognuno possa tornare ad essere protagonista della propria vita. La cantina in cui si produce il vino interpreta in maniera compiuta questa filosofia coniugando il rispetto per la natura e il territorio. Allo stesso tempo la Comunità ha avuto un ruolo fondamentale nella valorizzazione del vitigno del Sangiovese, ne danno testimonianza i premi ricevuti, frutto di determinazione e tanto impegno.

San Patignano è sinonimo di comunità e di un metodo riconosciuto e concreto che in oltre quarant'anni ha potuto offrire gratuitamente una seconda possibilità a oltre 26mila giovani.

Tutte le ragazze e i ragazzi che entrano in comunità sono inseriti in uno dei tanti settori di attività, dove possono apprendere al meglio una professione e imparare a condividere fatiche e successi all'interno di un gruppo, che favorisce il senso di appartenenza e incoraggia nuove relazioni interpersonali. Il lavoro, inteso come fonte di autonomia e dignità, è sempre stato considerato strumento fondamentale per un recupero personale in grado di creare delle basi solide per il futuro reinserimento in società. Inoltre, essendo San Patignano gratuita per le famiglie, la comunità trae i fondi per la copertura dei propri costi per la maggior parte attraverso la vendita dei suoi prodotti e servizi. Un esempio di sostenibilità possibile, all'interno di un percorso educativo che nasce dall'amore per il prossimo.

Per info E ACCREDITI : monicadimauro@gmail.com - 349.5756524