

In Vino Civitas, al via la sesta edizione

Brindisi per la Pace nella Stazione Marittima di Salerno

Sarà il Brindisi per la Pace ad aprire, **sabato 15 ottobre alle ore 16**, davanti alla Stazione Marittima, la sesta edizione di In Vino Civitas, il salone del Vino di Salerno, organizzato da **Createam, associazione culturale e in collaborazione con Cna e Cciaa di Salerno**. Il sorriso e la carica del conduttore radiofonico Pippo Pelo accompagneranno uno dei momenti più suggestivi della manifestazione quando la bandiera dell'Ucraina arriverà tra le mani della campionessa di pallamano Oxana Pavlyk, ormai salernitana d'adozione ma con il cuore nella sua Ucraina dove il fratello è in guerra e la mamma sotto i bombardamenti. Ma il brindisi augurale sarà anche all'insegna della moda perché ad accompagnare la bandiera dell'Ucraina ci saranno anche i colori del Défilé di Moda, realizzato dagli artigiani di Cna Salerno, con le creazioni della stilista Valentina Biancullo e il maestro pellicciaio **Salvatore Carlino** e le modelle truccate e pettinate dalle imprese dell'hair and beauty "made in Salerno". Il taglio del nastro sarà affidato al Prefetto di Salerno, **Francesco Russo**, alla presenza del vice presidente della Cciaa, **Giuseppe Gallo**, il presidente provinciale di Cna Salerno, **Lucio Ronca**, il presidente di Createam **Sergio Casola**, il comandante della Capitaneria di Porto di Salerno, **Attilio Maria Daconto**, l'assessore regionale all'Agricoltura, **Nicola Caputo**, il presidente della Commissione Bilancio della Regione Campania, **Franco Picarone**, il presidente della commissione Trasporti, **Luca Cascone** l'assessore al Turismo del Comune di Salerno, **Alessandro Ferrara**, il presidente della Stazione Marittima, **Giuseppe Gallozzi** e altri. Ricco anche il calendario di eventi promossi in questa sesta edizione che ha come tema: "La ripresa a sorsi: beviamoci Sa!". Alla degustazione di oltre 500 etichette di vini, provenienti da tutt'Italia, si unisce il calendario di incontri promossi da **Ais**, l'associazione dei Sommelier, che quest'anno punta su una verticale di Fiorduva con **Marisa Cuomo**, una verticale di Amarone classico, azienda Zenato ed una Masterclass di Champagne Benoit e di annate 2017, l'anno di inizio di In Vino Civitas di etichette salernitane con il consorzio **Vita Salernum Vitae**. Ma, nella prima giornata, anche l'assegnazione del Premio "Arechi", selezionato dalla giuria presieduta dal presidente nazionale Ais, **Sandro Camilli** (in giuria anche il giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro**) che selezionerà il miglior vino rosso ed il miglior vino bianco proveniente dal territorio salernitano. Alla degustazione, che sarà aperta al pubblico sabato 15 e domenica 16, dalle 16 alle 23 e lunedì 17, dalle 11 alle 18, si affiancano poi anche gli incontri promossi da Cna Salerno con **l'ICE-Agenzia**: un incoming di operatori esteri del settore enologico, che oltre a visitare la manifestazione, avrà dei B2B all'interno del Salone, che coinvolgeranno i buyer della delegazione estera selezionati dagli Uffici ICE della rete estera e le aziende vitivinicole delle Regioni meno sviluppate che saranno espositrici alla manifestazione. La partecipazione ai B2B sarà gratuita per le aziende partecipanti e rappresenterà un'importante occasione per avviare o concretizzare accordi commerciali con buyer, importatori e/o proprietari di attività nel settore della ristorazione che operano in paese esteri UE ed extra UE. Gli operatori selezionati da ICE Agenzia sono provenienti da paesi UE ed extra UE, in particolare: Slovenia, USA, Croazia, Korea, Singapore, Giordania, Giappone, Palestina e Israele, Kazakistan. Prima della giornata dedicata ai B2B (che si terrà lunedì 17 ottobre 2022 con inizio alle ore 10.00 presso la Stazione

Marittima) la delegazione straniera, accompagnata dal direttore di Cna **Simona Paolillo**, visiterà due cantine, una situata nel cuore del Cilento e l'altra in costiera amalfitana. La delegazione di buyer visiterà la Divina e precisamente Amalfi, la mattina di domenica 16 ottobre, quando ritornerà anche **DiVintour**, la trasferta realizzata grazie ad un traghetto della flotta Travelmar, che offre la possibilità agli espositori provenienti da diverse regioni d'Italia di conoscere meglio il territorio che li ospita per il Salone del Vino.

Tra gli appuntamenti tradizionali che ormai accompagnano il percorso del Salone del Vino, anche il **premio EccellenSA**, che viene attribuito ad una cantina che si distingue anche per impegno sociale. L'opera realizzata dal maestro ceramista Lucio Ronca, presidente provinciale di Cna Salerno, sarà assegnata alla **cantina di San Patrignano**.

Un altro speciale riconoscimento sarà quello assegnato e proposto con il contributo dei maestri fotografi. In occasione del taglio del nastro della **Mostra "Brindisi"** una serie di scatti artistici appositamente realizzati dal gruppo Fotografi di Cna Salerno, il presidente **Gerry Capaccio** e la "madrina" **Silvia Imperato**, produttrice del Montevetrano, consegneranno uno speciale riconoscimento del mondo dell'economia al professor **Gerardo Metallo**, Professore Ordinario del Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche che, dopo quarant'anni, termina con il pensionamento la sua attività accademica ad Unisa. I fotografi salernitani realizzeranno anche uno speciale set-live per suggellare il legame tra le aziende espositrici ed il territorio salernitano e seguiranno un **Seminario di formazione**, a cura di **Antonio Barrella**, portavoce nazionale Cna fotografi dedicato proprio alle "Mille sfocature del Vino". Al mondo dell'economia legata al vino appartiene anche il wine talk con il professore **Giuseppe Festa**, del corso in Wine Business (che curerà anche parte delle presentazioni delle aziende) per parlare delle novità che Unisa ha in programma per il mondo del vino. Ad **Ermanno Guerra**, delegato alla Cultura del Comune di Salerno, il focus sulle peculiarità dei vitigni campani, mentre sarà, invece, **Gabriele Rotini**, Segretario CNA Agroalimentare a mostrare i numeri del settore nel focus *"La ripresa a sorsi: presentazione analisi del settore enogastronomico"*, in programma, sabato 15 ottobre alle 18, preceduto dall'intervento del vice presidente vicario della Cciaa, Gallo sul ruolo delle Camere di Commercio per lo sviluppo del territorio. Ma tra i momenti di approfondimento anche *"Affari d'uva: Ice e CNA per le aziende"* a cura di **Antonio Franceschini**, Responsabile Ufficio Promozione e Mercato Internazionale CNA. Altri momenti di riflessione riguarderanno il turismo legato all'enogastronomia. Con l'Associazione Nazionale delle Città del Vino si discuterà, infatti, di: *"Vino e turismo del vino: il ruolo dei territori"* che vedrà la partecipazione di **Angelo Radica** (Presidente Nazionale CdV) e **Marco Razzano** (Coordinamento Regionale Campania CdV).

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

Sabato 15 ottobre

h. 16 -TAGLIO DEL NASTRO

da Piazza della Libertà

DÈFILÈ DI MODA "I Colori diVini" con le creazioni di Valentina Biancullo e Salvatore Carrino con gli artigiani Beauty&Hair Cna Salerno

Presenta Pippo Pelo

a seguire Saluti istituzionali

h.16,30 -APERTURA DEGUSTAZIONI

Ingresso ai possessori di biglietto con degustazione libera e gratuita di 500 etichette diverse.

Ingresso vietato minori 18 anni

h. 17 -APERTURA WINE TALK

"Il Sistema Camerale a sostegno delle imprese salernitane" con Giuseppe Gallo, vice presidente vicario Cciaa Salerno

Presentazione cantine presenti

FOCUS

h.18 - "La ripresa a sorsi: presentazione analisi del settore enogastronomico" a cura di Gabriele Rotini- Segretario CNA Agroalimentare

A seguire:

Con Mimmo Credendino, Fondazione Carisal

"Il ruolo della Fondazione nello sviluppo del Territorio";

Con Alessandro Turchi, dirigente Profagri:

"Quando la scuola brilla: Pennarossa limited edition"

Al piano superiore

Degustazioni Ais (vedi programma Ais)

h. 22 Assegnazione Premio "Arechi" con presidente nazionale Ais

h. 23 - CHIUSURA Salone

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:

SABATO 15 OTTOBRE

h. 16 - Avvio lavori "Premio Arechi" ;

h. 18 - Masterclass Champagne, Maison Benoit; sei referenze: (thanks to Il Drago e la Fornace e Agenzia Curcio, rappresentanza dal 1980)

Eternelle Creation;

Noir Expression;

Rosè d'Helene;

L'Origine - Brut Nature;

Or Blac- Blanc de Blancs

h. 20 - Verticale di Fiorduva di Marisa Cuomo condotta dal Presidente Ais Italia;

Annate :2009, 2013, 2015, 2017, 2018, 2020

h. 22 – Assegnazione "Premio Arechi"

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

SABATO 15 OTTOBRE 2022

h.10

Visita azienda De Conciliis in Prignano Cilento
Inaugurazione Salone del Vino
presso Stazione Marittima di Salerno
Visita e degustazione espositori

h.18

Area Talk- "La ripresa a sorsi: presentazione analisi del settore enogastronomico" a cura di Gabriele Rotini- Segretario CNA Agroalimentare

h. 23

Chiusura Salone del Vino

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