



## Nota stampa

Vivere e far vivere i luoghi della storia antica, delle radici profonde della vite, del vino e del cibo. Il Parco Archeologico di Pompei ci rimanda una storia intensa e ricca di spunti per comprendere il valore del vino e dei prodotti dei territori, della loro tradizione e cultura locale. Con la seconda edizione di “Pompeii, della Vitae del Vino e del Cibo”, vogliamo riproporre un viaggio dell’antichità e alcune riflessioni dei giorni nostri sui millenni che accompagnano la cultura della vigna e del vino, dell’olivo, dell’orto e dei prodotti coltivati da sempre. Una sfida non facile ma piena di coraggio come dimostrano le 48 aziende che hanno aderito e alcuni consorzi di tutela e le istituzioni che saranno con noi per due giornate all’insegna del valore e della cultura enogastronomica.

Sono **70 banchi di assaggi** di vini e cibo **della Campania, Sardegna, Lazio, Valle d’Aosta, Piemonte e Friuli-Venezia Giulia**, nelle master class vini della **Moldavia, Georgia, Armenia, Grecia**. Due gli approfondimenti scientifici, per la parte scientifica avremo un focus sull’olio extravergine di oliva arriverà da Atene **Kostas Liris** esperto e consulente internazionale ed il professore **Vittorio Novello** Vicepresidente della Commissione Viticoltura dell’OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) *Vice-President of OIV Viticulture Commission (International Organization of Vine and Wine)* Presidente del Consorzio EMaVE (European Master of Viticulture and Enology) *President of the EMaVE (European Master of Viticulture and Enology) consortium.*

**MysteryApple Communication srls di Del Vecchio Dante Stefano**

*Vairano Patenora, via francesco crispi 10 vairano scalo - Italia*

P.Iva 04059120610 [mysteryapple@pec.it](mailto:mysteryapple@pec.it) - 00 39 339 1960 229 – [info@mysteryapple.it](mailto:info@mysteryapple.it)



Con rinnovato piacere per la sua straordinaria “contemporaneità” sui temi sull’innovazione tecnologica in agricoltura avremo di nuovo **Alex Giordano** Docente Università Federico II di Napoli e Università Giustino Fortunato, il docente Ais **Guido Invernizzi** e lo storico cuoco della cucina napoletana **Antonio Tubelli**, ma ci saranno le pizze di **Gino Sorbillo** e **Alessandro Lo Stocco** con **Salvatore Salvo** e **Antonio della Volpe**, la pasticceria di **Raffaele Caldarelli**, ed un approfondimento sul cibo e l’evoluzione della cucina con **Licia Granello**, giornalista esperta di gastronomia e **Fausto Arrighi** già direttore della guida Michelin. Ancora degustazioni con lo chef Gilorno **Di Fusco** e **Vincenzo del Sorbo**, ristorante “**Pompeo Magno**”.

Con **Annibale Discepolo** un focus dedicato all’archeologia e i suoi riferimenti di circa tremila anni sul vino arriveranno dal **Gal Sinis, Sardegna**, con **Laura Deligia** e **Marco Delogu**, archeologi, ma anche la possibilità di degustare vini e prodotti della tipicità sarda.

Dalle ore 17.00 alle 23.00, nel nuovo scenario del **Porticus della Palestra Grande nel Parco Archeologico di Pompei**, partner dell’evento, si potranno degustare vini con interpretazioni gastronomiche di pizza e alcune interpretazioni gastronomiche legate alla cucina mediterranea.

Nel programma uno speciale guida “**AIS Campania**”, con la premiazione dei migliori vini “**Quattro Viti**” della Campania, il miglior Sommelier della Campania con il presidente nazionale **Sandro Camilli** e di AIS e regionale, **Tommaso Luongo** insieme alla fantastica squadra di professionisti dell’associazione.

Pompei, una magia che rimanda alla cultura antica di oltre duemila anni, dentro cui il vino assumeva una carica simbolica

**MysteryApple Communication srls di Del Vecchio Dante Stefano**

*Vairano Patenora, via francesco crispi 10 vairano scalo - Italia*

P.Iva 04059120610 [mysteryapple@pec.it](mailto:mysteryapple@pec.it) - 00 39 339 1960 229 – [info@mysteryapple.it](mailto:info@mysteryapple.it)



straordinaria di forte impatto culturale, di valore economico e sociale. Quest'anno la seconda edizione con alcune novità come la selezione di circa 50 operatori del settore, della ristorazione, enoteche e wine bar perché vogliamo offrire alle aziende opportunità per il loro business.

L'evento ideato e curato da **Dante Stefano Del Vecchio**, in partnership con Il Parco Archeologico di Pompei si inserisce nel contesto della Grande Azienda Agricola di Pompei, un progetto che il direttore **Gabriel Zurchriegel** ha avviato negli ultimi anni, una visione nuova del sito Unesco dove si stanno recuperando le specie arboree preesistenti all'eruzione del 79 d.c. tipiche dell'orto vesuviano: melograno, albicocche, viti, olivo, melo. Non solo una immagine sfocata dell'antichità legata al cibo e al vino ma anche voler far rivivere la cultura agricola del tempo, coltivare produrre ed esporre fino alle degustazioni dei prodotti stessi.

Il Parco Archeologico di Pompei è uno scrigno di valore per conoscere l'agricoltura di un tempo e cogliere tutte le sfumature delle tecniche e delle lavorazioni di un tempo. Un patrimonio di bellezza reso disponibile per le aziende, per la loro comunicazione e poter sviluppare la propria immagine nel mondo, ma anche contatti utili allo sviluppo vendite, aspetto che sarà incrementato di anno in anno. Noi crediamo sia possibile anche grazie a tutti coloro che hanno aderito e sostenuto questa straordinaria avventura.

In questa edizione il vino incontra il cibo, per offrire spunti e commenti sulle infinite possibilità di abbinamenti, nella tradizione e cultura alimentare del bere consapevole. Il "Porticus Palestra Grande", affiancato all'anfiteatro, sarà il nuovo scenario che ospiterà l'evento nelle due giornate del 23 e 24 giugno vicino alle vecchie vigne presenti nel Parco Archeologico di Pompei.

**MysteryApple Communication srls di Del Vecchio Dante Stefano**

*Vairano Patenora, via francesco crispi 10 vairano scalo - Italia*

P.Iva 04059120610 [mysteryapple@pec.it](mailto:mysteryapple@pec.it) - 00 39 339 1960 229 - [info@mysteryapple.it](mailto:info@mysteryapple.it)