



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 - 00 39 339 1960 229 – 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 - 00 39 339 1960 229 – 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 - 00 39 339 1960 229 - info@mysteryapple.it