

Ven 27 Aprile
BOTTEGHELLE 65
Ore 19.00 Aperitivo Augurale

Pino Adinolfi, titolare della salumeria storica salernitana Botteghelle 65, organizza, come di consueto, un aperitivo "augurale" per la manifestazione VinArte. Tale aperitivo è aperto a tutti gli amici, le autorità e gli "addetti ai lavori" della manifestazione. La serata esclusiva prevede la mostra di opere d'arte accompagnata alla presentazione di una cantina e alla degustazione di prodotti gastronomici di eccellenza.

Opere pittoriche e plastiche:

TRILOGIA NATURAE – Aria, Terra, Acqua

Pensieri sospesi di **Ida Mainenti**

Stagioni del cardo di **Filomena Daraio**

Abitanti marini di **Cinzia Gaudiano**

Sab 28 Aprile
MUSEO DIOCESANO SAN MATTEO SALERNO

Ore 17.30 INAUGURAZIONE VINARTE IX EDIZIONE– CERIMONIA DI APERTURA
Espongono fino al 6 maggio: **Bartolomeo Gatto**; dalla **FORNACE FALCONE**: **Gino Quinto, Emiliano Aiello, Carmela Forlenza, Vito Mercurio; Con'n'Cip; Antonio Caggiano; Elisabetta Fierro.**

I fotografi dell'associazione **Colori Mediterranei** esporranno alcuni scatti sul tema "**GENTE E SCENE DI MARE**".

Declamano poesie: **Alfonso Gargano, Gaetano Napolitano, Mena D'Antonio, Stefania Russo.**

Ore 18.00 Apertura banchi d'assaggio con degustazione dei vini accompagnati da prodotti dell'**Antico Forno Artigiano Regina** di Pagani (SA)

Ore 18.00 Apertura stand di prodotti della tradizione gastronomica della provincia di Salerno a cura di "**Fichi & Alici**" e stand di prodotti cilentani rivisitati a cura del "**Club Il Portico**" di Faiano - Pontecagnano

Ore 18.30 Degustazione prodotti d'eccellenza a cura di **Mediterranea Passione**: vini **Azienda Agricola SAC**, pane di grani antichi **Forno Vincenzo**, marmellate artigianali **Cooperativa Sociale Stalker**

Ore 18.30 Degustazione liquori cilentani a cura del laboratorio artigianale "**Essentia Cilenti**"

Ore 18.30 Degustazione di eccellenze della nocciola: creme spalmabili, semilavorati, biscotteria con Nocciola Tonda di Giffoni a cura di **Arte e Terra – Agriofficina**

Ore 19.00 Degustazione di olio extravergine d'oliva: **Tenuta Macellaro**

Ore 19.00 Apertura banco di degustazione sigari "TOSCANO" a cura del **Club Amici del Toscano**

Dom 29 Aprile
MUSEO DIOCESANO SAN MATTEO SALERNO

Ore 17.00 Laboratorio artistico "**Mandala sotto le stelle**" a cura di **Santa Rossi** life coach, artista, autrice.

Ore 18.00 Apertura banchi d'assaggio con degustazione dei vini accompagnati da prodotti dell'**Antico Forno Artigiano Regina** di Pagani (SA)



- Ore 18.00 Apertura stand di prodotti della tradizione gastronomica della provincia di Salerno a cura di **"Fichi & Alici"** e stand di prodotti cilentani rivisitati a cura del **"Club Il Portico"** di Faiano - Pontecagnano
- Ore 18.30 Degustazione prodotti d'eccellenza a cura di **Mediterranea Passione**: vini **Azienda Agricola SAC**, pane di grani antichi **Forno Vincenzo**, marmellate artigianali **Cooperativa Sociale Stalker**
- Ore 18.30 Degustazione liquori cilentani a cura del laboratorio artigianale **"Essentia Cilenti"**
- Ore 18.30 Degustazione di eccellenze della nocciola: creme spalmabili, semilavorati, biscotteria con Nocciola Tonda di Giffoni a cura di **Arte e Terra – Agriofficina**
- Ore 19.00 Degustazione di olio extravergine d'oliva: **Oleificio FAM DOP Irpinia Colline dell'Ufita**
- Ore 19.00 Banco di degustazione Sigari **"TOSCANO"** a cura del **Club Amici del Toscano**
- Ore 19.30 Laboratorio di abbinamento del Sigaro Toscano con vini e distillati a cura di **Alessandro Schiavone**, relatore del **Club Amici del Toscano**.

Lun 30 Aprile

MUSEO DIOCESANO SAN MATTEO SALERNO

- Ore 16.30 Tavola Rotonda **"Internazionalizzazione del vino campano: risorse, strategie e prospettive"**
- Ore 18.00 Apertura banchi d'assaggio con degustazione dei vini accompagnati da prodotti dell'**Antico Forno Artigiano Regina** di Pagani (SA)
- Ore 18.00 Apertura stand di prodotti della tradizione gastronomica della provincia di Salerno a cura di **"Fichi & Alici"** e stand di prodotti cilentani rivisitati a cura del **"Club Il Portico"** di Faiano - Pontecagnano
- Ore 18.30 Degustazione prodotti d'eccellenza a cura di **Mediterranea Passione**: vini **Azienda Agricola SAC**, pane di grani antichi **Forno Vincenzo**, marmellate artigianali **Cooperativa Sociale Stalker**
- Ore 18.30 Degustazione liquori e distillati a cura dell'**Antica Distilleria RUSSO** e degustazione dei lievitati a cura del **Forno Regina** di Pagani, con letture di poesie a cura di **Patrizia Lova** e **Alfonso Gargano**
- Ore 19.00 Degustazione di olio extravergine d'oliva: **Azienda De Luna**
- Ore 19.30 **"La vite, l'arte, l'uomo"** – presentazione delle opere di **Antonio Caggiano** con degustazione di vini dell'omonima cantina
- Ore 20.00 Seminario con degustazione **"Lievito Madre tra innovazione e tradizione"** con il mastro fornaio **Gaetano Giorgio**, Antico Forno Regina di Pagani, **Rosario Calvanese**, nutrizionista, **Francesco Aversano**, docente ed esperto di legislazione alimentare. Modera

Claudia Izzo, direttore Salernonews24. In degustazione: lievitati del Forno Regina abbinati con l'olio extravergine d'oliva **Ruiné DOP Cilento** dell'azienda **Cobellis**.

Mar 1 Maggio MUSEO DIOCESANO SAN MATTEO SALERNO

- Ore 18.00 Apertura banchi d'assaggio con degustazione dei vini accompagnati da prodotti dell'**Antico Forno Artigiano Regina** di Pagani (SA)
- Ore 18.00 Apertura stand di prodotti della tradizione gastronomica della provincia di Salerno a cura di "**Fichi & Alici**" e stand di prodotti cilentani rivisitati a cura del "**Club Il Portico**" di Faiano - Pontecagnano
- Ore 18.30 Degustazione prodotti d'eccellenza a cura di **Mediterranea Passione**: vini **Azienda Agricola SAC**.
- Ore 18.30 Degustazione liquori e distillati a cura dell' **Antica Distilleria RUSSO** e degustazione dei lievitati a cura del **Forno Regina** di Pagani
- Ore 19.00 Performance dell'artista **Michele Della Rocca** con realizzazione di un'opera su tela dipinta con il vino
- Ore 19.00 Degustazione di olio extravergine d'oliva: **Casalis-Douhet Marche**
- Ore 19.30 Degustazione di prodotti tipici cilentani: i fichi dell'**Azienda Nuvoli**, i formaggi dell'**Azienda Agricola Zootecnica Passaro**, il lambiccato dell'**Azienda Vitivinicola Chiara Morra**, il vino passito dell'**Azienda Agricola Scairato**.
- Ore 20.00 **Show Cooking** a cura dello **Chef Alfonso De Bartolomeis** dell'Associazione "**Project Life**" con rivisitazione di un piatto della tradizione cilentana.

Gio 3 Maggio BOTTEGHELLE65

- Ore 19.00 Verticale di vini rossi dell'**Azienda Vinicola LUNAROSSA** Annate 2007 – 2008 – 2009 – 2011 – 2013

Ven 4 Maggio MUSEO DIOCESANO SAN MATTEO SALERNO

- Ore 15.30 Seminario ODCEC SALERNO "**Le agevolazione fiscali nel settore agricolo e vinicolo**"

Ven 4 Maggio LA BOTTE DIVINA

- Ore 20.30 Cena con degustazione dei vini dell'**Azienda Agricola COBELLIS**

Sab 5 Maggio MUSEO DIOCESANO SAN MATTEO SALERNO

- Ore 18.00 Apertura banchi d'assaggio con degustazione dei vini accompagnati da prodotti dell'**Antico Forno Artigiano Regina** di Pagani (SA)
- Ore 18.00 Apertura stand di prodotti della tradizione gastronomica della provincia di Salerno a cura di "**Fichi & Alici**" e stand di prodotti cilentani rivisitati a cura del "**Club Il Portico**" di Faiano - Pontecagnano
- Ore 18.30 Degustazione di tartufi irpini a cura di "**Sapori & Sapori d'Irpinia**"



- Ore 18.30 Degustazione prodotti d'eccellenza a cura di **Mediterranea Passione**: vini **Azienda Agricola SAC**, amaro artigianale **Teggiano**
- Ore 19.00 Degustazione di olio extravergine d'oliva: **La Tenuta Bianca**
- Ore 20.00 Degustazione di olio extravergine d'oliva: **Azienda Valisena**
- Ore 20.00 Laboratorio sul cioccolato con **Giulia Capece**, artigiana del cioccolato, e con il sommelier **Andrea Moscariello** che presenta il liquore alle erbe "**Don Carlo**".

Dom 6 Maggio **MUSEO DIOCESANO SAN MATTEO SALERNO**

- Ore 17.30 Seminario "**In vino veritas: storia, enogastronomia e letteratura medico-scientifica**" con gli interventi di **Katya Tarantino**, Biologa Nutrizionista e Presidente Associazione Pabulum, **Giulia Corrado**, Biologa Nutrizionista, **Graziella Di Grezia**, Radiologo Senologo Dirigente Medico Ospedale "G. Crisculi" di Sant'Angelo dei Lombardi, **Armando Cozzolino**, Presidente Provinciale di Salerno del Segretariato Italiano Giovani Medici, **Carmen Milone**, Biologa Nutrizionista. Un seminario alla scoperta del vino. Una "full immersion" nella storia, nei segreti e nelle curiosità che rendono il settore vitivinicolo un mondo tutto da scoprire. Il seminario si svolgerà sotto la sapiente guida di esperti medici e nutrizionisti che dedicano la propria vita alla ricerca ed alla sperimentazione nel campo dell'alimentazione e della salute. Modera **Nunziante De Maio**, Presidente Associazione Stampa della provincia di Salerno
- Ore 18.30 presentazione del libro "**Rosso dalla Terra**", Delta 3 Edizioni, moderata da **Nunziante De Maio**, Presidente Associazione Stampa della Provincia di Salerno, con gli interventi dell'editore **Sallicandro Silvio** e l'autore **Nicola Di Iorio**. I vini di una terra non sono merci, ma racconti di vita. Esprimono le colline e le pianure da cui hanno tratto origine, narrano le storie di uomini che li hanno, generazione dopo generazione, creati. Raccontano la terra che li produce in modo più esauriente di qualsiasi libro di storia o di una guida turistica: berli vuol dire diventare parte di quella terra. Scelte commerciali, economiche e politiche o avvenimenti naturali e di portata storica hanno determinato, nel corso del tempo, il consolidarsi in Irpinia di un humus favorevole per un'agricoltura di qualità legata soprattutto alla vite. La vite e il borgo sono la chiave, certo forse non l'unica ma sicuramente quella meno reclamizzata, per comprendere l'identità attuale dell'Irpinia.
- Ore 19.00 **Anteprima "SILICIO NERO – la trappola virtuale"**
- Ore 20.00 **Proiezione film "SILICIO NERO – la trappola virtuale"**
Scritto e diretto da **Giuseppe Falagario**, con Veronica Ruggieri, Massimo Carbonaro, Gianni Mauro, Marylu' Lallo, Nicolas Petrillo, Michele Caiafa, Michele Maffei, Carol Giannattasio, Francesca Lallo, Alessandro De Stefano, Aniello Pisano, Roberto Dagnese, Roberto Cervone, Armando Cirino. Durata: 80 minuti. Genere: Action thriller.