

PROGRAMMA



c'è Sentimento

10 | 11 | 12

GIUGNO 2024



CONFERENZA

Sul palco del rinnovato Spazio Aequa una serie di incontri unici con giornalisti, esperti del settore, chef, maitre e sommelier.

Ore 10:00 Benvenuto dello chef **Gennaro Esposito**

Ore 10:30 Intervento di Maddalena Fossati, direttore di La Cucina Italiana insieme ad alcuni chef internazionali.

Presentazione Cena di Gala. Esperienze Gastronomiche al Vertice: la candidatura della cucina italiana al Patrimonio dell'Umanità

Ore 11:30 Talk Gabriele Gorelli Master of Wine e alcuni dei più importanti F&B Manager del panorama italiano. Vino al bivio: Cambio di consumi e di trend, powered by Be.Come

QUEL VINO A VICO

Nella Sala delle Colonne e nel Chiostro del Complesso SS Trinità e Paradiso, da una idea di Gennaro Esposito e Giovanni Piezzo una masterclass con la partecipazione di Gabriele Gorelli MW, Andrea Leonardi MW e Pietro Russo MW

Ore 14:00 Wine Tasting : **Frank Cornelissen** e **Luca Roagna**.

Munjebel Terre Siciliane CS Chiusa Spagnolo 2020

Barbaresco Gallina 2018

Ore 15:00 Masterclass **Vini Contemporanei da Vitigni antichi**

Guidata dai Masters of Wine G. Gorelli, A. Leonardi e P. Russo. powered by Be.Come

Ore 17:00 Masterclass with **Dr Loosen, Mosella**

Wehlener Sonnenuhr – Grosses Gewächs – Alte Reben Trocken 2021

Ürziger Würzgarten – Grosses Gewächs – Alte Reben Trocken 2021

Erdener Prälät – Grosses Gewächs – RESERVE – Alte Reben Trocken 2017

Erdener Treppchen Kabinett 2022

Ürziger Würzgarten – Tradition Spätlese 1998

Erdener Prälät Auslese 2009

Beeren Auslese 2018

Ore 18:00 Wine Tasting: **L'Italia s'è desta** (i Vitigni bianchi Italiani con oltre 10 anni di invecchiamento)

Etna Vigna di Milo 2014 – I Vigneri

Greco di Tufo Riserva Vittorio 2010 – Cantine Di Meo

Il San Lorenzo 2009 – Fattoria San Lorenzo

Fiano di Avellino 2013 – Pietracupa

Soave Monte Grande 2012 – Graziano Prà

Derthona Sterpi 2010 – I Vigneti Massa

Malvasia 2015 – Damijan Podversic

Referente Master Class: Gianni Piezzo Cell. 331 170 8725

[Gli ingressi per il pubblico sono acquistabili al prezzo di 80 euro per ogni singola degustazione](#)

attraverso "l'Associazione Oltre il Guscio" ODV Moiano – 80060 Vico Equense (NA)

C.F. 90095860632 – IBAN: **IT93W0306909606100000195124**

indicando nella causale del bonifico la degustazione a cui si vuole partecipare

Per info relative all'acquisto delle Masterclass e Wine Tasting rivolgersi a:

Referente - Maria Porzio: +39 339 1870693 - Teresa Di Martino: +39 3389430527

Info Allumeuse +39 331 105 4351

LA CENA DELLE STELLE (evento con ticket)

Ore 19:30

Nelle sale della storica Pizza al Metro, la tradizionale cena di gala benefica di Festa a Vico, avrà quest'anno un format inedito, nato in collaborazione con La Cucina Italiana e Associazione Le Soste. Una cena dal titolo "Bites of Italy, la celebrazione della cucina italiana" per sostenere la candidatura della "cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale" come patrimonio immateriale del Unesco, promossa dal magazine. Sarà un serata con un parterre di chef internazionali che intervengono interpretando ingredienti italiani.

DISPONIBILI 140 POSTI

Effettua una donazione di 370 euro (a persona) ad una delle 7 Onlus/Associazioni per riservarti un posto alla serata stellata
Info Margherita 338 344 6779

Fondazione Umberto Veronesi ETS

IBAN: IT52M0569601600000012810X39

Associazione ODV La Bottega dei Semplici Pensieri Onlus

IBAN: IT55Q0306909606100000075678

ALTS ITALIA ETS ODV – Associazione per la Lotta ai Tumori del Seno

IBAN: IT97 E030 6909 6061 0000 0105 583

NEVER GIVE UP ASS.ST.C.DIST.COMP.AL

IBAN: IT52X0310401616000000821574

Fondazione Sostenitori Ospedale Santobono ETS

IBAN: IT09H0306909606100000103988

Associazione Pandora Artiste – Ceramiste

IBAN: IT93A 02008 76171 000102973367

Oltre il guscio ODV – Associazione

IBAN: IT93W0306909606100000195124

Sul palco rinnovato lo Spazio Aequa ospiterà gli incontri con giornalisti, esperti del settore, chef, maitre e sommelier.

Ore 11:00 Talk curato da Allumeuse Communication:

Evoluzione e nuovi trend del F&B nell'hôtellerie, powered by Be.Come

Ore 12:30 Talk Repubblica con Agrifood: Storia, evoluzione e sostenibilità.

Lectio Magistralis di Lorito Matteo – Rettore Federico II Napoli.

QUEL VINO A VICO

Presso la Sala delle Colonne e nel Chiostro del Complesso SS Trinità da una idea di Gennaro Esposito e Giovanni Piezzo, in collaborazione con Be.Come

Ore 14:00 Masterclass su **'I Vini Vulcanici'** condotta da Pietro Russo MW e Andrea Leonardi

Boca 2018, Le Piane

Lacryma Christi Vesuvio "Vigna del Vulcano" 2008, Villa Dora

Falanghina dei Campi Flegrei "Vigna Astroni" 2019, Cantine Astroni

Malvasia Verticale 2022, Vigne Di Mare Caravaglio

Etna Rosso Santo Spirito 2020, Pietradolce

Arinto "Pé do Monte" 2020, Adega do Vulcao

Soave "I Palchi" 2021, Inama

Skitali 2020, Hatzidakis

Millesumare 2020, Santa Maria La Nave

Listan Blanco Vidonia 2022, Suertes del Marqués

Ore 16:00 Wine Tasting with **Terlano** in verticale la degustazione sarà guidata da Klaus Grasser

Nova Domus Terlaner Cuvée Riserva 2018

Nova Domus Terlaner Cuvée Riserva 2008

Nova Domus Terlaner Cuvée Riserva 1998

Ore 18:00 Maison Lallier: una Champagne Experience tutta da scoprire!

Referente Master Class: Gianni Piezzo Cell. 331 170 8725

Gli ingressi per il pubblico sono acquistabili al prezzo di 80 euro

per ogni singola degustazione attraverso "l'Associazione Oltre il Guscio" ODV Moiano – 80060 Vico Equense (NA)

C.F. 90095860632 – **IBAN: IT93W0306909606100000195124**

indicando nella causale del bonifico la degustazione a cui si vuole partecipare.

Per info relative all'acquisto delle Masterclass e Wine Tasting

rivolgersi a: Referente – Maria Porzio: +39 339 1870693 – Teresa Di Martino: +39 338 9430527

Info Allumeuse +39 331 105 4351

LA REPUBBLICA DEL CIBO (evento aperto al pubblico)

Ore 19:00

Il momento più pop dell'evento: più di 12.000 persone animano le pittoresche vie e piazze di Vico Equense, immergendosi nell'atmosfera festosa che pervade la città. I visitatori si lasciano trasportare dalle delizie culinarie preparate con maestria da oltre 200 chef provenienti da tutta Italia; varie le espressioni di street food e non solo e tante saranno le prelibatezze che si possono assaggiare. Le postazioni gastronomiche si trovano tra i suggestivi portoni, nei negozi e nei laboratori della città, offrendo un'esperienza culinaria unica nel suo genere.

I coupon (al prezzo di € 25 per 5 assaggi) sono disponibili contattando le Onlus/Associazioni o durante l'evento presso i banchetti, possono essere acquistati utilizzando carta di credito e altri metodi di pagamento. Referente per informazioni Anna Cell. 349 540 0797

UNA PROMESSA È UNA PROMESSA

Ore 19:30

Nell'atmosfera magica della Torre del Saracino, il ristorante di Gennaro Esposito, 15 tra i talenti emergenti più promettenti della cucina italiana si riuniscono per offrire ai giornalisti e agli appassionati un'esperienza culinaria indimenticabile. I loro piatti più iconici saranno accompagnati da alcuni dei migliori vini italiani, creando un connubio di sapori e profumi per celebrare l'eccellenza della gastronomia italiana.

Tra gli chef presenti ci saranno:

Angelo Bonfitto - Ristorante Zù a Riva di Solto
Annibale Alessio Nocerino - Locanda Nonna Rosa a Somma Vesuviana
Arianna Gatti - Forme Restaurant a Brescia
Carlotta Delicato - Delicato Ristorante a Contigliano
Daniele Rebosio - Hostaria Ducale a Genova
Erika Gotta - La Bursch ad Oretto Inferiore
Federico Rovacchi - Baita Pié Tofana a Cortina d'Ampezzo
Francesco Colantonio - La scalinatella - Positano
Guido Paternollo - Pellico 3 Milano a Milano
Nicola Bonora - Motelombroso - Milano
Sabrina Macrì - Bistrot Aimò e Nadia - Milano
Stefano Zanini - Ristorante Mos a Desenzano del Garda
Tommaso Zoboli - Ristorante Patrizia - Modena

(lista soggetta ad aggiornamenti, con la possibilità di includere ulteriori chef)

Per questo evento sono disponibili 10 posti acquistabili al prezzo di 200 euro dall'Associazione "Pandora Artiste Ceramiste"

C.so G. Mazzini, 223 - 84013 Cava de' Tirreni (SA) - pandoraceramiste.it

C.F. 95147910657 - IBAN: IT93A 02008 76171 000102973367

Per info relative all'acquisto chiamare il numero: +39 347 628 5746

Info +39 334 786 3696.

QUELL'ABBINAMENTO A VICO

Ore 12:30

Nell'elegante scenario della Torre del Saracino, alcuni tra i più importanti sommelier del panorama Nazionale racconteranno il loro abbinamento del cuore a giornalisti e appassionati.

- **Tomas Kavcic**, rist. Pri Lojzetu. È anche tra i primi chef a conquistare una stella Michelin in Slovenia.
- **Alfredo Buonanno**, rist. Kresios. Miglior Sommelier dalla Guida ai Ristoranti d'Italia dell'Espresso 2018
- **Matteo Zappile**, rist. Pagliaccio. Miglior Sommelier d'Italia 2014 e Premio Miglior Servizio di Sala nel 2015 Nominato Grand Officier des Ordre des Coteaux du Champagne nel 2019.
- **Mara Severin**, rist. Essenza, 1 stella Michelin. Ha sviluppato una cantina che oggi conta circa 800 etichette tra Italia, Francia, Spagna e Germania.
- **Francesco Cioria**, rist. San Domenico. Miglior sommelier d'Italia dai Best Italian Wine Awards nel 2016 e nel 2019 aveva ricevuto un premio dall'Académie Internationale de la Gastronomie.
- **Clizia Zuin**, rist. Atto. Miglior Sommelier italiano donna 2019 e inserita nella top ten 2020 delle wine influencer.
- **Michela Vitale**, rist. Charleston. Ex head-sommelier allo stellato Gagini e successivamente al bistellato Duomo di Ciccio Sultano a Ragusa Ibla.
- **Gianni Piezzo**, rist. La Torre del Saracino, 2 stelle Michelin Sommelier da vent'anni affianca lo chef Gennaro Esposito, selezionando ad oggi una cantina ricca di oltre 10.000 bottiglie.
- **Patrizio Prizzi**, rist. Idyllo by Apreda, Wine Director del ristorante 1 stella Michelin, premio Best Of Award Of Excellence 2022 di Wine Spectator
- **Francesco Aldieri**, rist. Acquolina percorso stellare per l'Head Sommelier del ristorante romano 2 stelle Michelin
- **Luca Caruso**, rist. Signum, dove nel corso di 20 anni ha realizzato una cantina con ben 1200 etichette

Referente Master Class: Gianni Piezzo Cell. 331 170 8725

(lista soggetta ad aggiornamenti, con la possibilità di includere ulteriori sommelier)

Per questo evento sono disponibili 10 posti acquistabili a 200,00 € cad.

dall'Associazione "LA BOTTEGA DEI SEMPLICI PENSIERI"

Associazione ODV Via Nicotera 8 Quarto Napoli (presso Casa Mehari)

C.F. 07260811216 - P.IVA 08101241217 - IBAN: **IT5500306909606100000075678**

labottegadeisemplicipensieri.it

Per info relative all'acquisto rivolgersi ai referenti:

Mariolina +39 3346538553 - Elvira +39 3245564190 - Benedetta +39 3473949815

IL CAMMINO DI SEIANO (evento aperto al pubblico)

Ore 19:30

Nello stupendo scenario del lungomare della Marina di Seiano, oltre 75 chef stellati e altre importanti realtà italiane avranno la possibilità di raccontare e far assaggiare le loro specialità. A conclusione del Cammino, il momento più goloso della festa: Dessert Storm, 50 maestri pasticceri scatenano un inferno di dolci.

Gli ingressi all'evento si possono pre-acquistare ad € 120,00 con bonifico da inviarsi direttamente sul cc delle associazioni. In alternativa sarà possibile acquistarli in loco, SOLAMENTE presso i banchetti delle associazioni accreditate.

Referente per informazioni Anna Cell. 349 540 0797

Effettua una donazione di 120 euro (a persona) ad una delle 7 Onlus, per accedere al percorso e degustare l'intera proposta culinaria offerta dagli chef

AFTER PARTY

Ore 23:00

La notte continua! Dopo aver percorso insieme Il Cammino di Seiano, siamo pronti per continuare la serata con un after party indimenticabile!

Fondazione Umberto Veronesi ETS

IBAN: IT52M0569601600000012810X39

Associazione ODV La Bottega dei Semplici Pensieri Onlus

IBAN: IT55Q0306909606100000075678

ALTS ITALIA ETS ODV – Associazione per la Lotta ai Tumori del Seno

IBAN: IT97 E030 6909 6061 0000 0105 583

NEVER GIVE UP ASS.ST.C.DIST.COMP.AL

IBAN: IT52X0310401616000000821574

Fondazione Sostenitori Ospedale Santobono ETS

IBAN: IT09H0306909606100000103988

Associazione Pandora Artiste – Ceramiste

IBAN: IT93A 02008 76171 000102973367

Oltre il guscio ODV – Associazione

IBAN: IT93W0306909606100000195124