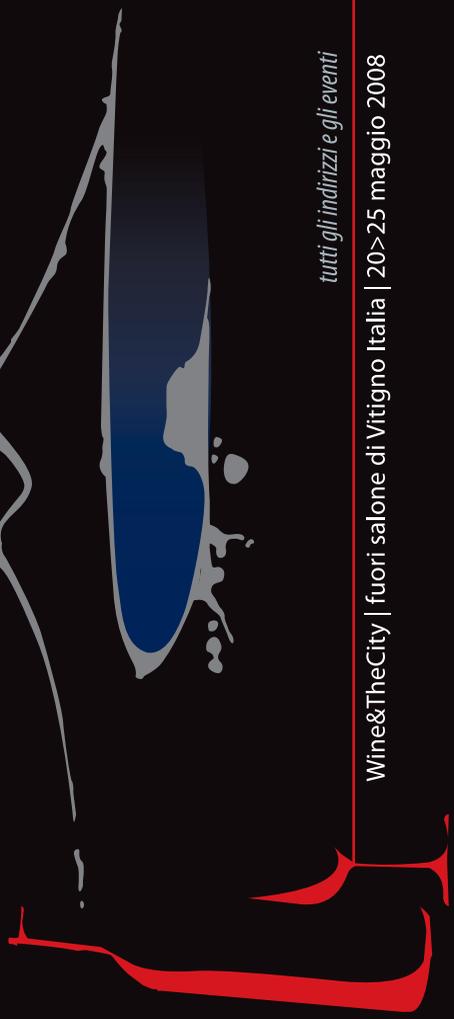


# Wine & The city



*tutti gli indirizzi e gli eventi*

Wine&TheCity | fuori salone di Vitigno Italia | 20>25 maggio 2008

# VITIGNOITALIA 4° SALONE DEL VINO

DA VITIGNO AUTOCTONO E TRADIZIONALE ITALIANO



UNA NUOVA  
PROSPETTIVA  
DI VINO



**Napoli**

MOSTRA D'OLTREMARE



26.27.28 MAGGIO 2008



[www.vitignoitalia.it](http://www.vitignoitalia.it)

**S**ei giorni dedicati al vino sono un invito irresistibile per chi ama i sani e semplici piaceri della vita; il buon bere, il buon mangiare, il godere di ambienti e panorami aiuta, in buona sostanza, a vivere meglio. Per questo abbiamo supportato con piacere la manifestazione "Wine&TheCity", che di vino, certo, si occupa, ma lo fa in un'ottica nuova. Qui, si coniuga il vino insieme con il design, l'arte, i gioielli, addirittura con i tarocchi; un itinerario insolito e creativo, che sicuramente dal 20 al 25 maggio sarà una piacevole e

"conviviale" occasione di incontro. "Wine&TheCity" si svolge, inoltre, all'interno del mese che da quattordici anni a Napoli è dedicato all'arte e alla valorizzazione del patrimonio artistico e museale della città; insieme ai quattro grandi eventi che si svolgono in quattro tra i più belli castelli di Napoli, e oltre alle tantissime visite guidate che porteranno i turisti e i napoletani alla scoperta di tante bellezze paesane e nascoste, nel Maggio dei Monumenti 2008 c'è anche uno spazio tutto dedicato al "pianeta vino".



Valeria Valente  
Assessore al Turismo, Grandi Eventi  
e Pari Opportunità  
Comune di Napoli

**W**ine&TheCity nasce come "Fuori salone" di VitignoItalia, il salone del vino da vitigno autoctono italiano che si svolge a Napoli alla fine di maggio. E' un evento diffuso in città, un circuito di indirizzi ed happening dove il fil rouge è il vino e la cultura del buon bere. Circa cinquanta indirizzi ed oltre settanta piccoli eventi tra vernissage, aperitivi tematici,

menù e degustazioni invitano a vivere in modo diverso la città e in particolar modo i quartieri di Chiaia e del Centro Storico. Boutique, gioiellerie, ristoranti e wine bar, negozi di design, ma anche atelier di artisti, giardini, alberghi e librerie disegnano l'inedito circuito: per ogni indirizzo c'è almeno un evento e per ogni evento un vino da degustare. Gli abbinamenti sono tanti, alcuni

prevedibili, altri più originali e intriganti, ma comunque tutti da scoprire: ecco allora, tra gli altri, Parole&Vino, Coralli&Vino, Tarocchi&Vino, Bufala&Vino e ancora Design&Bollicine, Nodi&Calici, Vino&Bellezza, Acquerelli&Vino per questa prima edizione di Wine&TheCity con l'obiettivo per il 2009 di estendere il circuito a tutta la città.

*Donatella Bernabò Silorata*

**Wine&TheCity:  
il fuori salone di Vitigno Italia**



A

B

C

D

E

F

1

1

2

2

3

3

4

4



Linea ferroviaria

Metro linea 1

M Stazione Metropolitana

Funicolari

Metro linea 2

Wine & The city a chiata

Gli indirizzi di chiaia sono contrassegnati da questo colore ●

Tramontano Store.....	1 F1	Micalò.....	19 C2
Angelo Marino.....	2 E1	Movimento Turismo del Vino.....	20 F3
Bottiglieri Design.....	3 E1	Nàis.....	21 E2
Calabritto 20.....	4 E2	Nino De Nicola.....	22 E2
Camomilla italia.....	5 E1	Paola Di Gennaro Gioielli.....	23 E2
Caramanna Gioielli.....	6 E2	Penguin Cafè.....	24 F2
Donnanna.....	7 A3	PrimoPianoltaia.....	25 E2
E. Marinella.....	8 E2	Radici.....	26 D2
Enoteca Mercadante.....	9 B1	Rosario Farina Haute Couture.....	27 F1
Esterni di Galleria Elena.....	10 B1	Sistema Uno.....	28 D2
Idem.....	11 E2	Spa Cafè di Maxi ho.....	29 E2
Ileana della Corte.....	12 E2	Studio Ferrara.....	30 C1
Incontri nel Verde.....	13 B1	Team Leo.....	31 D1
Jsign.....	14 D2	Trattoria 69.....	32 A2
Galleria Elena.....	15 B2	Trip.....	33 D1
Gran Caffè LaCaffettiera.....	16 E2	Umberto.....	34 E2
Grand Hotel Parker's.....	17 C1	Vincenzo Oste Gioielli.....	35 E2
La Feltrinelli Libri e Musica.....	18 E2	Voyage Pittoresque.....	36 D1



COMPLICARE È FACILE.  
SEMPLIFICARE È DIFFICILE.

PER COMPLICARE BASTA AGGIUNGERE TUTTO QUELLO CHE SI VUOLE. COLORI, FORME, AZIONI, DECORAZIONI, PERSONAGGI, AMBIENTI PIENI DI COSE.

TUTTI SONO CAPACI DI COMPLICARE. POCHI SONO CAPACI DI SEMPLIFICARE.

PER SEMPLIFICARE BISOGNA TOGLIERE. E PER TOGLIERE BISOGNA SAPERE CHE COSA TOGLIERE, COME FA LO SCULTORE QUANDO A COLPI DI SCALPELLO TOGLIE DAL MASSO DI PIETRA TUTTO QUEL MATERIALE CHE C'È IN PIÙ.

TOGLIERE INVECE CHE AGGIUNGERE VUOL DIRE RICONOSCERE L'ESSENZA DELLE COSE E COMUNICARLE NELLA LORO ESSENZIALITÀ. QUESTO PROCESSO PORTA FUORI DAL TEMPO E DALLE MODE. LA SEMPLIFICAZIONE È IL SEGNO DELL'INTELLIGENZA.

UN ANTICO DETTO CINESE DICE: QUELLO CHE NON SI PUÒ DIRE IN POCHE PAROLE NON SI PUÒ DIRLO NEANCHE IN MOLTE.

(B. MUNARI)

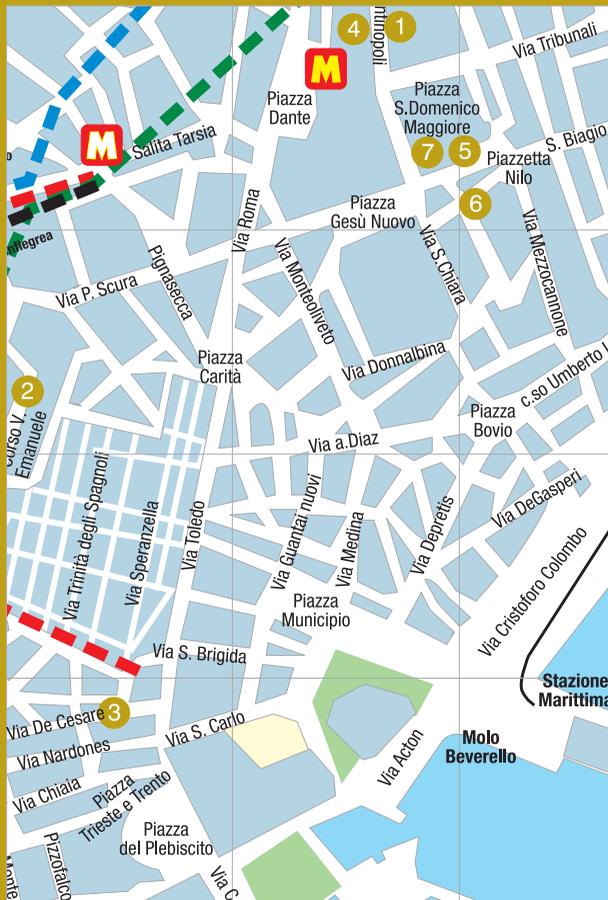


# E26

A

B

C



# Wine & The city al centro

Gli indirizzi del centro storico sono contrassegnati da questo colore ●

Costantinopoli 104.....	1 B1
Hotel San Francesco al Monte.....	2 A2
Kukai Nano.....	3 A4
La Stanza del Gusto.....	4 B1
Lello Esposito.....	5 C1
Manidesign.....	6 C1
Scaturchio.....	7 B1

# Wine & The city fuori percorso

Gli indirizzi dei fuori percorso sono contrassegnati da questo colore ● e non sono presenti nelle mappe

Città del Gusto - Gambero Rosso.....	1
Feudi Di San Gregorio Wine Bar.....	2
La notizia.....	3
Mondovino.....	4

Tramontano Store **Faces&Wine**

Via Chiaia 143 - 144  
tel. 081 414837  
www.tramontano.it

Lo Store Tramontano, storica maison napoletana di pelletteria artigianale di alta qualità, ospita gli scatti fotografici dell'americano Timothy Greenfield-Sanders, celebre e provocatorio esponente dell'arte contemporanea internazionale. In mostra una selezione di immagini che ritraggono alcuni tra i maggiori protagonisti del nostro tempo, tra questi John Malkovich e Nicole Kidman, Yves Saint Laurent, Hillary Clinton, David Bowie, Patti Smith e altri ancora. Un connubio di moda, vino e fotografia. La mostra è curata dalla Fondazione Tramontano Arte e sarà accompagnata tutti i giorni dal Piemonte Chardonnay DOC 2006 di Tenuta La Tenaglia.

1

Da oggi e fino al 25 maggio. Ore: 10.00 - 13.30 e 17.00 - 20.00

Calabritto 20 **Design&Bolicine**

Via Calabritto 20  
Tel. 081 7644687

Coralli e conchiglie invadono la design boutique di via Calabritto che, in occasione di Wine&theCity, presenta al pubblico la nuova collezione di oggetti ed arredi. Un'esplosione di colori e di fantasie decisamente estivi declinati dai marchi più importanti dell'interior design. Tutto il giorno i clienti potranno scoprire le ultime tendenze per la casa, sorseggiando le bolicine di Astro Spumante Brut di Falanghina di Cantine degli Astroni. Tra i fiori all'occhiello di questo indirizzo c'è senz'altro l'incredibile scelta di lampade, da tavolo e da terra: complementi d'arredo che diventano protagonisti regalando un mood diverso all'ambiente che li ospita.

4

da oggi e fino al 24 maggio. Ore 10.00 - 13.30 e 16.30 - 20.00

Bottiglieri Design **Design&Vino**

Vico Belledonne a  
Chiaia 20  
Tel. 081 401197

Punto di riferimento in città per l'interior design, Mario Bottiglieri accosta il gusto per le cose belle al buon bere: chi entra nella sua boutique, autentica tana per i cultori del bello, può indulgiare a guardarsi intorno sorseggiando il Coste di Cuma - Falanghina dei Campi Flegrei 2006 doc di Grotta del Sole.

Da non perdere le creazioni da lui firmate e le sue dritte up to date su accessori e dintorni, tra colori, vetri, richiami alla tradizione napoletana e finestre sulla creatività internazionale.

3

da oggi e fino al 24 maggio. Ore 18.00 - 20.00

Camomilla italia **Fashion Happy Hour**

Via Cavallerizza a  
Chiaia 11  
Tel. 800 018407  
www.camomillaitalia.it

Camomilla italia di via Cavallerizza invita ad un aperitivo di moda per un assaggio della nuova collezione primavera/estate 2008 sorseggiando i vini di Cantine di Crisico.

Tra calici di cristallo e leggeri finger foods le ospiti potranno scoprire le ultime novità della griffe maculata: abiti ed accessori da giorno e da sera, tessuti e tagli di tendenza pensati per donne dinamiche che amano coniugare moda e praticità. Per una serata inedita all'insegna di glamour&wine.

5

da oggi e fino al 24 maggio. Ore 19.00 - 20.00

Galleria Elena **Welcome Wine**

Viale Gramsci, 15C  
Tel. 081 667822  
www.galleriaelena.it

Un bicchiere di rosso in segno di benvenuto.

Per Wine&TheCity anche lo showroom di viale Gramsci invita a un aperitivo di vino in negozio.

Tutte le sere, da oggi e fino a sabato, i clienti troveranno stuzzichini e vino.

15

da oggi e fino al 24 maggio. Ore 18.00 - 20.00

Grand Hotel Parker's **Happy wine hour**

C.so Vittorio  
Emanuele 135  
Tel. 081 7612474  
www.grandhotelparkers.it

Un sunset appetizer sulla terrazza più panoramica della città: tutte le sere, da martedì 20 a venerdì 23 maggio, il Bidder's Bar dell'albergo propone la Happy Wine Hour con degustazione di vini di Villa Matilde e abbinamenti gourmet firmati dallo chef Baciotti.

15 euro a persona

17

da oggi e fino al 23 maggio. Ore 18.00 - 21.00

Gran Caffè La Caffettiera **Connubi divini**

Piazza dei Martiri 30  
Tel. 081 7644243  
www.lacaffettieraonline.com

Degustazioni a tema per La Caffettiera con menù realizzati per l'occasione e per l'intera durata di Wine&TheCity.

Spazio all'abbinamento tra formaggi, pesce crudo, dessert e cioccolata ed etichette selezionate per ogni singolo menù: gustose e creative proposte per valorizzare i sapori della cucina tipica napoletana e i vini del territorio.

16

da oggi e fino al 24 maggio

Micalò Boutique Hotel **Micalò presenta Jjewels**

Riviera di Chiaia 88  
Tel. 081 7617131  
www.micalo.it

Il primo boutique hotel della città ospita le creazioni di Jjewels, firma milanese del gioiello di design. Un connubio di oriente ed occidente, di pietre dure indiane su montature dal design minimale: creazioni talismaniche di rara bellezza presentate nella cornice del tutto particolare di Micalò, non un semplice albergo ma un luogo dove dettagli ricercati di architettura accolgono viaggiatori ed artisti contemporanei in cerca di nuovi spazi.

La presentazione della collezione Jjewels è abbinata alla degustazione dei vini di Cantine degli Astroni: "Strione" Campi Flegrei Doc Falanghina 2006, "Falangos" Campi Flegrei Doc Falanghina 2007, "Astro" spumante Brut di Falanghina V.S.Q.

19

ore 18.00

### Penguin Café **Vino&Musica, Vino&Cinema, Vino&Formaggi**



Via Santa Lucia, 88  
Tel. 081 7646815  
www.penguincafe.it

Al Penguin Café – enoteca, ristorante e libreria – il patron Diego Nuzzo propone ogni sera un evento per Wine&TheCity: si comincia oggi con Vino&Musica, “Sostegno e gloria d’umanità”, percorsi musicali tra vino e musica dal Don Giovanni a De André con Patrizia Sughì e Laura Valente; mercoledì 21 si prosegue con Vino&Cinema, “Chateau Lumière”: una proiezione non stop di pellicole sul mondo del vino da Big Night a Vatel; e ancora giovedì 22 Vino&Formaggi: coppie di fatto ed affinità elettive, in degustazione 4 vini per 4 formaggi, a cura di Federico Colella.

24

da oggi e fino al 22 maggio. Ore 20.30

### Sistema Uno **In Tavola: Bicchieri, Decanter e Vini**



Piazza San Pasquale, 25  
Tel. 081 7644318

Protagonista è la tavola: Sistema Uno propone un’esposizione di bicchieri da degustazione e decanter per meglio assaporare l’aroma di ciascun vino.

In degustazione i vini di Villa Matilde esaltati ancor più dai pezzi di Cristalleria Arnolfo di Cambio, Cristal Sévres, Nachtmann oltre ad accessori de L’atelier du Vin che saranno esposti per l’intera durata di Wine & The City nel negozio di piazza San Pasquale.

28

da oggi e fino al 25 maggio

“Vorrei poter scrivere qualcosa che sia assolutamente necessario: quanto una casa, o un bicchiere di vino la sera.”

*Rüdiger Vogler* Falso movimento



80132 napoli  
via santa lucia 88  
+39 0817646815  
info@penguincafe.it  
penguincafe.it

### Spa Cafè di Maxi ho **Percorso dei sensi**



Via Carlo Poerio  
47- 47/B  
Tel. 081 7644619  
www.maxiho.it

29

Benessere, flower design, gastronomia, musica: lo spazio Spa Cafè di Maxi ho propone un percorso ispirato ai cinque sensi.

Tatto: vinoterapia per purificare e rigenerare il corpo attraverso trattamenti eseguiti da mani esperte nell'esclusiva Spa.

Vista: fashion flower per allestire la tavola con rose e vino in armonia cromatica.

Gusto e olfatto: dal vino al bicchiere ai base di Fiano e Coda di Volpe di Fattoria La Rivolta

Udito: anche la colonna sonora in questi cinque giorni segue il mood del vino grazie ad una selezione musicale ideata ad hoc.

da oggi e fino al 24 maggio

Spa 10.00 - 22.00. Aperitivo dalle ore 19.30

### Team Leo **Wine&Style**



Piazza Amedeo 15  
Tel. 081 416700  
www.teamleo.it

31

Da Team Leo il fuori salone è glamour: gli hair stylist di tendenza più gettonati del momento invitano a concedersi una pausa di relax e bellezza tra chiacchiere, vino e messa in piega!

A tutte le clienti del salone verrà offerto un aperitivo di Barbera d'Asti doc Giorgio Tenaglia 2004 di Tenuta La Tenaglia ed una consulenza d'autore per un cambio di look.

da oggi e fino al 24 maggio. Ore 17.00



*Il panorama  
più Gustoso di Napoli.*

  
**GRAND  
HOTEL PARKER'S  
NAPOLI**  
\*\*\*\*\*L

  
*George's  
RESTAURANT*

Situato in Corso Vittorio Emanuele, una delle più rinomate strade di Napoli, a due passi dalle eleganti Piazza dei Martiri e Via dei Mille, luoghi dello shopping più esclusivo, il Grand Hotel Parker's, l'albergo più antico della città, offre un'ospitalità straordinaria. Oltre 80 camere, di cui 10 suites, elegantemente arredate da cui abbracciare con lo sguardo l'intero Golfo di Napoli. Fiori all'occhiello dell'Hotel, il George's Restaurant, i cui piatti dai sapori unici rievocano la cucina classica partenopea e il DayLight Health Center, nato dalla collaborazione e dall'esperienza di Marc Mességué, il guru delle erbe e dell'alimentazione naturale.



### Umberto **Biancomediterraneo&Vino**



Via Alabardieri, 30/31  
Tel. 081 418555  
www.umberto.it

34

da oggi e fino al 25 maggio. Ore 13.00 - 14.30 e 19.30 - 22.00

Il ristorante Umberto, indirizzo storico del mangiar bene nel cuore di Chiaia, propone per Wine&TheCity, sia a pranzo che a cena, il menù a tema biancomediterraneo&vino: in tavola una degustazione di prodotti di bufala campana, non solo mozzarella ma anche una selezione di salumi di carne bufalina. Un omaggio all'oro bianco della Campania e un invito all'abbinamento con i vini del territorio.

E' possibile prenotare anche on line su [www.umberto.it](http://www.umberto.it).

### Manidesign D\_Vinodesign: gioielli in bottiglia



Via San Giovanni  
Maggiore Pignatelli 1/B  
Tel. 347 9532930

6

ore 20.00 - 22.00

Gioielli, design, vino, cibo e musica, tutto all'insegna del "profondo" Sud. Nello spazio officina di Simona Perchiazzi arrivano per Wine&TheCity i gioielli di Roberto Intorre, architetto di Palermo. Argento e pietra lavica i materiali impiegati. Singolare l'allestimento e la scenografia: i gioielli sono esposti all'interno di bottiglie di vino. Il vernissage è il 20 maggio, con una degustazione di vini by Porto di Bacco, un gelato al vino realizzato in esclusiva per l'occasione da Gay-Odin e il salato siciliano: cucina palermitana coerente con l'esposizione.

Manidesign è aperto dalle 10.30 alle 14.00 e dalle 16.30 alle 20.00 con stuzzichini e vino da offrire.

### Lello Esposito **Arte&Vino**



Scuderie Palazzo Sansevero  
Piazza S.Domenico Maggiore  
Tel. 081 5514171  
www.lelloesposito.com

5

ore 16.00 - 19.30

Nel cuore del centro storico l'artista Lello Esposito, in esclusiva per Wine&The City, apre le porte del suo atelier ad appassionati di arte e vino per una degustazione tra le magiche atmosfere delle scuderie di Palazzo Sansevero.

E così tra sculture e dipinti ci si potrà intrattenere – dalle ore 16 alle ore 19.30 – ad ammirare nuove creazioni e note opere in compagnia dell'artista.

Si bevono i vini dell'azienda Nolae

### Scaturchio **Aperitivo Sciùé Sciùé**



Piazza San Domenico  
Maggiore, 19  
Tel. 081 5517031  
www.scaturchio.it

7

da oggi e fino al 23 maggio. Ore 18.00

Dal 20 al 23 maggio, la storica pasticceria di Piazza San Domenico Maggiore propone il più mediterraneo degli happy hour: un aperitivo sciùé sciùé in piazza, nel cuore dei Decumani.

Zeppole, pizzette, frittatine ed altre citazioni dell'antica cucina di strada napoletana in abbinamento ai vini di Grotta del Sole, Fontanavecchia e A Casa...e con l'eccezionale Nocino de'E Curti.

Ingresso 7 euro

### Pizzeria La Notizia Tradizione&Vino



Via Caravaggio, 53  
Tel. 081 7142155

3

La pizzeria di Enzo Coccia è un "buco" d'artista: locale minuscolo, ma grande ricchezza di prodotti e di cultura gastronomica. Qui la pizza è quella autentica della tradizione napoletana e viene abbinata da sempre al vino. Per Wine&TheCity Enzo Coccia propone un menù degustazione creato per l'occasione: "il murzillo saporito" (ovvero pancetta paesana arrotolata e cotta al forno) in abbinamento all'Asprinio de I Borboni, e la "Pizza Giropedia", un ripieno bianco con ricotta di bufala, tocchetti di gorgonzola, salsiccia spezzettata, rucola e pecorino, da abbinare con il Gragnano di Grotta del Sole.

Il menù Tradizione&Vino prosegue anche nei giorni 21, 22, 23 e 25 maggio. Costo 15 euro.

dalle ore 19.30

### Mondovino Aspettando Vitignoltalia: degustazione gratuita



Via Caravaggio 94/a  
Tel. 081 7148434  
www.mondovino.it

4

L'enoteca Mondovino di Gianni Borreca propone per Wine&TheCity un programma fitto di incontri e degustazioni. Per promuovere la cultura del vino l'enoteca offre in degustazione gratuita tre vini per altrettante cantine: si comincia oggi con la celebre etichetta marchigiana Umani Ronchi, si prosegue mercoledì 21 con Fontanavecchia e ancora giovedì 22 con l'azienda veneta Masi, leader nella produzione di vini storici come l'Amarone ed il Recioto della Valpolicella.

da oggi e fino al 22 maggio. Ore 10.00 - 13.00 e 16.30 - 20.30

# Segno inconfondibile

Falanghina dei  
Campi Flegrei  
D.O.C.



GROTTA  
DEL SOLE



Via Spinelli 2, 80010 Quarto (NA), Tel 081 8762566  
www.grottadelsole.it - info@grottadelsole.it

## Feudi di San Gregorio Wine Bar L'ABC del vino



Vulcano Buono  
Zona Amalfi – Spazio 8  
Nola (Napoli)  
[www.feudi.it](http://www.feudi.it)

E' rivolto a tutti gli appassionati di vino il programma che il Wine Bar di Feudi di San Gregorio propone per la settimana di Wine&TheCity.

Sei giorni per un primo approccio al mondo del vino, per imparare a conoscere i vini provenienti dai vitigni autoctoni campani, dalla Falanghina al Greco di Tufo, dal Fiano di Avellino all'Aglianico, in tutte le loro espressioni... per conoscere, apprezzare e fare sempre la scelta giusta!

**Martedì, 20 maggio:**

La Falanghina

**Mercoledì, 21 maggio:**

Il Fiano di Avellino

**Giovedì, 22 maggio:**

Il Greco di Tufo

**Venerdì, 23 maggio:**

L'Aglianico

**Sabato, 24 maggio:**

Degustazione comparata dei tre vitigni autoctoni campani:  
Fiano, Greco e Falanghina

**Domenica, 25 maggio:**

Alla scoperta dell'Aglianico

Partecipazione gratuita - Prenotazione obbligatoria  
Alessandro Palmieri Tel. 347 5060871  
[alessandro.palmieri@feudi.it](mailto:alessandro.palmieri@feudi.it)

**Come raggiungerci da Napoli:**

Autostrada Napoli – Roma  
al km 8 deviazione Pomigliano Villa Literno  
Seguire indicazione Vulcano Buono

Il nudo napoletano  
Cioccolato extra

Il nudo napoletano

Cioccolato extra

### Angelo Marino **Cachemire&Vino**



Via dei Mille 6/8  
Tel. 081 414225

Nella raffinata cornice dello storico negozio "Angelo Marino", il buon vivere trova la sua espressione nell'esclusivo evento "Cachemire & Vino", in un percorso che unisce il cachemire della Fedeli di Monza, una delle più importanti realtà nel campo della maglieria italiana di lusso, al vino dell'azienda Santa Lucia, condotta dalla famiglia Perrone Capano, con i suoi eccellenti crus di Puglia.

Lusso e Gusto...in purezza!

2

ore 18.30

### Esterni di Galleria Elena **Tarocchi&Vino**



Via M. Schipa, 53  
Tel. 081 667822  
Cel. 333 3601798  
[www.galleriaelena.it](http://www.galleriaelena.it)

Nel garden showroom "esterni" di Galleria Elena un insolito abbinamento: "Tarocchi & Vino". Arredi da giardino di grande charme per una serata nello splendido vivaio curato da "Incontri nel verde".

Oggetti di design di Calabritto 20, vini di Vestini Campagnano, Poderi Foglia food del "Cenacolo Belvedere".

Una chiromante e una cartomante a disposizione degli amici.

No tacco please.

Serata a inviti.

10

ore 19.30

### Ristorante Donnanna **Degustando**



Via Posillipo 16/c  
Tel. 081 7690920

Per Wine&TheCity la cena al Donnanna segue un menù scritto per l'occasione dallo chef Enzo Stingone: si cena con vista sul mare di Posillipo degustando i vini scelti ed offerti da Sire.

Menù degustazione: 30 euro.

7

da oggi e fino al 25 maggio. Ore 20.00

### PrimoPianoItalia **Vino&Alta sartoria**



Palazzo Calabritto  
Piazza dei Martiri, 30  
Tel. 081 2481151  
[www.primopianoitalia.it](http://www.primopianoitalia.it)

Da un lato alcune delle più prestigiose firme della moda "made in Naples", dall'altra i vini di Feudi di San Gregorio per Wine&TheCity, PrimoPianoItalia propone un viaggio di classe alla scoperta di abiti e accessori, dettagli di lusso e vini di pregio.

In mostra i prodotti di Antica Camiceria Lombardi, Sartoria Sabino, Ulturale Cravatte, Paolo Scafora e Delta Markiaro.

Per l'occasione nelle sale dell'esclusivo atelier di piazza dei Martiri saranno esposte anche le opere dell'artista Antonio Scala.

24

ore 17.00 - 20.00

### Vincenzo Oste Gioielli **Tappi gioiello**



Via Carlo Poerio, 33  
Tel. 081 7645849  
www.vincenzooste.it

35

vernissage ore 17.30. La mostra prosegue fino al 24 maggio

### Kukai Nano **Sushi&Vino**



Via Carlo de Cesare, 52  
Tel. 081 411905  
www.kukai.it

3

ore 19.30 - 21.00

Tappi d'autore in scena nell'atelier gioielleria di Vincenzo Oste, jewel designer napoletano che, in occasione di Wine&TheCity, ha disegnato e realizzato una collezione di inediti "tappi-gioiello" in bronzo e bagnati in argento ed oro.

Un omaggio ai wine lovers, una chicca per bottiglie pregiate. Vernissage il 21 maggio con il Monferrato rosso DOC "PARADISO" 2006 di Tenuta La Tenaglia.

Un connubio tra sushi e vino per una serata all'insegna dei sapori orientali accompagnati da tipiche etichette campane.

Kukai Nano apre le porte ai selezionati vini dell'Azienda Di Meo, serviti con nigiri, sushi e sashimi nel locale di Via Carlo De Cesare, dove la cucina contemporanea giapponese viene enfatizzata dalle curate atmosfere degli interni e dalla musica soft.

Un mix di aromi orientali e vini irpini che si legano perfettamente tra loro completandosi ed esaltandosi reciprocamente.

degustazione

# bianco mediterraneo &vino

**UMBERTO®**

in collaborazione con Wine&Thecity  
biancomediterraneo&vino dal 20 al 25 maggio 2008  
ristorante umberto, (chiaja) via alabardieri 30/31 - 80121 Napoli  
info e prenotazioni: + 39 081 418 555 - umberto.it

### Ristorante Donnanna **Arte e vino: Minuetto**



Via Posillipo 16/c  
Tel. 081 7690920

7

ore 20.30

Al Donnanna il vino e i sapori incontrano l'arte: suggestioni per lo spirito e per il corpo, colori e profumi che attraversano le creazioni di Carla Viparelli, artista napoletana dal tratto intenso e dall'ispirazione mai scontata. Per Wine&TheCity, il raffinato ristorante di via Posillipo, presenta una selezione di opere a tema dell'artista e un menù degustazione speciale dedicato alle creazioni gastronomiche dello chef Enzo Stingone ed ai prodotti tipici campani certificati e garantiti. Il percorso eno-gastronomico sarà illustrato da schede descrittive di quanto offerto, per raccontare al pubblico la storia e la qualità di ciascun piatto.

Serata a inviti. Le opere di Carla Viparelli resteranno in esposizione fino al 27 maggio 2008

### Idem **Acquarelli&Vino**



Via Ferrigni, 32  
Tel. 081 2471169

11

ore 19.00

E' Ciccio Tramontano, creativo napoletano, artista-artigiano dalle mille forme d'espressione, il protagonista dell'appuntamento firmato Idem per Wine&TheCity.

Per l'occasione la piccola e raffinata boutique di via Ferrigni - rifugio per i cultori dell'accessorio di pregio, unico e artigianale - presenta una mostra di acquerelli inediti ispirati al vino: si beve il Piediroso di Mustilli con stuzzichini e apertura straordinaria fino a sera.

# San Francesco al Monte hotel ex convento

## Unici per Nascita



Hotel San Francesco al Monte  
S. Martino Alberghi S.r.l. - Corso Vittorio Emanuele, 328 - 80135 Napoli  
Ph +39 081 4239111 - Fax +39 081 2512485  
[www.hotelsanfrancesco.it](http://www.hotelsanfrancesco.it) - [info@hotelsanfrancesco.it](mailto:info@hotelsanfrancesco.it)

giovedì 22 maggio

### Ileana della Corte Coralli&Vino



Via Calabritto 16  
Tel. 081 7641092  
www.ileanadellacorte.it

Il "Cerasuolo" Terre Cerase di Villa Matilde e i coralli di "Ileana della Corte".

Abbinamento prezioso di vino e colore per l'evento glamour della gioielleria di via Calabritto.

In scena la nuova collezione delle particolari creazioni in corallo, realizzate in esclusiva dagli artigiani di "Ileana della Corte", sarà presentata il 22 maggio dalle 16.30 alle 20 all'interno della gioielleria.

12

ore 16.30 -20.00

### Nàis Bianco e Formaggi



Via Ferrigni 29  
Tel. 081 6580466

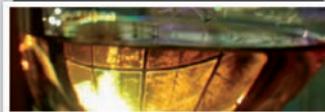
Nelle accoglienti atmosfere del Nàis, vini bianchi biologici abbinati ad una selezione di rari e tipici formaggi di Campania, Lucania e Sicilia.

Prestigiose etichette e gustosi assaggi per l'evento firmato Nàis - Vinosphaera.

Un'anteprima che avrà il suo seguito per tutta la durata di Vitigno Italia.

21

da oggi e fino al 27 maggio. Ore 18.00



  
nàis  
MOMENT

  
BIANCO  
& formaggio

GIOVEDÌ  
22 MAGGIO  
h 19.30

### DEGUSTAZIONE

di formaggi tipici  
accompagnati da vini bianchi  
selezionati da *Vino*sphaera

SERVIZI PER IL MONDO DEL VINO



VIA FERRIGNI 29  
80121 NAPOLI  
ph.081.658 04 66  
info@nais-moment.it

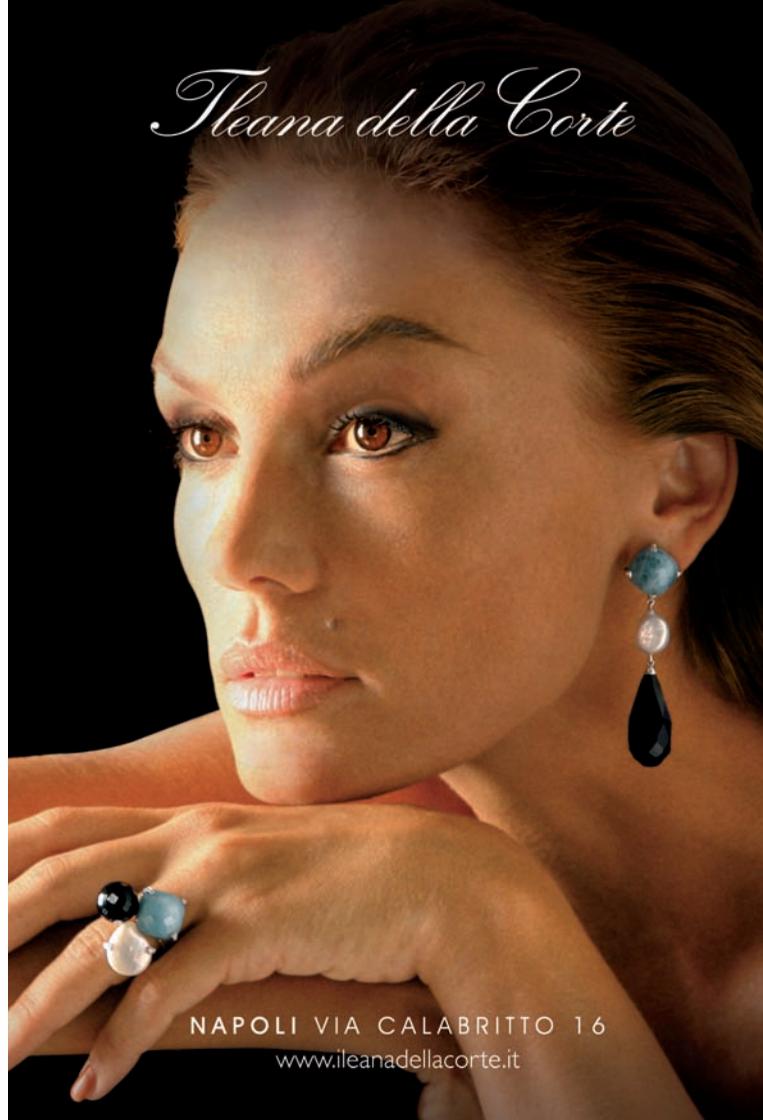
CLIPSTUDIO/RAI  
US



ANGELO MARINO  
NAPOLI



*Ileana della Corte*



NAPOLI VIA CALABRITTO 16  
[www.ileanadellacorte.it](http://www.ileanadellacorte.it)

### Ristorante Radici Azzurro e Vino



Via Riviera di Chiaia 268  
Tel. 081 2481100  
www.ristoranteradici.it

26

ore 20.00

Gustose ricette preparate con il pesce azzurro del mare nostrum in abbinamento con le più note etichette campane: è questo il binomio pensato dal Ristorante Radici per Wine&TheCity che offrirà piatti della tradizione a base di pesce azzurro in cui non mancheranno i tocchi creativi dello chef.

Una cena a lume di candela, con musica jazz per rilassarsi e trascorrere una serata particolare in cui tutto è curato nei minimi dettagli.

### Spa Cafè Maxi ho Benessere&Vino



Via Carlo Poerio 47-47/B  
Tel. 081 7644619  
www.maxiho.it

29

Tutti i giorni di Wine&TheCity. Ore 10.00 - 22.00

Spa Cafè propone un percorso benessere con vinoterapia: coccole di bellezza al sapore di vino, per una remise en forme completa in vista dell'estate. Il trattamento per il corpo ha inizio con un rilassante bagno di vapore mirato ad aprire i pori ed eliminare le tossine, a cui segue una tisana alle foglie di vite rossa per reintegrare i liquidi persi.

Nella fase successiva si eliminano le cellule morte con un peeling al mosto da vitigno Reisinger che prepara la pelle a ricevere il massaggio all'olio di vinaccioli. Al viso invece è riservata una maschera nutriente al lievito di vino dalle proprietà antiossidanti e liftanti.



orhroom.com

sapori  
vino  
musica  
ed eventi...

azienda agricola  
"Il Ramo d'oro"  
telefono 0818545351  
mail: ramodoro@tin.it



### Trattoria 69 Aspettando Vitignolitalia, cena e degustazione



C.so Vittorio Emanuele 9  
Tel. 081 2140062

32

ore 20.30

La trattoria Sessantanove, tappa obbligata per gourmand e appassionati del buon bere, ospita una cena degustazione dedicata al mare. In tavola il meglio del pescato di stagione preparato secondo tradizione ed abbinato ad una mini carta di vini bianchi da vitigni autoctoni provenienti da varie regioni d'Italia scelti tra le cantine partecipanti a Vitignolitalia.

L'evento è a cura di Officine Gourmet di Giulia Cannada Bartoli.

Menù a 35 euro

### Costantinopoli 104 Magia&Vino



Via Costantinopoli 104  
Tel. 081 5571035  
www.costantinopoli104.it

1

ore 18.00

Magia & vino nel cuore del centro antico di Napoli. Cande, incensi e dettagli di charme fanno da cornice all'evento proposto dal Costantinopoli 104 per Wine&TheCity.

L'appuntamento è nel giardino della villa, antica dimora del marchese Spinelli, trasformata in albergo elegante e di atmosfera: tra luci soffuse e il profumo intenso delle zagare si degusta il Pallagrello bianco dell'Azienda Terre del Principe di Castel Campagnano.

Una cartomante inviterà gli ospiti a calarsi nell'affascinante mondo di carte e tarocchi.



STORIA+OSPITALITÀ  
HISTORYTRAVELLER

un giardino nascosto,  
una villa di fine '800  
un'ospitalità informale  
e raffinata nel centro  
antico di Napoli.

HOTEL  
VIA S.MARIA DI COSTANTINOPOLI 104  
80138 NAPOLI  
TEL +39 081 5571035  
FAX +39 081 5571051  
WWW.COSTANTINOPOLI104.IT  
INFO@COSTANTINOPOLI104.IT

costantinopoli 104

Caramanna Gioielli **Sapori, Colori e Tesori**

Via Calabritto, 22  
Tel. 081 7649875

Oro e colori, dipinti, gioielli e vino per un incontro di arti e suggestioni diverse.

La storica gioielleria Caramanna di via Calabritto, fondata nella prima metà del Novecento da Francesco Caramanna e condotta oggi da Antonio e Stefania, presenta la mostra di Patrizia Balzerano, pittrice ed arredatrice di interni, in abbinamento alla profumata Falanghina di Leonardo Mustilli.

La mostra prosegue nei giorni 24 e 25 maggio.

6

ore 10.00 - 13.30 e 16.00 - 19.30

E. Marinella **Nodi&Calici**

Via Riviera di Chiaia  
287/A  
Tel. 081 2451182

La storica maison napoletana delle cravatte ospita nei saloni dell'atelier al primo piano della Riviera di Chiaia l'appuntamento "nodi&calici", ovvero cravatte e vini.

Un incontro per gentlemen di stile che scelgono la qualità e la bellezza nel vestire e nel bere. In mostra la nuova collezione di Maurizio Marinella: dalle fantasie classiche note in tutto il mondo alle più originali creazioni in pura seta.

Ad accompagnare l'evento ci sono i vini della cantina A Casa, etichette di pregio dalla terra irpina.

8

23 e 24 maggio ore 18.00 - 20.00

Enoteca Mercadante **Territori, vini e sapori d'Italia**

C.so Vittorio Emanuele  
643/644  
Tel. 081 680964  
enotecamercadante.com

L'Enoteca Mercadante, punto di incontro per appassionati del buon bere, invita a scoprire l'enogastronomia italiana di eccellenza con una cena-degustazione: protagonista è la cucina del Friuli ed il menù prevede gamberetti scottati in brodetto alcolico, caprese in trasparenza, spiedini di orecchiette ai broccoli, selezione di formaggi del Nord-Est e babà napoletano al Rhum OX, il tutto accompagnato dai vini di Castello di Spessa: Pinot Grigio, Sauvignon Segrè, Pinot nero.

E' gradita la prenotazione, costo per persona 30€

9

ore 21.00

Incontri nel verde **Fiori, Piante & Vino**

Via Michelangelo  
Schipa 53  
Tel. 081 682634  
www.incontrinelverde.it

Nel giardino vivaio di Incontri nel verde il vino incontra i fiori: un connubio di profumi e colori in uno dei luoghi più suggestivi del quartiere Chiaia.

L'ingresso è libero, ci si aggira per piante ed essenze, tra centinaia di varietà più o meno note, sorseggiando un calice di vino.

Il vivaio apre al mattino, la degustazione è nel pomeriggio e solo in occasione di Wine&TheCity.

13

ore 18.00

Jsign **Vino&Colore**

Largo Ferrantina, 1  
Tel. 081 418423  
www.jsign.info

Spazio al colore e alla creatività tout court nello shop-atelier di Chiara Boscotrecase e Simona De Divitiis che, per Wine&TheCity, prolungano l'orario fino alle 21 offrendo uno sconto del 10% su tutti gli acquisti.

Si beve il Montegauro - Riserva Piediroso dei Campi Flegrei 2005 doc Grotta del Sole, con live jazz e la presentazione dei lavori di Simone Florena - piccole fotografie in bianco e nero - e delle opere grafiche di Jsign a tutto colore.

Il tutto a lume di candela, con un allestimento very special e, alla fine, un regalino per tutti.

14

ore 18.30 - 21.00

Nino De Nicola **Sapore di mare e...**

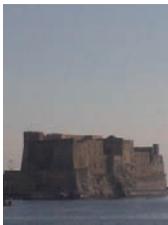
Via Santa Caterina a  
Chiaia 69  
Tel. 081 404349  
www.ninodenicola.it

Sapore di mare e... vino da Nino De Nicola che per Wine & The City presenta un'anteprima della collezione di abbigliamento da barca: un casual sportivo ed elegante per un'anticipazione d'estate.

In degustazione l'Aglianico delle Cantine Di Criscio.

22

ore 18.00 - 20.00

Castel dell'Ovo Movimento Turismo del Vino **Nel segno del vino**

Castel dell'Ovo  
Tel. 081 7645566  
movimentoturismovino.it

Aspettando Cantine Aperte il Movimento Turismo del Vino Campania Felix invita ad un appassionante viaggio degustazione "Nel segno del Vino".

Location d'eccezione è il Castel dell'Ovo, segno inequivocabile del Golfo di Napoli, che per l'occasione ospiterà un lungo e articolato banco di assaggio con alcune delle più prestigiose etichette delle cinque province campane. In mostra e in degustazione i vini delle aziende aderenti all'evento nazionale di Cantine Aperte.

Ingresso libero.

20

ore 10.00 - 17.00

Penguin Café **Vino&Libri**

Via Santa Lucia, 88  
Tel. 081 7646815  
www.penguincafe.it

Vino & libri al Penguin. Ovvero 8 vini per otto libri: incontro su letteratura ed enologia.

Dal Cantico dei Cantici a Joanne Harris in collaborazione con Makers Associati. Con Diana Lama & Claudio Calveri.

24

ore 20.30

### Trip Divino Trip Viaggio tra i vitigni inconsueti



Via Martucci, 64  
Tel. 081 19568994  
www.cra.na.it

33

ore 19.00

Musica jazz, proiezioni, vino e cibo per un insolito viaggio tra i vitigni inconsueti, in collaborazione con Vinosphaera. Specialità culinarie accompagneranno le degustazioni delle etichette dei produttori "Tomas & Giesen", "Santa Lucia" e "Palazzone".

Non mancheranno mostre e proposte di viaggi enogastronomici e film come "Il Pranzo di Babette", "La grande abbuffata", "Mondo vino" e "French kiss".

Ingresso 8 euro

### Mondovino Aspettando Vitignoltalia: vini e sapori



Via Caravaggio 94/a  
Tel. 081 7148434  
www.mondovino.it

4

oggi e domani. Ore 20.30

Appuntamento con i vini e la gastronomia del Belpaese: l'enoteca Mondovino propone una cena degustazione dedicata alle produzioni italiane.

I vini più rappresentativi delle aziende Fontanavecchia, Umani Ronchi e Masi saranno proposti a cena in abbinamento a piatti e prodotti tipici della relativa zona di produzione.

Il tutto accompagnato dalla degustazione delle grappe delle Distillerie Berta e dal cioccolato de Il Nudo Napoletano

**STRIONE®**

...i Campi Flegrei

*Dalla vigna Astroni, nostro vigneto sito sulle pendici del Cratere Astroni, nasce "Strione"; nettare di uva Falanghina allevata con un guyot bilaterale e con una resa per ettaro inferiore ai 70 quintali. Le uve vinificate per tutta la durata della fermentazione alcolica in presenza delle bucce esprimono al massimo le caratteristiche del territorio flegreo.*

www.cantineastroni.com  
Tel +39 081 5884182

TRISE GRAPHIC

Enoteca Mercadante **Territori, vini e sapori d'Italia**

C.so Vittorio Emanuele  
643/644  
Tel. 081 680964  
enotecamercadante.com

9

ore 21.00

Sapori di mare e di terra dell'assolata Sicilia sono protagonisti in una cena-degustazione all'insegna del buon bere e della cucina del territorio.

Il menù: cozze gratinate in vellutata di broccoli, croccante di Provolone del Monaco, insalata di riso al "Bacca rossa" di Maurigi, selezione di formaggi siciliani e cassata; in abbinamento, i vini di Maurigi: Coste all'ombra, Saia Grande, Terre di Maria.

E' gradita la prenotazione, costo per persona 30€

Paola Di Gennaro Gioielli **Wine&TotalWhite**

Via Carlo Poerio, 118  
Tel. 081 7643962

23

ore 10.00 - 13.30 e 16.30 - 20.00

Corallo bianco e agata per un look estivo "total white" ma anche turchese e ametista per le creazioni di "Paola Di Gennaro Gioielli".

Preziosi accostamenti di forme, colori e pietre per bracciali, orecchini, collane e anelli della collezione estiva.

Sabato 24 maggio, la gioielleria di via Carlo Poerio presenta le particolari creazioni tutte all'insegna della semplicità e del design offrendo ai suoi ospiti una degustazione di vini - rigorosamente bianchi - dell'azienda Cantine di Criscio

Grand Hotel Parker's **Brunch&Vinoterapia**

Corso Vittorio Emanuele  
Tel. 081 7612474  
www.grandhotelparkers.it

17

Sabato 24 e Domenica 25 maggio. Ore 12.30 - 14.30

Gusto e bellezza, vino e benessere: sulla Terrazza delle Muse dello storico albergo partenopeo si celebra il rito del brunch con pillole di vinoterapia. Un menu mediterraneo a base di cous cous di verdure e di mare, polpette di melanzane, ricottine al cucchiaio, insalata di pasta con pomodorini pachino, gherigli di noce, mandorle e pinoli, polpette di pesce bandiera, alici indorate e fritte, insalate miste e verdure grigliate, tagliata di frutta e piccole mousse.

In un angolo della terrazza ci si potrà abbandonare a mini trattamenti di bellezza al mosto d'uva per mani, piedi e viso: maniluvio, pediluvio, scrub agrumati e micro massaggi con oli essenziali ed estratti di uva.

45 euro a persona

Penguin Café **Vino&Parole**

Via Santa Lucia, 88  
Tel. 081 7646815  
www.penguincafe.it

24

ore 20.30

Dopo la musica, il cinema, i sapori, i libri, sono di scena questa sera al Penguin Parole&Vino: I giorni del vino e delle rose, mise en espace con il vino protagonista indiscusso. Regia di Maurizio Tieri

### Rosario Farina Haute Couture **Couture&Wine**



Palazzo Cellamare  
Via Chiaia 149/E  
Tel. 081 405901  
www.rosariofarina.it

27

ore 16.00 - 22.00

### Studioferrara **Wine&Foto**



Corso Vittorio Emanuele  
167/c Napoli  
Tel. 081 6584541  
www.studioferrara.it

30

ore 11.00 - 20.00

all black...! all white...!



Rosario Farina Haute Couture

VIA CHIAIA, 149 - NAPLES

### Voyage Pittoresque **Voyage di vino**



Via V. Colonna, 15 A-B-C  
Tel . 081 407309  
[www.voyagepittoresque.it](http://www.voyagepittoresque.it)

36

ore 9.00 - 13.30 e 16.00 - 20.00

Il perfetto connubio tra arte e vino accompagna da sempre la filosofia di Voyage Pittoresque: l'invito è all'atelier di via Vittoria Colonna per un conviviale incontro tra arti visive e sensoriali.

Gouaches, incisioni e dipinti tematici faranno da cornice ai piaceri del gusto, del bello e dell'arte con i vini di Fattoria La Rivolta.

### Hotel San Francesco al Monte **Storie di vini**



Corso Vittorio Emanuele  
328  
Tel. 081 2512485  
[sanfrancescoalmonte.it](http://sanfrancescoalmonte.it)

2

ore 19.00

Racconti di vino in uno degli alberghi più suggestivi della città: il San Francesco al Monte, ricavato dalla ristrutturazione di un convento cinquecentesco, ospita la proiezione di un documentario dedicato al Taurasi Docg per la regia di Federico Di Cicilia. Dalla vendemmia all'invecchiamento, dal vino come prodotto della terra, al vino come veicolo di culture antichissime. A seguire, la presentazione della nuova Cantina dei Barbanti, nata dall'antica cantina tufacea del convento. In degustazione ci saranno i vini dell'azienda Terredora: il Fiano di Avellino crù Terre di Dora Docg 2007 ed il Greco di Tufo Terre degli Angeli Docg 2007.

Ingresso libero

# VP

## VOYAGE PITTORESQUE HAND MADE IN ITALY



Via Vittoria Colonna 15 a-b-c - 80122 - Napoli

Tel . 081407309 - 081403309

[www.voyagepittoresque.it](http://www.voyagepittoresque.it)

### La Stanza del Gusto Rosso di Bufala



Via Costantinopoli 100  
Tel. 081 401578

4

Il cheese bar della nuova Stanza del Gusto è il primo spazio della città interamente dedicato ai formaggi: un corner gourmet dove assaggiare le migliori produzioni, scoprire nuovi sapori e fare quattro chiacchiere sorseggiando buon vino.

In occasione di Wine&The City l'appuntamento è oggi e domani con una degustazione a tutte le ore dedicata alla bufala: carni e formaggi abbinati a vini pregiati.

Per una pausa gastronomica d'autore, firmata da Mario Avallone.

### Scaturchio Chef in piazza



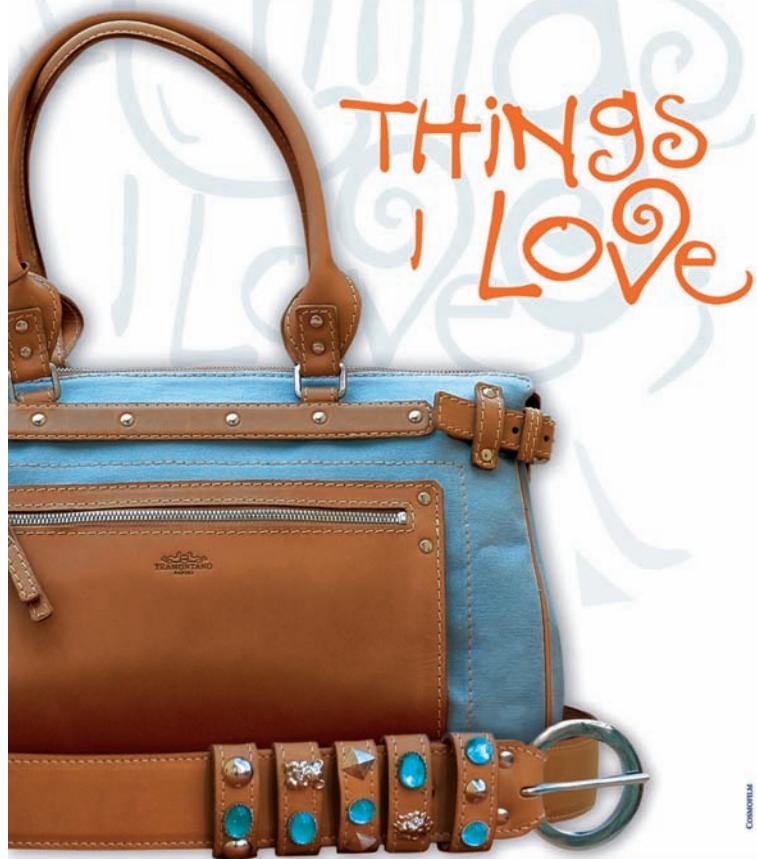
Piazza San Domenico  
Maggiore, 19  
Tel. 081 5517031  
[www.scaturchio.it](http://www.scaturchio.it)

7

ore 18.30

Lo chef Antonio de Matteo della storica pasticceria porta in piazza San Domenico Maggiore la propria cucina per un appassionante cooking-show: si potranno degustare piccoli finger food all'insegna della tradizione partenopea con i vini delle aziende Grotta del Sole, Fontanavecchia, A Casa e con l'eccezionale Nocino 'E Curti.

Ingresso €7



## Città del Gusto - Gambero Rosso Grande Degustazione



Via Coroglio, 57/104 E  
Tel. 081 3723720  
www.gamberorosso.it

Sulla piazza a mare della Città del Gusto del Gambero Rosso a Bagnoli vanno in scena gli autoctoni: una grande degustazione aspettando VitignolItalia.

Un appuntamento da non perdere per scoprire o riscoprire, attraverso le migliori etichette, i vini che meglio rappresentano la nostra tradizione: vini di fascino assoluto ma soprattutto dal carattere inconfondibile.

La location è tra le novità più ghiotte del 2008: dopo Roma, la Città del Gusto è sbarcata anche a Napoli, attestandosi da subito come il nuovo punto di riferimento per professionisti ed appassionati dell'enogastronomia di qualità.

Dalle lezioni di cucina amatoriale all'approccio al vino, dalla scuola professionale al ristorante e wine bar: storia e cultura del bere e del mangiare, con la firma prestigiosa del Gambero Rosso.

Prezzo del biglietto: 18 euro.

Prezzo abbonati speciali al Gambero Rosso: 15 euro

1

ore 19.00 - 23.00

# incontri nel verde



Via Michelangelo Schipa 53 - Tel. 081 682634

La Feltrinelli Libri e Musica **L'anima del vino**



Feltrinelli | Libri e Musica

Via S. Caterina a  
Chiaia 23  
(angolo p.zza dei Martiri)  
Tel. 081 2405411

Il vino è alimento inesauribile della riflessione filosofica, che vi vede riflesse buona parte delle proprie magnifiche ossessioni.

Massimo Donà, docente universitario di Filosofia e musicista jazz, con il suo ultimo libro, *L'anima del vino* (Bompiani), vuole invitarci a bere con cognizione di causa, possibilmente guidati da quel senso di responsabilità che dovrebbe in verità ispirare ogni atto della nostra esistenza mortale; nuove e frizzanti divagazioni sui segreti della vite e della vita.

Al libro è allegato il nuovo cd musicale "Ahmbè" che il filosofo-jazzista ha voluto dedicare alla bevanda legata a Dioniso. Ne parla con l'autore Diego Nuzzo.

Al termine della presentazione degustazione offerta da Villa Matilde: calici, parole e note sulle orme di Bacco.

Enclave di cultura e di incontri nel cuore di Chiaia, la Feltrinelli Libri e Musica coniuga spesso letteratura e vino, riflessioni e sensazioni: nei giorni di Wine&TheCity e di VitignoItalia, lo spazio ospita un corner speciale dedicato al vino con proposte di lettura a tema, ed invita a scoprire l'incredibile assortimento di titoli dedicati al nettare d'uva tra romanzi, film, guide territoriali e vademecum per la degustazione.

18

ore 18.30

# VINO sphaera

I T A L I A

SERVIZI PER IL MONDO DEL VINO

propone le Aziende

Francesco Maglione

Le Chiuse

Pacina

Santa Lucia

Tomas & Giesen

[vinosphaeraitalia@yahoo.it](mailto:vinosphaeraitalia@yahoo.it)  
fax 081 2403747

# Pizzeria La Notizia



*Le pizze della vera tradizione  
napoletana*



Pizzeria La Notizia  
Via Caravaggio 53/55 Napoli  
Tel. 081 7142155

A Casa

Calafé

Cantine degli Astroni

Cantine del Mare

Cantine di Criscio

Castello di Spessa

Di Meo

Distillerie Berta

'E Curti

Fattoria La Rivolta

Feudi di San Gregorio

Fontanavecchia

Grotta del Sole

I Borboni

Il Ramo d'oro

Isabella Mottura

Masi

Maurigi

Mustilli

Nolae Vini

Olivella

Palazzone

Poderi Foglia

Santa Lucia

Tenuta La Tenaglia

Terre del Principe

Terre di Eno

Terredora

Tomas&Giesen

Umani Ronchi

Vestini Campagnano

Villa Matilde

Viticoltori De Conciliis

**Wine&TheCity:  
Le Cantine**



### Wine&TheCity

è un'idea di Donatella Bernabò Silorata

### Col patrocinio e sostegno di

Comune di Napoli Assessorato Turismo e Grandi Eventi

### E col patrocinio del

Movimento Turismo del Vino Campania Felix

### Coordinamento e cura

Donatella Bernabò Silorata e Nuccia Langione

### Segreteria organizzativa

DSL comunicazione

081 7641316

Simona Pica

### Ufficio stampa

dipunto studio

081 0605636

### Catalogo

Impaginazione e grafica

E26.it

081 2451030

[www.wineandthecity.it](http://www.wineandthecity.it)

## Wine&TheCity: Credits

### Testi

Roberta del Vaglio

Emanuela Sorrentino

### Stampa

Grafica Metelliana

Il logo di Wine&TheCity è disegnato da Turnè



**MICALO**  
NAPOLI

Napoli 80122 Riviera di Chiaia, 88  
T e F +39 081 7617131  
[www.micalo.it](http://www.micalo.it) [info@micalo.it](mailto:info@micalo.it)

GRAN CAFFÈ



*La Caffettiera*

NAPOLI  
PIAZZA DEI MARTIRI



TEAM LEO®  
I PARRUCCHIERI

[www.teamleo.it](http://www.teamleo.it)

Hair to Love

EXTENSIONS



photo: Massimo



**fashion** *Wine*

via cavallerizza a chiala, 11 - napoli

**CAMOMILLA**

*italia*

[www.camomillaitalia.it](http://www.camomillaitalia.it)