



Aglianica

wine festival

8, 9, 10 Ottobre 2010
Venosa (Pz), Castello Ducale Del Balzo

la festa del vino... che unisce!

www.aglianica.it

Orari di apertura:

venerdì e sabato ore 18:00/24:00
domenica ore 11:30/24:00
Ingresso giornaliero Euro 10,00
Abbonamento 3 giorni Euro 20,00

Informazioni:

tel. 0972 720166 - fax 0972 6931181
e-mail: aglianica@aglianica.it
www.aglianica.it

Ideazione e organizzazione:



Aglianica Associazione Culturale
in collaborazione con AIS Basilicata

Progettazione e coordinamento: Donato Pio Rondinella

Referente AIS: Daniele Scapicchio

Comunicazione e immagine: Palmarosa Fuccella

Ufficio stampa: Michele Traficante

Organizzazione: Valerio D'Angelo, Alfonso Pierro,

Fausto Mastroddi, Francesco Scatorchia

Fotografie: Filippo Travaglio

Segreteria: Donata Cerillo

Si ringraziano le istituzioni, gli sponsor, le associazioni, i produttori e tutti coloro che a vario titolo si adoperano per la buona riuscita della manifestazione.

In copertina: *Basilicat'Italia 1860-2010* © p_fuccella

Aglianica *Wine Festival* 2010 propone un programma intenso di seminari, degustazioni, mostre, spettacoli ed eventi nella splendida cornice del castello ducale Del Balzo di Venosa, città di Orazio e Carlo Gesualdo.

Nella tre giorni dedicata al grande vino Aglianico, che quest'anno ha ricevuto l'ambito riconoscimento DOCG, saranno presenti i principali vini italiani per celebrare, idealmente, il 150° dell'Unità d'Italia.

“La festa del vino... che unisce” è infatti lo slogan di Aglianica 2010 ideato nella consapevolezza che i valori della produzione enogastronomica italiana siano fra le testimonianze più tangibili del senso di appartenenza al nostro bel Paese come anche della comunione universale tra i popoli.

Grazie per aver accettato il nostro invito, sempre più numerosi, sempre più uniti!



Venerdì 8 ottobre

ore 18.00

Apertura stand espositivi / mostre / animazione

Degusti **Arte** (Museo Archeologico Nazionale)

- 🌀 **"Fucina Madre":** un'interessante collettiva di artigianato artistico declinata al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della provincia. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHÈ, la Provincia di Potenza e la Soprintendenza ai Beni Archeologici della Basilicata

- 🌀 **Cerimonia inaugurale** (Sala del trono)

Presentazione della XII edizione di Aglianica Wine Festival organizzata da Aglianica Associazione Culturale e dall'Associazione Italiana Sommeliers di Basilicata ([approfondimento p.4](#))

- 🍷 Apertura enoteche in collaborazione con AIS Basilicata ([cortile grande](#))

Enoteca dell'Aglianico del Vulture DCG

Enoteca Matera DOC
 Enoteca Doc Alta Val d'Agri
 Enoteca Regione Calabria
 Enoteca Abruzzo
 Enoteca Piemonte – Go Wine

- 🍷 **Enoteca d'Italia Go Wine** - la grande selezione di vitigni autoctoni italiani

- 🍷 Apertura **GoWine bar** : "Bollicine Autoctone", degustazione di vini frizzanti esclusivamente da vitigno autoctono.
 A cura di Go Wine, in collaborazione con l'AIS Basilicata ([cortile grande](#))

ore 19.00

- 🍷 **Scopri il vino ed i suoi territori:**
 Incontro con i vitigni autoctoni: a cura di Go Wine ([sala A - max 30 persone](#))

- 🍷 **Conoscere l'Aglianico:** degustazione di tre aglianici ottenuti da tre lieviti diversi - seminario a cura della Prof. ssa [Patrizia Romano](#), Università degli studi della Basilicata ([sala B - max 30 persone](#))

ore 19.30

- 🌀 **"La Piazza dei sapori"**
 Apertura **spazio degustazione**: selezioni speciali di formaggi, salumi e altre leccornie tutte "made in Basilicata" ([cortile grande](#))

- 🍴 **Aglianica Gastronomia** - Apertura spazio ristorante ([cortile grande](#))
 In collaborazione con l'Associazione **ArteGusto** verranno presentate prelibate ricette "made in Basilicata" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

ore 20.30

- 🍷 **Scopri il vino ed i suoi territori:** Incontro con i vitigni autoctoni a cura di Go Wine ([sala A - max 30 persone](#))

- 🍷 **Conoscere l'Aglianico:** degustazione di tre aglianici ottenuti da tre lieviti diversi - seminario a cura della Prof. ssa [Patrizia Romano](#), Università degli studi della Basilicata ([sala B - max 30 persone](#))

ore 22.30

- 🎵 **SPETTACOLO: Aglianica Jazz** – TONY DE GIORGI QUINTET ([cortile grande](#))

ore 24.00

chiusura

Venerdì 8 ottobre *Approfondimenti*

Ore 18.00

Cerimonia inaugurazione (Sala del trono)

Presentazione della XII edizione di Aglianica Wine Festival organizzata da Aglianica Associazione Culturale e dall'Associazione Italiana Sommeliers di Basilicata

Saluti di

Bruno Tamburiello, *Sindaco di Venosa*

Donato Rondinella, *FORUM Eventi*

Vito D'Angelo, *AIS Basilicata*

Partecipano:

Vincenzo Folino, *Presidente Consiglio Regione Basilicata*

Vilma Mazzocco, *Assessore all'Agricoltura Regione Basilicata*

Erminio Restaino, *Assessore Attività Produttive Regione Basilicata*

Pasquale Lamorte, *Presidente della Camera di Commercio di Potenza*

Gianpiero Perri, *Azienda di Promozione Turistica di Basilicata*

Piero Lacorazza, *Presidente Provincia di Potenza*

Nicola Figliuolo, *Assessore Attività Produttive Provincia di Potenza*

I consiglieri regionali: Roberto Falotico, Ernesto Navazio, Franco Mollica

Conclusioni:

Vito De Filippo, *Presidente Regione Basilicata*



TONY DE GIORGI QUINTET

Il gruppo nasce nel 2005 e propone un percorso musicale tra le radici del jazz e l'incontro con la cultura latina. E' un'esperienza che spazia dalle varie etnie al connubio con una attualità acustica in un collage di timbriche e di sonorità sostenute da un solido edificio improvvisativo e compositivo. Il gruppo propone un ampio repertorio di brani che rivisitano suggestivamente i vari ambienti musicali, dal mambo allo swing, alla bossa nova. E' inoltre una buona occasione per viaggiare attraverso gli standards e gli autori che hanno reso celebre il jazz e le suggestive melodie popolari brasiliane e cubane. Per le sue caratteristiche e per l'immediatezza con cui il groove arriva al pubblico, il progetto è destinato ad una larga fascia di fruitori. Principale obiettivo è quello di promuovere un linguaggio musicale suggestivo ed interessante e l'attività professionale di musicisti lucani.

TONI DE GIORGI, *pianoforte*

GIANLUCA DE GIORGI, *percussioni*

BRUNO PACE, *contrabbasso*

ANTONELLO RUGGIERO, *batteria*

RAFFAELE VARLOTTA, *sax tenore*



Sabato 9 ottobre

ore 18.00

Apertura stand espositivi

DegustArte ([Museo Archeologico Nazionale](#))

- 🌀 **"Fucina Madre":** un'interessante collettiva di artigianato artistico declinata al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della provincia. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHÈ, la Provincia di Potenza e la Soprintendenza ai Beni Archeologici della Basilicata

ore 18.30

- 🍷 Apertura enoteche a cura dell'AIS Basilicata ([cortile grande](#))

Enoteca dell'Aglianico del Vulture DCGG

Enoteca Matera DOC

Enoteca Doc Alta Val d'Agri

Enoteca Calabria

Enoteca Regionale dell'Abruzzo

Enoteca Piemonte - Go Wine



- 🍷 **Enoteca d'Italia Go Wine** - la grande selezione di vitigni autoctoni italiani

- 🍷 Apertura *GoWine bar*: "Bollicine Autoctone", degustazione di vini frizzanti esclusivamente da vitigno autoctono. A cura di Go Wine, in collaborazione con l'AIS Basilicata ([cortile grande](#))

ore 19.00

- 🌀 **EVENTO - 1ª edizione Premio "Comunicazione, vino & territorio"** assegnato ai protagonisti del mondo del vino che più si sono distinti nell'attività di comunicare il vino italiano a partire dal suo profondo legame con il territorio (segue alla pagina successiva)

🌀 1° edizione Premio "Comunicazione, vino & territorio"

Incontro con Massimo Corrado - Presidente Associazione Nazionale GO WINE e la partecipazione di [Giampaolo Gravina](#) - I vini d'Italia dell'Espresso (Sala del trono)

📍 Seguirà degustazione guidata

📍 Due grandi vitigni, 4 vini a confronto: **Aglianico del Vulture, Taurasi, Barolo e Barbaresco** a cura di [Massimo Corrado](#), Cantine d'Italia - Go wine in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommeliers (sala A - max 30 persone)

📍 **Aglianico del Vulture: il gusto del sud** degustazione a cura di [Lucia Pintore](#), miglior Sommelier d'Italia 1987 (sala B - max 30 persone)

ore 19.30

🌀 "La Piazza dei sapori"

Apertura **spazio degustazione**: selezioni speciali di formaggi, salumi e altre leccornie tutte "made in Basilicata" ([cortile grande](#))

🍴 **Aglianica Gastronomia** - Apertura spazio ristorante ([cortile grande](#))

In collaborazione con l'Associazione **ArteGusto** verranno presentate prelibate ricette "made in Basilicata" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

ore 20.30

📍 **Scopri il vino ed i suoi territori**

Incontro con l'Aglianico del Vulture: a cura di [Giampaolo Gravina](#) - I vini d'Italia dell'Espresso (sala A - max 30 persone)

📍 **Aglianico del Vulture: il gusto del sud**, a cura di [Daniel Thomases](#) - I Vini di Veronelli (sala B - max 30 persone)

📍 **Conoscere l'Aglianico**, seminario didattico e degustazione a cura dell' AIS Basilicata ([Sala del trono](#))

ore 22.00

📍 **Scopri il vino ed i suoi territori**: Incontro con i vitigni autoctoni: a cura di Go Wine ([sala A - max 30 persone](#))

📍 **Aglianico del Vulture: il gusto del sud**, a cura dell'Associazione Italiana Sommeliers ([sala B - max 30 persone](#))

📍 **Conoscere l'Aglianico**, seminario didattico e degustazione a cura dell' AIS Basilicata ([Sala del trono](#))

ore 22.30

🎵 **Spettacolo: Aglianica Soul** – ORLANDO JOHNSON AND MR GRANT BAND ([cortile grande](#))

.....e per finire

📍 **Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione** per conoscere i diversi volti di un grande vino ([cortile grande](#)). A cura di Go Wine, in collaborazione con l' AIS Basilicata

ore 24

chiusura



Sabato 9 ottobre **Approfondimenti**



Giampaolo Gravina divide il suo lavoro tra vino, cucina e filosofia: collabora infatti da oltre dieci anni con la cattedra di Estetica del prof. Ferrario, presso la Facoltà di Filosofia dell'Università "la Sapienza" di Roma, e ha scritto saggi su Leopardi, Loreau, Merleau-Ponty, concentrando i suoi interessi sul rapporto tra fenomenologia e pittura. È nella squadra della Guida Vini d'Italia de l'Espresso dalla prima edizione del 2002, e collabora con la Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e con le pubblicazioni dell'associazione Go Wine.



Lucia Pintore - Nel 1980, a vent'anni, entra a far parte dell'Associazione Italiana Sommelier. Nel 1987 è eletta "Primo sommelier d'Italia", riconoscimento attribuito per la prima volta ad una donna. Sommelier professionista, è docente - in campo nazionale - delle materie inerenti la sua attività ed ha rappresentato l'Italia in numerosissime competizioni internazionali.



Daniel Thomases inizia la sua carriera di giornalista del vino nel 1986 quando incontra Luigi Veronelli. Dal 1990 al 1997 scrive e lavora su Wine Specator e dal 1999 al 2001 su International Wine Cellar. Negli ultimi dieci anni stato coautore della Guida I Vini di Veronelli. Lavora occasionalmente per varie riviste europee di vino: Vinum (Switzerland), Wine and Decanter (U.K.), Bibendum and Grand Gourmet (Italy). Nel 2006 ha ricevuto il premio Grand Cru d'Italia, nella categoria "miglior giornalista non italiano dell'anno".



Aglianica Soul

ORLANDO JOHNSON AND MR GRANT BAND

Orlando Levern Johnson nasce negli Stati Uniti. Inizia la sua carriera di cantante professionista all'età di 16 anni. Nel 1975 arriva in Italia per collaborare con il fratello Wess. Nel 1983 Orlando passa al genere "Dance music" e registra un LP il cui titolo è "turn the music on", arrivando in classifica in America grazie al produttore Jelly Bean Benitez (produttore di Madonna in quell'anno). Orlando comincia poi una lunga collaborazione con la RAI come vocalista-corista, facendo trasmissioni importanti come Fantastico, Domenica In ecc. Nel 1995 incontra a Roma Shawn Logan, leader del *Chicago high spirits*, e con lui ricomincia la strada del Gospel iniziata in America. Con il gruppo si esibisce in varie manifestazioni importanti, anche in Vaticano in occasione della giornata per la pace nel mondo. Collabora con vari gruppi musicali come vocalista, tra cui i Platters, Jubilee love traine i TC gang, un gruppo soul-funky, e la "Groovy organ Band".



Orlando Johnson, voce
Emidio Cutolo, pianoforte
Sal Genovese, basso
Antonio Cutolo, chitarra
Sergio Leopardi, sax tenore
Gegè De Filippis, batteria



Domenica 10 **Approfondimenti**



Aglianica Classic - Per i 150 anni dell'Unità d'Italia Festival Accademia 2010 - Ateneo Musica Basilicata

Pierluigi Camicia, *piano*

Angelica Girardi, *soprano* - Francesco Girardi, *flauto*

AMO Accademia Mahler Orchestra (*loggiato*)

VINO... ALL'OPERA

"Il vino è il canto della terra verso il cielo"

Musica e vino fanno "Suoni DiVini"

Il vino è musica. La musica è vino. Parte dalla consapevolezza, filosofica prima di tutto, che questo sia uno scambio tra equivalenti: riproporrà l'eterno connubio tra Bacco e le sette note. "dei suoni DiVini", riproporrà l'eterno connubio tra Bacco e le sette note. Alcuni brani musicali colpiscono immediatamente e non richiedono una concentrazione particolare per essere apprezzati; altri, invece, ad un primo ascolto possono sembrare di difficile analisi, ma con "le giuste condizioni" e la giusta attenzione, è possibile accedere a livelli di comprensione dell'opera più profondi e nascosti. Qualcosa di simile accade col vino. Ci sono vini che piacciono un po' a tutti, altri, ad una prima degustazione possono sembrare insoliti e necessitano un approccio più "impegnativo" per poterne decifrare le molteplici sfumature di aromi. Vino e Musica - da sempre a braccetto - riservano grandi emozioni, ma necessitano del giusto tempo e della giusta atmosfera per essere apprezzati.

Angelica Girardi - Perfezionatasi con il soprano Amelia Felle, ha seguito masterclasses e stages con cantanti di chiara fama quali: Michael Aspinall, Giocchino Zarrelli, Adelisa Tabiaddon, Katia Ricciarelli, Vittorio Terranova.

Vincitrice di Concorsi Lirici Nazionali ed Internazionali ha debuttato al Teatro Piccinni di Bari nell'opera "Didon" di N. Piccinni nel dicembre 2001.

Nelle sue numerose esibizioni quale solista di orchestre sinfoniche (Orchestra Sinfonica della Provincia di Bari; Solisti Aquirani; Orchestra Sinfonica Art Jonica; Orchestra Camerata Italiana...) affronta programmi impervi e ricercati riscuotendo caloroso successo di pubblico e critica.

Presidente onorario
Claudio ABBADO



Accademia
Gustav Mahler
in Basilicata



Pierluigi Camicia è vincitore di importanti premi in Concorsi Nazionali e Internazionali. Collabora con cantanti di prestigio quali Ricciarelli, Devia, Colaiani in recital liederistici e lirici e sovente con vocalist quali Antonella Ruggiero e Mariella Nava.

Ha inciso musiche di Chopin, Giuliani, Rota, Grieg, Brahms, Franck, Fauré e Van Westerhout per la Farelive, la Abegg e Bongiovanni.

Tiene Masterclasses di pianoforte e musica da camera per Università negli USA e in Hochschule in Germania, Francia, Croazia...

Ha suonato per importanti Teatri, Orchestre e Associazioni concertistiche in Italia e all'estero. Ha ricevuto nel 2000 il Premio per la Musica "NELO FRENI".

Francesco Girardi ha fatto parte dell'Orchestra Filarmonica del Teatro Petruzzelli e dell'Orchestra sinfonica di Bari, quale vincitore del concorso di "altro 1° Flauto con obbligo dell'ottavino". Si è perfezionato in Italia e Francia con docenti di fama: P.L. Graf, A. Marion, A. Nicolet. Attento lettore e interprete di opere, le più importanti del repertorio flautistico, esegue, sovente, composizioni di autori contemporanei a lui dedicate.

Ha al suo attivo numerosi concerti in formazioni diverse, in Italia e nel mondo. Ha registrato per la RAI e per diverse case discografiche.

Tiene Masterclasses. Dal 1976, nominato dall'allora Direttore Nino Rota, è docente ordinario di Flauto presso il Conservatorio "N. Piccinni" di Bari.



Domenica 10 ottobre

ore 11.30

Apertura stand espositivi

Degustazione **Arte** (Museo Archeologico Nazionale)

- 🌀 **"Fucina Madre":** un'interessante collettiva di artigianato artistico declinata al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della provincia. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHÉ, la Provincia di Potenza e la Soprintendenza ai Beni Archeologici della Basilicata

- 🍷 Apertura **"Enoteca dell'Aglianico"** e delle DOC di Basilicata a cura dell' AIS Basilicata - (cortile grande)

- 🎵 **Spettacolo: Aglianica Classic – Per i 150 anni dell'Unità d'Italia Festival Accademia 2010** - Ateneo Musica Basilicata
"Il Vino all'...opera e dintorni" - Pierluigi Camicia, *piano* - Angelica Girardi, *soprano* - Francesco Girardi, *flauto* - AMO Accademia Mahler Orchestra (loggiate)

- 🌀 **"La Piazza dei sapori"**
Apertura **spazio degustazione:** selezioni speciali di formaggi, salumi e altre leccornie tutte "made in Basilicata" (cortile grande)

- 🍴 **Aglianica Gastronomia** - Apertura spazio ristorante (cortile grande)
In collaborazione con l'Associazione **ArteGusto** verranno presentate prelibate ricette "made in Basilicata" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

- 🍷 Apertura enoteche AIS Basilicata (cortile grande)
Enoteca dell'Aglianico del Vulture DOCG
Enoteca Matera DOC - Enoteca Doc Alta Val d'Agri
Enoteca Regione Calabria - Enoteca Abruzzo - Enoteca Piemonte

- 🍷 **Enoteca d'Italia Go Wine** - la grande selezione di vitigni autoctoni

- 🍷 Apertura **GoWine bar:** "Bollicine Autoctone", degustazione di vini frizzanti esclusivamente da vitigno autoctono. A cura di Go Wine, in collaborazione con l' AIS Basilicata (cortile grande)

ore 19.00

- 🍷 **Scopri il vino ed i suoi territori:** Incontro con i vitigni autoctoni: a cura di **Lucia Pintore**, *miglior Sommelier d'Italia 1987* (sala A - max 30 persone)
- 🍷 **Aglianico del Vulture: il gusto del Sud.** Degustazione a cura di **Nicoletta Gargiulo**, *Miglior Sommelier d'Italia 2007* (sala B - max 30 persone)
- 🌀 **Workshop** "Valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Comunità Montana Alto Basento: il fagiolo rosso di Pignola ed il vitigno colatammurro", a cura dell'Alsia (Sala del trono)

ore 19.30

- 🍴 **Aglianica Gastronomia** - Apertura spazio ristorante (cortile grande)
In collaborazione con l'Associazione **ArteGusto**

- 🍷 **Scopri il vino ed i suoi territori:** Incontro con i vitigni autoctoni: a cura di **Roger Sesto**, *Guida Vini Buoni d'Italia del Touring* (sala A - max 30 persone)

- 🍷 **Aglianico del Vulture: il gusto del Sud.** Degustazione a cura di **Luciano Pignataro**, *I Vini d'Italia di Slow Food* (sala B - max 30 persone)

- 🍷 **Conoscere l'Aglianico**, seminario didattico e degustazione a cura dell' AIS Basilicata (Sala del trono)

ore 22.00

- 🍷 **Aglianico del Vulture: il gusto del Sud**, degustazione a cura dell'Associazione Italiana Sommeliers - (sala B - max 30 persone)

Conoscere l'Aglianico, seminario didattico e degustazione a cura dell' AIS Basilicata (Sala del trono)

ore 22.30

- 🎵 **Spettacolo: Aglianica Classic** (cortile grande)
Festival Accademia 2010 - Ateneo Musica Basilicata
Decantamenti - Pasquale Coviello, *fisarmonica*

- 🍷 **... e per finire... Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione** per conoscere i diversi volti di un grande vino (cortile grande)
A cura di Go Wine, in collaborazione con l' AIS Basilicata

ore 24.00

chiusura

Domenica 10 *Approfondimenti*



Nicoletta Gargiulo, presidente dell'AIS Campania, è la prima donna campana a conquistare il titolo di Miglior Sommelier d'Italia nel 2007. Sorrentina, classe 1975, diploma scolastico alberghiero, Nicoletta è diplomata sommelier dal 2002, degustatore ufficiale e alla guida, dallo scorso anno, della delegazione della Penisola Sorrentina. Ha cominciato la sua carriera da sommelier professionista dagli iaccharino al ristorante «Don Alfonso 1890» di Sant'Agata sui due Golfi.



Roger Sesto - Inizialmente giornalista freelance, in particolare con una rubrica su Veronelli EV e preparatore delle schede aziendali per la Guida I Vini di Veronelli, per quattro anni è stato redattore al mensile Fuoricasa; quindi caporedattore di Veronelli EV, co-curatore della Guida Gli Spumanti d'Italia (Veronelli Editore) e organizzatore di eventi quali: Bordeaux Day e Tutti i Colori del Bianco. Collabora con le seguenti testate: Civiltà del bere, Spirito di Vino, Il Corriere Vinicolo, Food & Beverage, GoWine. È autore delle schede di degustazione del volume Atlante degli Spumanti d'Italia. Ha collaborato alla stesura del libro Vini d'Autore (Food Editore). È autore di alcuni volumi della collana "I love vino", pubblicata dalla Gazzetta dello Sport in collaborazione con Gambero Rosso e Food Editore. Da due anni segue le degustazioni della Basilicata per la guida "Vini buoni d'Italia" del Touring Club.



Luciano Pignataro, laureato in Filosofia e giornalista professionista, lavora al Mattino dove da anni cura una rubrica sul vino seguendo dal 1994 il grande rilancio della viticoltura campana e meridionale.

Al centro dei suoi interessi la ristorazione di qualità, la difesa dei prodotti tipici e dell'agricoltura ecompatibile. È autore per le Edizioni dell'Ippogrifo delle uniche guide, sponsor free, sui vini della Campania e della Basilicata andate ripetutamente esaurite oltre che del fortunato Le Ricette del Cilento giunto alla terza edizione. Con la Newton Compton ha pubblicato La cucina napoletana di mare, I dolci napoletani, 101 vini da bere almeno una volta nella vita.

Ha vinto il premio Veronelli come miglior giornalista italiano nel 2008. Dal 1998 collabora con la Guida ristoranti Espresso, è impegnato nella nuova guida Vini d'Italia di Slow Food.



Massimo Corrado, avvocato e pubblicista, fondatore e presidente dell'Associazione Go Wine, è stato presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino.

GoWine

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

L'Associazione "Go Wine", costituita ad Alba nella primavera del 2001, nasce da un'idea semplice, che prende ispirazione da come è cambiata, e velocemente, l'immagine del vino in questi ultimi 10 anni. Il vino non solo inteso come prodotto di qualità ed espressione della cultura agro-alimentare di un paese, ma il vino come prodotto che "mobilita", che fa viaggiare, che "muove". Go Wine guarda al consumatore di qualità che ama viaggiare per il vino, per conoscere i luoghi della produzione e si propone di costruire un progetto che gradualmente possa coinvolgerlo e stimolarlo. Go Wine promuove e pratica il turismo del vino ed è consapevole del particolare rapporto che lega ogni vino al suo territorio, con quei caratteri di tipicità ed unicità che sono alla base delle motivazioni del turismo del vino.

ArteGusto

cibo, cultura
sperimentazione

L'associazione "ArteGusto", cibo, cultura, sperimentazione", nasce nel 2003 a Potenza. Da quel momento l'attenzione dell'associazione si è focalizzata non solo sulla cucina, in senso stretto, ma anche su tutto ciò che gira intorno alla tavola, dall'allestimento, all'ospitalità ed all'accoglienza, con la convinzione che il buon cibo consumato in compagnia può rivelarsi uno dei migliori veicoli di scambio, comunicazione e promozione del territorio. Su queste basi, l'attività di Artergusto spazia tra laboratori di cucina, ricerca di ricette prevalentemente legate alla tradizione gastronomica lucana, recupero di tradizioni dimenticate, corsi di arte floreale, realizzazione di degustazioni ed allestimenti per manifestazioni culturali.

Domenica 10 *Approfondimenti*



ore 19.00 - Workshop

"Valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche della Comunità Montana Alto Basento: il fagiolo rosso di Pignola ed il vitigno colatammurro", a cura dell'Alsia (Sala del trono)

Partecipano:
Domenico Romaniello,
Commissario straordinario Alsia
Gerardo Ferretti,
Commissario straordinario
Comunità Montana Alto Basento



Decantamenti

ore 22.30

cortile grande

Pasquale Coviello fisarmonicista, compositore e arrangiatore, talento emergente dell'ultima generazione, vincitore di numerosi concorsi tra cui: "Campione Italiano 1998", "Premiazione Mondiale di fisarmonica "Repubblica di San Marino 1999", "Premio Nestor di Frosinone". Intensa l'attività concertistica sia solistica che da camera, in Italia e all'estero. Ha al suo attivo 3 CD che vanno dal Tango argentino al repertorio classico, ha partecipato di recente alla realizzazione di un cortometraggio sulla fisarmonica girato a Castelfidardo che verrà trasmesso da Rai International.

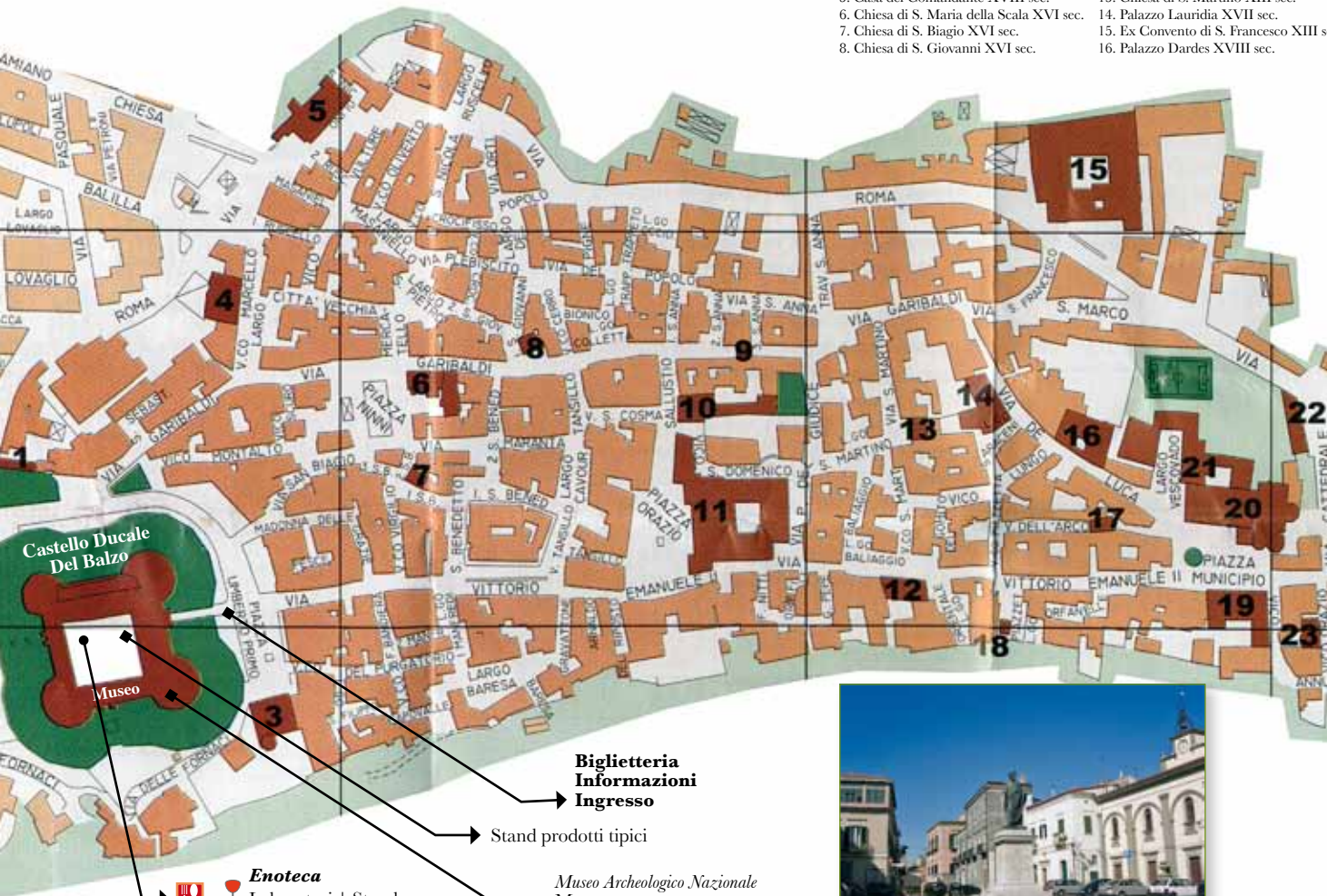
ATENEO
MUSICA
BASILICATA

Venosa

Pianta del centro storico



1. Fontana Angioina XIII sec.
2. Castello Aragonese XV sec.
3. Chiesa di San Filippo Neri XVII sec.
4. Palazzo Altruda XVII sec.
5. Casa del Comandante XVIII sec.
6. Chiesa di S. Maria della Scala XVI sec.
7. Chiesa di S. Biagio XVI sec.
8. Chiesa di S. Giovanni XVI sec.
9. Arco gotico (lo Sporto) XV sec.
10. Palazzo Rapolla XVI sec.
11. Ex Convento di S. Domenico XIV sec.
12. Palazzo del Baliaggio XIV sec.
13. Chiesa di S. Martino XIII sec.
14. Palazzo Lauridia XVII sec.
15. Ex Convento di S. Francesco XIII sec.
16. Palazzo Dardes XVIII sec.
17. Sistema di archi gotici XV sec.
18. Fontana di Messer Oto XIV sec.
19. Palazzo Calvino XVIII sec.
20. Cattedrale di S. Andrea XV sec.
21. Palazzo Vescovito XVI sec.
22. Fontana di S. Marco XIV sec.
23. Casa c. d. di Orazio



© Pianta: Comune di Venosa - Assessorato al Turismo

Venosa: *brevi cenni storici*

Le origini di Venosa si fanno risalire al Paleolitico. Nel 291 a. C., dopo una lunga contesa tra Apuli e Lucani, Venusia diviene colonia latina. Al tempo di Augusto, quando la città è raggiunta dalla via Appia, risalgono le terme e l'Anfiteatro.

I Longobardi si impossessano di Venosa a partire dalla seconda metà del VI secolo. Nel 1043 la città è assegnata a Drogone, membro della famiglia Altavilla, e conosce un periodo di vigorosa crescita urbanistica.

Ai Normanni, ai quali si deve l'edificazione della Chiesa nuova della SS. Trinità, poi rimasta incompiuta, succedono Svevi, Angioini ed Aragonesi. Fra il 1443 ed il 1494, il duca Pirro del Balzo fa erigere un imponente castello nel luogo in cui sorgeva la vecchia cattedrale di S. Felice; contemporaneamente, edifica la cattedrale di S. Andrea e promuove un generale miglioramento del centro abitato.

Nel 1581 Carlo Gesualdo riceve il titolo di principe in una fase storica in cui la città vive un'intensa attività culturale, ospitando l'Accademia dei Piacevoli, o dei Soavi, e quella dei Rinascenti. Passata ai Ludovisi Venosa conoscerà rinnovato splendore solo dopo l'Unità d'Italia.



Piazza Orazio

Castello Ducale Del Balzo

Museo

**Biglietteria
Informazioni
Ingresso**

Stand prodotti tipici

Enoteca

- Laboratori
- Stand
- Convegni
- Seminari
- Spettacoli

Museo Archeologico Nazionale
Mostra Artigianato Artistico

FUCINA
MADRE



CASTALDI COSTRUZIONI Srl
Via M. Buonarroti, 31 - 85025 MELFI (Pz)
Uffici: Via S. Sofia, tel. e fax 0972 727555
info@castaldicostruzioni.com
www.castaldicostruzioni.com



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472