



Con il Patrocinio Morale



Comune di Sant'Anastasia



Parco Nazionale del Vesuvio

Sabato 17 ottobre, dalle ore 9.00 alle ore 18.00, presso l'Azienda Agricola Cantine Olivella in via Zazzera, 14 a Sant'Anastasia (Na) si terrà la VIII edizione di "Vendemmiamo la Catalanesca".

Il tema di questa edizione è dedicato al viaggio.

Il viaggio...è attesa e speranza, desiderio ed irrequietezza, ricerca e scoperta, è coraggio e paura, è mistero, è fantasia, è nostalgia e abbandono, è passaggio, trapasso, è un percorso interiore, un sogno, è partire, lasciare, è un'andata, è un ritorno, è un'andata e un ritorno... Esso va interpretato come esperienza di vita tout court, ripercorrendo la storia, i riti e le tradizioni, nel tentativo di rivelare la dimensione emotiva e spirituale di ogni partenza e di ogni ritorno. Il viaggio è un sentimento, non soltanto un fatto.

Il programma della giornata prevede:

Ore 8.00 Registrazione ed accoglienza dei partecipanti alla vendemmia, con caffè e panettone caldo appena sfornato.

Ore 9.00 La raccolta dell'uva catalanesca. La vendemmia avverrà nel vigneto adiacente alla sede dell'Azienda Agricola.

Ai partecipanti verrà consegnato il kit da vendemmia: forbici, guanti monouso, panierino e la oramai mitica maglietta griffata "*catalanesca l'uva nostra*".

Ore 12.00 Danza e idea coreografica di **Roberta D'Amore** che con **Nastassia Avolio** e **Federica Guadagno** interpreteranno Nest. "*Le radici sono importanti, nella vita di un uomo, ma noi uomini abbiamo le gambe. Non le radici, e le gambe sono fatte per andare altrove*". Dalle parole dello scrittore Pino Cacucci, l'idea del viaggio inteso come ricerca della personalità e della formazione del singolo. Dal nido materno e dal gruppo "*famiglia*" l'individuo si distacca e nella solitudine trova la sua forza, temprata dal carattere, scopre le sue peculiarità. Un viaggio fisico ma anche intimo, dal gruppo al singolo, dalle radici alla scoperta di nuove realtà.

Saluti dello Staff Aziendale, del **Sindaco di Sant'Anastasia Lello Abete**.

A raccontarci la loro esperienza di "viaggio" intervengono quest'anno

Antonio Nocera, incisore, scultore e pittore che con una sua opera lega la sua produzione ad un forte impegno sociale, alla storia e all'attualità esponendo per l'occasione diverse opere che sono state presentate alle Biennali di Venezia del 2011 e del 2013. In questa sua presentazione l'artista ha scelto il tema del viaggio per riportare alle origini tradizioni culinarie che, nel corso del tempo, come un racconto da focolare, hanno preso più volte vita con varie rivisitazioni, senza perderne mai l'essenza. È proprio questa la chiave di lettura del Pinocchio di Nocera, il quale diventa ambasciatore della cultura italiana nel mondo così come le Cantine Olivella per gli antichi sapori e profumi ritrovati e ripresentati in una cornice bucolica, fondale naturale per un giorno, delle opere dell'artista. Ma lo sappiamo, Pinocchio marina la scuola e approda, dopo un lungo "viaggio", alle Cantine Olivella!

Ugo Leone, Commissario Straordinario del *Parco Nazionale del Vesuvio*

Toti Lange, Patron di *Baccalaria*

Girolamo Ferdinando De Simone, archeologo fondatore di *Apolline Project*

Patrizia Spigno, fiduciaria della *Condotta Slow Food Vesuvio*

Ore 13.30: Bruschette di pane con "l'Oro Rosso" del Vesuvio di **Olivella Gourmet** e le verdure de **La Baita del Contadino**.

Lo chef di **Baccalaria**, **Vincenzo Russo**, da sempre nell'ambito della ristorazione con successi collezionati anche a Bruxelles, oltre che per le sue esperienze che passano per Vissani e Taverna Estia, conosciuto per la sua idea di cucina tradizionale ed innovativa allo stesso tempo, proporrà la pasta e patate con stoccafisso e colatura di alici di Cetara ed i paccheri con Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP di **Olivella Gourmet** e Baccalà utilizzando la pasta artigianale trafilata al bronzo del **Pastificio Le Gemme del Vesuvio**.

Ore 15.00: si potrà assistere alla diraspatura e alla pressatura dell'uva Catalanesca, vendemmiata in mattinata, all'interno della cantina vinicola.

Ore 16.00: degustazione di **Katà** IGP Catalanesca del Monte Somma, **Emblema** Vesuvio DOC bianco da uve Caprettone e **VIPT** Vesuvio DOC rosso da uve Piediroso a cura di **Ernesto Lamatta**, delegato dell' **Associazione Italiana Sommelier dei Comuni Vesuviani**.

Ore 16.30: Performance delle allieve dell'**Accademia Vesuviana della danza di Rosalba Cesare**, che danzeranno sul tema "*Vesuvio*" omaggio al potere prorompente del grande vulcano. Nella seconda fase la D'Amore insieme con **Angela Esposito** inviterà tutti i presenti a danzare, al ritmo della tammorra suonata da **Valentina De Rienzo**.

Ore 18.00: degustazione di grappe dalle straordinarie doti aromatiche della **Distilleria Amato** accompagnate dal fumo inebriante dei sigari del **Club amici del Toscano** che condurrà i presenti in un viaggio spregiudicato ed intrigante.

E' richiesta la **prenotazione RSVP / Ticket** di partecipazione 12,00 euro.



Prenotazioni e informazioni:
Azienda Agricola Cantine Olivella
Tel e Fax : +39 081 5311388
mobile +393407469126
info@cantineolivella.com



Con il Patrocinio Morale



Comune di Sant'Anastasia



Parco Nazionale del Vesuvio

Antonio Nocera è nato a Caivano (Na) nel 1949, ha studiato presso l'Istituto d'Arte e l'Accademia di Belle Arti di Napoli, frequentando i corsi di pittura, scenografia e scultura. Incisore, scultore e pittore lega la sua produzione ad un forte impegno sociale, alla storia e all'attualità, realizzando anche diverse opere commemorative, segnando un percorso che l'ha visto attivo in Europa e maggiormente tra Parigi, Bruxelles, Roma e Londra.

Nel 1970 si trasferisce a Milano, dove frequenta l'ambiente artistico di Brera e dei Navigli. La sua prima mostra si tiene nel 1975 presso la Galleria la Ripa.

Da quel momento in poi si susseguono innumerevoli tappe importanti che segnano in modo singolare il percorso artistico del Maestro Nocera e facendo un breve excursus del suo operato si ricordano, dalle più recenti: dal 1° maggio al 31 ottobre è presente ad Expo Milano 2015 con l'installazione "Oltre il mare" nell'ambito della mostra "Il tesoro d'Italia" a cura di Vittorio Sgarbi; ancora nel maggio 2015, presso l'Istituto Italiano di Cultura a Londra, ha presentato il suo terzo libro d'artista su Pinocchio, in edizione limitata, dal titolo "The Adventures of Pinocchio" con il patrocinio della Fondazione Nazionale Carlo Collodi. Successivamente, insieme alla Editions Redberry Art London, l'opera è stata presentata ai Chiostri dell'Umanitaria di Milano al fuori-Expo con la Regione Toscana, quindi, nel settembre 2015, all'Università Ca' Foscari di Venezia. La stessa diventa importante sezione della mostra "Oltre... i confini dell'onda", esposta al Castel dell'Ovo di Napoli dal 15 ottobre 2015; la partecipazione alle Biennali di Venezia negli anni 2011 e 2013; nel 2010 la mostra "Oltre il nido" ai Mercati di Traiano, a Roma, inaugurata dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano; la realizzazione, nel 2006, di un monumento in bronzo per il 50° anniversario della tragedia di Marcinelle, in Belgio; la mostra "Pinocchio e la luna", nel 2002, al Parlamento Europeo a Bruxelles; l'illustrazione del volume "I Vangeli", opera ideata per il Giubileo del 2000; la realizzazione, nel 1997, de "Le petit Chaperon Rouge", volume illustrato con una serie di acqueforti originali e di un piccolo cofanetto contenente una serie di carte postali d'artista a favore della Fondazione mondiale per la ricerca sull'AIDS del prof. Luc Montagnier sotto l'egida dell'UNESCO; la mostra tenuta, nel 1989, presso il Parlamento Europeo a Strasburgo, per le celebrazioni del Bicentenario della Rivoluzione Francese. Oggi l'artista accoglie l'invito fattogli, già nel 1976, dall'amico Maurizio Valenzi, all'epoca sindaco di Napoli, tornando a vivere ed esporre nella città partenopea.

www.antonionocera.com www.pinocchio-nocera.uk

Girolamo Ferdinando De Simone archeologo dell'Università di Oxford, profondo conoscitore di Pompei e degli altri siti intorno al Vesuvio. Nel 2004 fonda l'**Apolline Project**, un progetto di ricerca multidisciplinare sugli antichi territori di Neapolis e Nola nel quale sono coinvolti archeologi, vulcanologi, paleobotanici, antropologi, restauratori ed informatici. Nel 2011 gli è stato conferito lo European Archaeological Heritage Prize per lo spirito innovativo della sua ricerca, la conversione di una discarica abusiva in parco archeologico ed il coinvolgimento della popolazione locale. L'edificio fu costruito poco dopo la distruzione di Pompei e continuò a vivere fino al 472 d.C., quando un'altra eruzione lo seppellì. www.apollineproject.org

Ugo Leone, già professore ordinario di Politica dell'ambiente presso la Facoltà di Scienze politiche dell'Università di Napoli "Federico II". È presidente del **Parco nazionale del Vesuvio** dal 2008 al 2014. Attualmente Commissario Straordinario del Parco Nazionale del Vesuvio. È presidente dell'Istituto Internazionale Stop Disasters in convenzione tra Comune di Napoli e Università Federico II e iscritto all'albo dei pubblicisti dal 1969

Toti Lange, patron di **Baccalaria** a Napoli. Il posto che mancava. "Sua Maestà il Baccalà", come recita il manifesto di questa particolarissima trattoria, non aveva ancora – incredibilmente – un locale tutto suo, proprio nella capitale del regno delle Due Sicilie. E al proprietario Toti Lange, è venuta l'idea di aprire un posticino ad hoc. E' attivo da più di un anno, in Piazzetta Sedile di Porto, dietro Piazza Borsa. Con l'intento di proporre una cucina tradizionale, che recuperasse le più classiche ricette delle case napoletane, riconvertendole in piatti a base di baccalà e stoccafisso. Con un'operazione semplice e genuina che, ci sembra, possa dirsi perfettamente riuscita, anche grazie alla mano sicura dello chef Vincenzo Russo. www.baccalaria.it

Patrizia Spigno, ricercatrice laureata in Scienze Agrarie, responsabile della conduzione di progetti di ricerca, sperimentazione, servizi e divulgazione in agricoltura. Fiduciaria della Condotta **Slow Food Vesuvio**.