

11 ottobre Comunicato 3

INAUGURAZIONE IN VINO CIVITAS, DOMANI SABATO 12 OTTOBRE

Sarà tagliato con un colpo di fioretto, grazie a due atleti della Nedo Nadi, il nastro dell'ottava edizione di In Vino Civitas, il salone del vino di Salerno che prende il via domani sabato 12 ottobre alle ore 16:30 alla Stazione Marittima di Salerno. Ideato dall'associazione Createam, guidata dal presidente Sergio Casola, organizzato con CNA Salerno e sostenuto con la Camera di Commercio ed il patrocinio del Comune di Salerno, l'evento che prevede la partecipazione di 113 espositori provenienti da tutte le regioni italiane, si aprirà in nome della sinergia con il mondo dello sport che, nei tre giorni dell'iniziativa sarà testimonial del Beressere con gli atleti che invieranno dal Salone del vino di Salerno messaggi sul consumo consapevole di sostanze alcoliche, per invogliare i più giovani ad evitare gli abusi. In apertura, alla cerimonia del taglio del nastro, anche la vicepresidente di Comieco Carlotta De Iulius che nell'ambito del salone lunedì 14 ottobre presenterà Rimpiattino, lo speciale contenitore in carta per riportare a casa i residui di cibo e vino. Toccherà invece al prefetto di Salerno Francesco Esposito consegnare ufficialmente il premio EccellenSA alla cantina siciliana Terre di Gratia per l'iniziativa vendemmia Rosa, ovvero la raccolta fondi che serve a sostenere la parità di genere. Sarà invece il presidente della Camera di Commercio, Andrea Prete a consegnare il premio speciale EccellenSA a Giuseppe Pagano per la capacità di tramandare la tradizione vinicola, senza tralasciare la continua opportunità di innovazione. "San Salvatore non è un'azienda come tutte le altre: è un laboratorio a cielo aperto, un progetto di sviluppo agricolo in cui si dà valore ad una produzione consapevole ed ecosostenibile. Ma più di tutto è un'idea positiva in grado di costruire una nuova visione del Futuro" si legge nella motivazione del premio, una brocca in ceramica artistica di Vietri sul mare, realizzata come il Bacco del Premio EccellenSA dal maestro ceramista Lucio Ronca, che presiede CNA Salerno. La Brocca servirà anche a presentare una delle mostre allestite all'interno del Salone del Vino. Con CNA Salerno, infatti si celebrerà il brindisi con l'artigianato attraverso una mostra fotografica (in esposizione Gerry Capaccio, Luigi De Lucia, Emanuele Anastasio, Armando Cerzosimo, Paola Esposito, Francesco Iannotti, Felice Sellitti). Uno dei pannelli, quello realizzato dal fotografo Felice Sellitti diventerà a sua volta premio per Pagine di Vite, il riconoscimento che va a chi sa raccontare il mondo del vino e che verrà consegnato da Silvia Imparato, speciale madrina dell'iniziativa e produttrice del Monteverrano alla testata giornalistica Decanto per la pubblicazione di Untold, la prima guida dei Vini autoctoni che sarà ufficialmente presentata, per la prima volta, proprio a Salerno, nel Salone del Vino. Nella prima giornata partiranno ufficialmente anche le master class di Ais: alle 18,30 la Verticale di "Omaggio a Gillo Dorfles", con l'Azienda San Salvatore e alle 20,30 la Verticale di "Tignanello" con sei annate in degustazione, a cura della Cantina Marchesi Antinori. Tutte le cantine saranno raccontate anche attraverso un viaggio virtuale che verrà riprodotto sui social della manifestazione con #vinoditalia, mentre a proposito di viaggi c'è attesa per capire se arriveranno visitatori che hanno usufruito dell'accordo con l'aeroporto di Salerno che prevede l'ingresso gratis al Salone del vino per chi mostrerà di essere arrivato a Salerno nella settimana dal 7 al 12 ottobre. Arriva, invece, da Vietri sul Mare, l'Associazione Ristoratori che, utilizzando prodotti tipici del nostro territorio, offrirà gratuitamente e compreso nel prezzo d'ingresso dei primi piatti tipici della tradizione locale. A garantire un viaggio tra le eccellenze gastronomiche del nostro territorio sarà anche un'apposita e specifica area del salone allestita da Lamberti Food. L'evento che si ricorda è rivolto solo ai maggiorenni resterà aperto anche domenica dalle 16 alle 23 e lunedì dalle 10 alle 17.

Per accrediti e info:

MONICA DI MAURO

3495756524