

Associazione Donne del Vino Campania
Comunicato Stampa



Al Vinitaly Le donne del Vino della Campania regalano emozioni

Anche questo anno - dal 7 al 12 Aprile a Vinitaly - le Donne del Vino "**regalano emozioni**" con degustazioni di vini prodotti dalle aziende associate.

La **Campania**, sarà protagonista insieme con altre tre regioni italiane, dell' edizione Donne del Vino - Vinitaly 2017

Si inizia Domenica 9 Aprile

Dalle ore 15 alle 17,30 Sala Tulipano si parlerà di **Vitigni rari**.

Sei appuntamenti importanti, di cui due presentati e guidati nella degustazione dal direttore scientifico di Vinitaly International Academy Ian d'Agata. L'iniziativa intende rivolgersi ad una platea di giornalisti ed esperti sommelier internazionali.

La **Campania** testimonierà la sua presenza con quattro vini da vitigni autoctoni rari: *Asprino d'Aversa* (Salvatore Martusciello); *Catalanesca* (Sorrentino Vini); *Barbetta* (Antica Masseria Venditti); *Pallagrello Nero* (Terre del Principe).

Alle ore 17:00 Pad. B Campania - Area Istituzionale, Le donne del Vino presentano "**Le mille sfumature di un terroir**"

Focus sul vitigno autoctono Falanghina e degustazione di nove vini prodotti in alcuni territori della **Campania**, le aziende produttrici: Tenuta Cavalier Pepe, Azienda Agricola Donna Chiara, Terredora, Cantine Astroni, Salvatore Martusciello, Sorrentino Vini, Antica Masseria Venditti, Quintodecimo, Villa Matilde.

Moderata Antonella Amodio, collaboratrice di diverse testate giornalistiche e responsabile per la **Campania** della Guida Essenziale dei vini Doctor Wine - Daniele Cernilli. Guida la degustazione Fosca Tortorelli, esperta di gestione e comunicazione del vino, sommelier, degustatrice ufficiale A.I.S.

Seguirà la Conferenza stampa sull'evento Sorrento Rosè Pad. B Campania area Istituzionale e brindisi con la delegata della regione **Campania** - Lorella Di Porzio - e con la presidente nazionale dell' associazione "Donne del Vino", Donatella Cinelli Colombini.

Si chiude il giorno 12 con una **cena evento**, organizzata al Palazzo della Gran Guardia.

Protagonista la **Campania**, insieme con Liguria, Sardegna e Toscana che presenteranno specialità gastronomiche regionali accompagnate da 60 vini prodotti con vitigni autoctoni, provenienti da tutta Italia. Quattro artigiani del gusto, uno per ciascuna regione, effettueranno preparazioni culinarie dal vivo. Per la Campania ci sarà il maestro **Guglielmo Vuolo**, artigiano di Eccellenze Campane di Napoli, presenterà una reinterpretazione personale di un classico della tradizione napoletana: la pizza frita. Due le creazioni pronte a portar: Scugnizzielli Napoletani e Arepa napoletana.

Saranno presenti, come testimoni di eccellenze territoriali, anche il **Caseificio Ponticorvo**, punto di riferimento per la produzione artigianale casearia, che offrirà mozzarella di bufala campana, la **Latteria Sorrentina** arte casearia dal 1880, impegnati da cinque generazioni a tramandare tradizioni e qualità,

delizieranno i partecipanti con formaggi e salumi, gli artigiani del **Panificio Malafronte**, panettieri da quattro generazioni offriranno le loro creazioni. La serata si concluderà con il tradizionale taglio della torta a cura della Presidente, Donatella Cinelli Colombini.

Segreteria Donne del Vino – Campania
Campania@ledonnedelvino.com; 389/8570397
FB: [Le Donne del Vino della Campania](#)
Instagram: [Donne del Vino Campania @DDVCampania](#)