

Wine & The city®

n.7



bollicine
pallettes
vinfage
aperitivi
bellezza
shopping
incontri
design
moda
vino
arte
glamour
calice
cravatte
gioielli
sigari
gusto
happening



NAPOLI

20 > 24 MAGGIO 2014
EVENTI OFF 14 > 28 MAGGIO
wineandthecity.it



Wine & The city® n.7

CON IL PATROCINIO DI



Con il patrocinio della
PROVINCIA DI NAPOLI
Questa iniziativa è contro
il "sistema" della camorra



COMUNE DI NAPOLI



CON IL SUPPORTO DI



CON LA COLLABORAZIONE DI



Dalle vigne di Posillipo alle Catacombe di San Gennaro a Capodimonte, da una collina all'altra della città: è questo lo spazio geografico di Wine&Thecity® alla sua settima edizione. Iniziamo il 14 maggio e arriviamo fino al 28: quindici giorni di appuntamenti, itinerari, degustazioni.

2

Sono più di cento, 115 per la precisione, gli indirizzi che quest'anno compongono il circuito.

Wine&Thecity® è sempre di più una grande festa mobile, uno straordinario contenitore e motore di creatività urbana: azioni di public art, vernissage, concerti, flash mob, aperitivi nelle boutique e nei cortili, insolite visite guidate, cene nomadi e teatro in spazi non convenzionali. Il buon vino italiano è il filo che unisce tutto questo. Crediamo fortemente che una rassegna si debba reinventare ogni anno per crescere e noi lo abbiamo fatto.





Quest'anno tutto il percorso e tutti i contenuti, grazie alla collaborazione preziosa di Mappi-Na, sono on line, geo-localizzati sulla piattaforma www.mappi-na.it leggibile anche da tutti gli smart phone. Yelp Napoli, la community internazionale, ha sposato il nostro progetto rendendolo ancora più social.

Promuoviamo il design e la fotografia con due premi, il recupero dei tappi di sughero a scopo sociale, la voglia di fare e di mettersi in gioco. Ecco il nostro programma 2014

3

14 > 18 MAGGIO

EVENTI OFF

20 MAGGIO

PANDIVINO INAUGURAZIONE

21 > 24 MAGGIO

IL CIRCUITO, 115 APPUNTAMENTI
TRA CHIAIA E IL CENTRO ANTICO

25 > 28 MAGGIO

EVENTI OFF

Donatella Bernabò Silorata
ideatrice di Wine&Thecity®

Wine&thepics

I EDIZIONE

Wine&ThePics è il Premio fotografico istituito quest'anno da Wine&Thecity® e Tangram Eventi e dedicato a tutti i fotoamatori senza limite di età chiamati a cimentarsi sul tema del vino nelle sue più svariate interpretazioni.

4

Le immagini in gara raccontano l'ebbrezza, il tralcio di una vite contro luce, il gesto del bere, i riti della raccolta, il fascino di una vecchia botte di legno e tanto altro. I premi assegnati saranno sei e relativi a quattro categorie: Premio Giuria Tecnica; Premio Giuria Popolare; Premio Giuria Facebook; Premio Wine&Thecity®.

Le dodici foto selezionate dalla giuria presieduta da Raffaele Cercola e composta dai fotografi Mario Ferrara e Sergio Siano, dalla curatrice Federica Cerami e dalla gallerista Donatella Sacconi, saranno in mostra il 22 maggio nella galleria Voyage Pittoresque Factory dove si svolgerà la premiazione (vedi p.67). Il primo premio è una Nikon 1 V1.

I premi sono offerti da: Nital Spa, distributore nazionale dei prodotti Nikon; Asa distribuzione; Foto Ema; Foto Center Club; Giclée Art.

A cura di Michele Del Vecchio
Organizzazione Tangram Eventi
spazio-tangram.it



PREMIO
NAZIONALE
CONVIVIAM
DESIGN

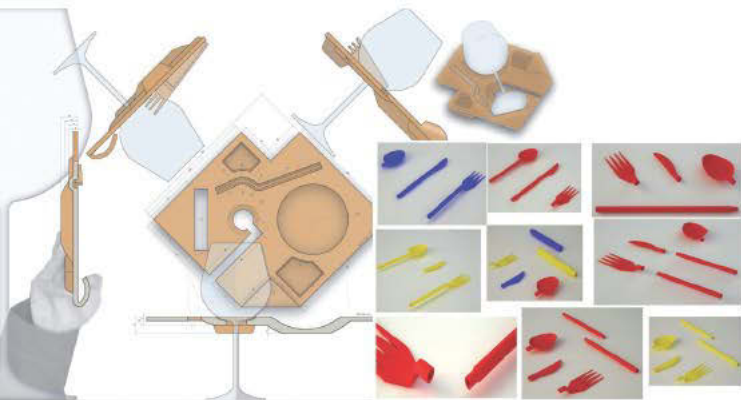
II EDIZIONE



Nel 2013 Wine&Thecity® ha varato con il Pastificio dei Campi il Premio Convivium Design: un premio nazionale dedicato ai designer e ai creativi under 40 per "individuare soluzioni di design alle necessità e ai riti contemporanei collegati al tema del consumo del cibo e del vino, comprendendo tutte le attrezzature per alimentarsi nonché il cibo stesso".

Direttore scientifico del Premio, che si avvale del patrocinio dell'ADI, Associazione per il Design Industriale, sezione della Campania, è Salvatore Cozzolino. Quest'anno il Premio giunge alla sua seconda edizione. I progetti selezionati dalla giuria saranno in mostra il 28 maggio nello spazio HBTOO di Napoli dove si terrà la premiazione finale con un grande evento all'insegna del design, dell'arte e del food&wine (vedi p.104).

5





AMORIM

Amorim. We cork better

Amorim Cork Italia S.p.A. - Via C. Bianchi, 8 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438.39.49.71 - www.amorimcorkitalia.com



II EDIZIONE

Salva il Tappo! è la campagna di raccolta tappi di sughero avviata in modo spontaneo da Wine&Thecity® già nel dicembre 2012, per promuovere un consumo di vino eco-sostenibile. Finalizzata al recupero del sughero, materiale prezioso, naturale al 100% e totalmente riciclabile, Salva il Tappo! affianca la campagna ETICO ideata da Amorim Cork Italia a sostegno delle attività sociali della Onlus TuttiColori, attiva nel Rione Sanità di Napoli. In quattro postazioni sotto indicate troverete i contenitori ETICO dove poter portare i propri tappi tutto l'anno. Durante i giorni di Wine&Thecity® in venti location del circuito ci saranno altrettante scatole dedicate alla raccolta.

7

Punti di raccolta di Salva il Tappo!

Caseari Causero, piazzetta Pontecorvo stand a/b
Enoteca Mercadante, Piazza Amedeo, 16/a (Passeggiata Colonna)
I Coloniali, via Francesco Giordani, 32
Libri e Caffè, Piazza Municipio, 79

Pan Palazzo delle Arti di Napoli
via dei Mille, 60
solo in occasione
della serata inaugurale
del 20 maggio





Pastificio dei Campi

GRAGNANO



www.pastificiodeicampi.it

+40° 42' 26.04", +14° 30' 50.55"





EVENTI OFF

Wine&Thecity®
n. **7**

CHAMPAGNE mob ON THE SEA

10

Luogo, giorno e orari non si conoscono. Saranno svelati poco prima e solo a chi si sarà iscritto allo Champagne Mob. Cosa accadrà? In kayak con l'Associazione Kayak Napoli o in alternativa con una barca a motore si raggiungerà Antonio, l'ultimo pescatore di Marechiaro e il suo peschereccio. A bordo avrà luogo la degustazione di champagne con i sommelier dell'Ais di Napoli in abbinamento ad una serie di assaggi preparati da Antonio. Lo Champagne Mob è un'azione di degustazione di champagne "al buio" in luoghi diversi e originali, a cura di Tommaso Luongo, Delegato Ais Napoli. I posti sono limitati. Per partecipare occorre inviare una mail a info@aisnapoli.it ovvero iscriversi alla pagina facebook ufficiale dell'AIS Napoli; qualche giorno prima del fatidico Champagne MOB un messaggio svelerà luogo, orario e ticket di partecipazione e (forse) gli champagne che saranno degustati.

A cura di Associazione Italiana Sommelier Delegazione di Napoli
info@aisnapoli.it
Facebook AIS NAPOLI



MERCOLEDÌ 14
VENERDÌ 16

DEGUSTAZIONI NOMADI DI DATÈ

Anche quest'anno Wine&Thecity® sposa il progetto Datè, il collettivo di architetti, designer, artisti e chef itineranti che organizza cene esperienziali in case d'autore e luoghi non convenzionali. Il vino sarà protagonista insieme ad un mix insolito di arte, design, suoni e performance di teatro, il tutto in location originali. Per ogni serata, al vino viene abbinata una degustazione di pasta di Gragnano Igp di Pastificio dei Campi cucinata dagli chef di Datè. La filosofia è nomadismo, spiazzamento, cultura, gusto e bellezza. Le serate per Wine&Thecity® sono due: mercoledì 14 e venerdì 16 maggio. I posti sono limitati ed è necessario prenotare registrandosi al sito www.datè.com. Indirizzo e modalità di partecipazione vengono comunicati via email pochi giorni prima agli iscritti.

14 maggio **VINI DI CASA SETARO**
16 maggio **VINI DI ZAMPINO CANTINE**
Per informazioni e prenotazioni: datè.com





SABATO 17
DOMENICA 18
SABATO 24
DOMENICA 25

Wine&The...
In Vespa tra le vigne di Posillipo



12

Wine&TheVespa è il primo Vespa tour alla scoperta delle vigne metropolitane di Napoli realizzato in collaborazione con NapolinVespa Tour in esclusiva per Wine&Thecity®. In sella ad affascinanti Vespe d'epoca, guidate da driver esperti, si raggiungerà l'amana collina di Posillipo dove si incontrano scampoli di campagna ancora intatti e filari che sembrano tuffarsi in mare. La prima tappa è in cima alla collina, dove c'è il celebre ristorante Rosiello, dal 1933 gestito con passione dalla famiglia Varriale: lasciate le vespe nel giardino parcheggio del ristorante, l'itinerario prosegue a piedi nei quattro ettari di vigneto dell'Azienda agricola Varriale per scoprire una delle vigne più antiche e panoramiche della città.

Salvatore Varriale, sommelier e vignaiolo, nonché padrone di casa, illustrerà le diverse viti allevate, la maggior parte a piede franco,





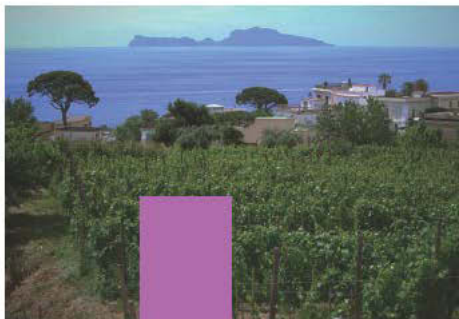
e i metodi di vinificazione. Accompagnati dai Sommelier dell'Ais - Associazione Italiana Sommelier - delegazione di Napoli, si degusteranno quindi i vini prodotti dall'azienda: il Piedrosso in purezza Doc, la Falanghina Doc dei Campi Flegrei e il Rosato ottenuto da un blend di uve autoctone. Il tour prosegue in vespa sulle tracce degli antichi Casali di Posillipo raccontati da una guida turistica con degustazione finale del Flaegreo, lo spumante da Falanghina delle Cantine Federiciane, fatto con uve provenienti da un altro vigneto metropolitano sulla collina dei Camaldoli.

13

Il tour è curato da NapolinVespa Tour ed include vespa d'epoca con driver, casco, sottocasco monouso, carburante, assicurazione, guida turistica, sommelier AIS, ingresso in vigna, degustazione.

Orari: 10:00/12:30 - 16:00/18:30
Durata: 2 ore e 30 minuti circa
Pick-up e Drop-off:
Piazza Trieste e Trento
Contributo di partecipazione:
30,00 euro
napolinvespa.it

Per partecipare a Wine&TheVespa è obbligatoria la prenotazione al (+39) 340 2670992
Non sarà possibile partecipare con veicoli propri



DOMENICA 18

RAVIOLI MEDITERRANEI



"Dal mediterraneo partono bastimenti carichi di aromi, fragranze e sapori. Napoli li accoglie nell'abbraccio del golfo, li interpreta con fantasia nella tradizione e li offre al viaggiatore incantato".

14

Il Cortile, piccolo spazio nel cuore del Vomero, dedicato alla ricerca gastronomica, alla condivisione e all'espressione del talento, è sede del progetto "raviolimediterranei". Il progetto pone i ravioli, "nella sfoglia che accoglie il ripieno per unirli al condimento", a simbolo dell'attitudine di Napoli ad accogliere le diversità per coniugarle a gusto ed esigenze propri. Per Wine&Thecity® invita ad una degustazione di ravioli accompagnati dalle prelibatezze di Campania Mia, la bottega del gusto di Ciro Arenella, e dalle fotofood di Luciano Furia e di Sonia Ritondale, esposte e "spadellate" al momento. A rendere unici questi ravioli è l'accortezza nella procedura e nella scelta delle materie prime: solo semole nazionali e uova biologiche, formaggi di qualità, pomodoro San Marzano dop. Il risultato è la giusta consistenza, alta digeribilità ed una piacevole freschezza di gusto. L'abbinamento è con i vini dell'azienda vinicola Di Meo di Salza Irpina.

VINI di DI MEO

dalle 13

Costo: 20 euro a persona

Viale A. Albino, 3/a (trav. via Cilea)

il.cortile@libero.it

A BASSO **TASSO** ALCOLICO

A basso tasso alcolico è un progetto d'arte pubblica, un'ironica e dinamica guerriglia urbana realizzata da Enza Monetti in esclusiva per Wine&Thecity®. Sagome di bottiglie di vino realizzate con materiale riciclato e riciclabile segnano il percorso dinamico di Wine&Thecity®. Sono posizionate qua e là, come segno iconico, come traccia da seguire: sono nelle vetrine dei negozi, in un cortile, per strada o in una piccola libreria. Le custodie diventano "sculture luminose" per entrare simbolicamente nel corpo del vino. La luce rimanda al sole che scalda la terra e matura l'uva, l'energia è quella che il vino è in grado di custodire per poi restituire. Artista e designer napoletana, Enza Monetti evidenzia quel territorio parallelo tra arte e ambiente in cui tutto è ancora possibile.

15

Il lavoro è prodotto dall'azienda IO PRINTO specializzata in tecnologie digitali a Napoli.



- 137A** corso Vittorio Emanuele, 137/a
50 Kalò piazza Sannazzaro, 201/b
Ab Ovo via Bellini, 17
Alrontour via Chiaia, 199
Alberto Guardiani via G. Filangieri, 76
Alessandra Libonati Jewels vico Il Alabardieri, 27
Amarelli Liquirizia dal 1731 piazza Vittoria, 6
Amina Rubinacci via Carlo Poerio, 10
Arte Antica via D. Morelli, 45
Augustus via Toledo, 147
Baccalarìa p.tta di Porto, 4
Bar Ferrarelle largo Vasto a Chiaia, 87
BioTic Ristorante via M. Schipa, 40
Brinkmann piazza Municipio, 21
CAMBIO vita via Carlo Poerio, 100/a
Camera 137 corso Vittorio Emanuele, 137
Capua Cashmere via Bisignano, 5
Caramanna Gioielli via Cavallerizza a Chiaia, 46
Caseari Cautero p.tta Pontecorvo stand a/b
Catacombe di San Gennaro via Capodimonte, 13
Chiesa di San Rocco Riviera di Chiaia, 254
Chiesa San Giuseppe delle Scalze salita Pontecorvo, 65
Chiesa Santissimo Redentore corso Vittorio Emanuele, 138
Cioccolatoforesta via Carducci, 29
Clu Coffe&Food via Carlo Poerio, 47
Dominga via Achille Torelli, 1
E. Marinella Riviera di Chiaia, 287
Emporio Armani piazza dei Martiri, 61/62
Enoteca Mercadante Convivium piazza Amedeo/Passeggiata Colonna, 16/a
Ernesto Esposito via Santa Caterina a Chiaia, 20
EscarGO' Caravans For Rent p.tta Ascensione/p.zza Bellini
Fiorelli spa via Fiorelli, 12/a
Fresco Trattoria Pizzeria via Partenope, 8
Friggitoria Morelli via D. Morelli, 41
Galleria Arti Decorative vicoletto Ischitella, 8 (Carlo Poerio)
Galleria Hde via Fiorelli, 12
Gemellidapolsò piazza Amedeo/Passeggiata Colonna, 16/f
Gino Sorbillo Antica Pizzeria dal 1935 via Tribunali, 32
Gino Sorbillo Llevito Madre al Mare via Partenope, 1
Giovanni Raspini via Bisignano, 63
Go Coppola di E. Sammarruco via Vetriera, 10
Grand Hotel Parker's corso Vittorio Emanuele, 135
Grangusto via Marina, 5
HBtoo via Coroglio, 156
Hotel Piazza Bellini via Costantinopoli, 101
Idem Shop via Ferrigni, 32
Idem Shop vico Belledonne a Chiaia, 12
Il Cellaio carni e vini via Carlo Poerio, 54/b
Il Cortile viale A. Albino 3/a (traversa via Cilea)
Ileana della Corte via Carlo Poerio, 52/A
Ifilodipartenope via Costantinopoli, 48
IM Progetti Igienica Meridionale via Crispi, 130
Intragallery via Cavallerizza a Chiaia, 54
Kiphy vico San Domenico Maggiore, 3
L'Etto via Costantinopoli, 103
La Bersagliera Borgo Marinari, 10/11
La Casa Brutta vico San Domenico Maggiore, 19
La Ciliegina Lifestyle Hotel via P.E. Imbriani, 30 (P.zza Municipio)



115 INDIRIZZI

La Taverna a Santa Chiara via Santa Chiara, 6
Le Cirque Naples via Santa Brigida, 65/66
Leopoldo a pols via Vittoria Colonna, 46/47
Libreria Berlino via Portalba, 28/29
Libreria Pisanti corso Umberto I, 38/40
Libri e Caffè piazza Municipio, 79
Maal via G. Filangieri, 14
Mabruk E20 via Cavallerizza a Chiaia, 46
Madame Bonbon via San Pasquale, 35/36
Malparmi via Alabardieri, 42
Mangiafoglia via Carducci, 32
Marchè Marlage p.tta Ascensione, 27
Marella via Cavallerizza a Chiaia, 38
Mario Valentino Boutique via Calabritto, 10
Medart Riviera di Chiaia, 88
Merisol vico Belledonne a Chiaia, 14/c
Nappa Gioielli via G. Filangieri, 65
Nativus p.tta Ascensione, 9
Nennapop via Bisignano, 25/26
Nennapop via Carlo Poerio, 31
Novelli Arredamenti via Vetriera, 20
Opera Caffè piazza Trieste e Trento, 12
Paco & Co via Alabardieri, 13
Palazzo Petrucci Pizzeria piazza San Domenico Maggiore, 5
Palazzo Petrucci Ristorante piazza San Domenico Maggiore, 4
Pan Palazzo delle Arti di Napoli via dei Mille 60
Pantesla piazza Amedeo/Passeggiata Colonna, 16 d
Paola Grande Gioielli via Bisignano, 7
Pedone Ottici via Filangieri, 74
Piccoli Ricordi corso Vittorio Emanuele, 648
Plumini Danesi via Cavallerizza a Chiaia, 62
Pm3 b&b via del Parco Margherita, 3
Portolano via Chiaia, 140/141
Presta via Filangieri, 73
Profumo via Carlo Poerio, 33
Quartiere Intelligente scale di Montesanto
Renaissance Naples Hotel Mediterraneo
via Nuova Ponte di Tappia, 25
Roberta Bacarelli via Carlo Poerio, 48
Romeo Hotel via Cristoforo Colombo, 45
Sabina Albano Studio salita Vetriera, 15
Sartoria Dalcuore via Caracciolo, 17
South Italy Food via F.Giordani, 24
Spazio Nea via Costantinopoli, 53
Studio Morelli Gioielli via D. Morelli, 7
Sud Ristorante via Santi Pietro e Paolo, 8 Quarto
SugarQueen via Carlo Poerio, 42
Team Leo piazza Amedeo, 15
Toffini via Martucci, 35 c/d/ef
Unopiù p.tta Rodinò, 19/20
Veritas Restaurant corso Vittorio Emanuele, 141
Vetriera 12 salita Vetriera, 12
Vigneri Luxuries via D. Morelli, 5
Voyage Pittoresque via Vittoria Colonna, 15/a/b/c
VP Factory corso Vittorio Emanuele, 682/686
Ymotho p.tta Rodinò, 17

Su www.mappi-na.it

trovate giorno
per giorno tutti
gli indirizzi del circuito
e i relativi programmi.

Tre puntatori
indicano la tipologia
dell'evento proposto.

Come per il catalogo
ad ogni giorno è
assegnato
un colore:

viola 21 maggio,
verde 22 maggio,
arancione 23 maggio,
azzurro 24 maggio.

17



72 CANTINE

ABBAZIA DI CRAPOLLA
AGRICOLA CAPRARIZZO
ALE.PA.
AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRA
AZIENDA AGRICOLA PORTOLANO
AZIENDA AGRICOLA SANTA LUCIA
AZIENDA AGRICOLA VARRIALE
BASILISCO
BISOL
BORTOLOMIOL
BRAMA
CANTINA COLLI DEL SOLIGO
CANTINA DEL POLIVERE
CANTINE A CASA
CANTINE ASTRONI
CANTINE DELL'AVERNO
CANTINE DI MARZO
CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE
CANTINE FONTANAROSA
CANTINE OLIVELLA
CANTINE RAO
CANTINE SANPAOLO
CANTINE SEBASTIANELLI
CASA SETARO
CAUTIERO
CAVIT
CITRA VINI
COLLAVINI
CONSORZIO ENOGASTRONOMICO CAMPANO
CONTRADA SALANDRA
CONVIVIUM
CUSUMANO
DI MEO
FAMIGLIETTI
FATTORIA LA RIVOLTA
FEUDI DI SAN GREGORIO



72 CANTINE

FONTANAVECCHIA
FONZONE CACCESE
GIRLAN
GROTTA DEL SOLE
I COLLI DEL SANNIO
LA MOLARA
LA PIETRA DI TOMMASONE
LE VIGNE DI RAITO
LIBRANDI
MARCHESI DE' FRESCOBALDI
MASSERIA CAMPITO
MASSERIA FRATTASI
MASSERIA VENDITTI
MUSTILLI
OGNISSOLE
PERRAZZO VINI D'ISCHIA
PIERA MARTELLOZZO
SIRCH
SORRENTINO
TENUTA CAVALIER PEPE
TENUTA LA TENAGLIA
TENUTA MATILDE ZASSO
TENUTA PEZZAPANE
TENUTE EMÈRA
TERRE CAUDIUM
TERRE DEL PRINCIPE
TERREDORA
VIGNA PIRONTI
VIGNE CHIGI
VILLA CRESPIA
VILLA MATILDE
VINANDA
VINI FINI EPISCOPIO
VITICOLTORI MIGLIOZZI
VOLPE PASINI
ZAMPINO CANTINE



**E LUNGO
IL PERCORSO
TROVERETE IN
DEGUSTAZIONE
ANCHE:**

Cacio Nobile
Compagnia della Qualità

Miele biologico
e Olio extravergine
d'oliva della Masseria
delle Sorgenti Ferrarelle

Mozzarella di bufala
campana Dop
del Consorzio di Tutela

Nucillo 'e curti

Olio extravergine
d'oliva Olivarte

Pasta di Gragnano
Pastificio dei Campi

Sushi Giappo

Taralli di Leopoldo Infante

pan

palazzo delle arti napoli

via vetriera

rampe brancaccio

via dei mille

via filangieri

via chiaia

via cavallerizza

vico belledonne

via s. pasquale

via carducci

via alabardieri

via carlo poerio

via ferrigni

vico salfrano

via bisignano

piazza dei marliri

via calabritto

riviera di chiaia

via morelli

villa comunale

piazza vittoria

via caracciolo

via partenope

ON LINE
mappi-na.it

CHIAIA

CENTRO



M

piazza dante

piazza bellini

via tribunali

vico san domenico maggiore

piazza s. domenico maggiore

via benedetto croce

piazzetta nilo

piazza gesù nuovo

via s. chiara

piazza carità

via donnalbina

piazzetta di porto

c.so umberto I

piazza bovio

via diaz

via trinità degli spagnoli

via toledo

via n. ponte di tappia

via guantai nuovi

via medina

via depreffis

via de gasperi

via s. brigida

piazza munipicio

via cristoforo colombo

stazione marittima

via s. carlo

s.carlo

maschio angioino

piazza plebiscito

palazzo reale

via acton

molo beverello

MARTEDI 20

PAN *DIVINO*



22

PANDIVINO è l'evento inaugurale della VII edizione di Wine&Thecity®. Dalle 18 alle 21, l'atrio, la facciata e lo spazio antistante il Palazzo delle Arti di Napoli, saranno coinvolti in un'azione performativa a cura di **Simona Perchiazzi**. Arte, cibo, vino e musica classica invadono gli spazi in un amalgama di suggestioni visive, tattili, gustative ed uditive. Contaminazione, la parola chiave. Un melting pot di elementi dalle differenti consistenze in equilibrio. Spiazzamento, movimento, ritmo dettano il codice espressivo della serata.

Sullo scalone monumentale suonerà un quartetto di violoncelli del Centro di Musica Antica **Fondazione Pietà dei Turchini**: un ensemble giovane che dialogherà con i diversi elementi della serata scandendone il ritmo. Sulla facciata del museo andrà in scena l'azione di **Teatro Dissolto**: un'azione di public art volta a cogliere di sorpresa i passanti frettolosi e distratti di via dei Mille. Nell'atrio la degustazione del vino è affidata al **Movimento Turismo del Vino della Campania** e curata dai sommelier dell'**Ais di Napoli**.



Pan
palazzo delle arti napoli



In abbinamento ai vini delle cinque province campane ci sarà un intervento gastronomico di **Carlo Olivari**, chef e designer itinerante di Cooking Division. All'esterno, sotto i portici del Pan, l'**APERitivo** Napoli, originale Ape car trasformata in bar mobile, icona dell'italianità rétro-pop, darà il benvenuto con il più tipico street food partenopeo: i taralli "nzogna e pepe" di **Leopoldo Infante**, da settant'anni i migliori taralli di Napoli, e un calice di vino.

In collaborazione con
Assessorato Cultura e Turismo del
Comune di Napoli

23

PAN Palazzo delle Arti Napoli
Via dei Mille, 60
Ingresso su invito

Acqua ufficiale Ferrarelle

Con la partecipazione degli allievi
dell'Istituto Alberghiero
Vittorio Veneto di Napoli

Si ringrazia iPack&Trade
packaging e trading





Rosso, bianco o rosato?
La qualità del colore
è importante anche per noi.



Via Boscofangone · Zona Industriale A.S.I. · 80035 NOLA (Napoli)
tel. 081 3151040/41 · fax 081 8210439 · info@rossiprint.it · www.rossiprint.it

21

chiaia

Wine&TheCity®
n.7

MALIPARMI

Per brindare alla nuova collezione primavera estate 2014 Maliparmi accoglie nuovamente Wine&Thecity® nello showroom in via Alabardieri. Un tripudio di colori e fantasie, tagli originali e rivisitazioni. Il mondo di Maliparmi unisce, in armonia, l'unico e l'industriale, realizzando capi con dettagli ricamati a mano, perline e paillettes, ed ancora foulard che diventano top da indossare, sandali gioiello, shop bags e pochette impreziosite da pietre e particolari originali, per una donna sicura di sé, dalla personalità decisa e anche un po' eccentrica.

VINI DI BISOL

dalle 18.30

Via Alabardieri, 42

Tel 081 402249

boutiquenapoli@maliparmi.it



STUDIO MORELLI GIOIELLI

Dal 1999, Studio Morelli gioielli, nato da un'idea di Stefania Cilento, è un piccolo laboratorio show-room in uno dei più bei palazzi di via Domenico Morelli. In un connubio perfetto tra sapienza artigianale, estro creativo e ricerca stilistica e dei materiali - dal corallo alle pietre dure e semipreziose, dai colori e tagli più svariati, all'oro, argento e bronzo -, Stefania realizza gioielli fantasia e non, di elevata fattura. Negli anni, l'utilizzo di materiali nuovi, al passo con le tendenze moda, ha dato vita a nuove interpretazioni del gioiello. Da non perdere i bracciali e gli orecchini della linea Druzy. Aperitivo con i vini di Bortolomiol.

VINI DI BORTOLOMIOL

dalle 18

Via D. Morelli, 7

Tel 081 7644083 - FB studio morelli



ARTE ANTICA

Ammirare una gouache sorseggiando un calice di buon vino ha un altro sapore. È questo l'invito di Andrea Gargiulo di Arte Antica che anche quest'anno apre le porte del suo negozio salotto a Wine&Thecity® per un aperitivo con l'arte, i vini dell'Azienda agricola Alessandra e i piccoli assaggi dolci e salati delle giovani Cuoche in Giro, Elena e Francesca. Sullo sfondo le collezioni del negozio: pezzi di antiquariato di nicchia e una raccolta unica di gouaches antiche ed originali, uniche e bellissime, raccontate con perizia ed entusiasmo da Andrea Gargiulo appassionato e grande collezionista.

VINI DI AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRA

dalle 18
Via D. Morelli, 45
Tel 081 7646897



AMARELLI LIQUIRIZIA DAL1731

In piazza Vittoria, all'interno del cortile del civico 6, si scopre il mondo Amarelli: una boutique dove si fa incetta della meravigliosa liquirizia di Rossano. Dal 1731 gli Amarelli sono produttori di finissima liquirizia che viene declinata in infiniti formati e proposte: pura, spezzata, in polvere, gommosa, confettata, senza zucchero, all'anice, alla menta. E poi la radice naturale, la grappa e il liquore, il sale alla liquirizia, le mandorle salate; non manca il connubio raffinatissimo col cioccolato con chicchi ricoperti di fondente. In occasione di Wine&Thecity® si degusteranno i vini irpini delle Cantine di Marzo.

VINI DI CANTINE DI MARZO

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 10 alle 14, dalle 16 alle 20
Piazza Vittoria, 6 (interno cortile)
Tel 081 7642596 - amarelli.it



21 chiaia

MAGGIO

FRIGGITORIA MORELLI

In un elegante palazzo di via Morelli, la Friggitoria Morelli è un indirizzo tutto nuovo. Il progetto di interior design è stato concepito preservando la storicità del luogo, con il soffitto a volta e il pavimento in marmo, combinando questi elementi con arredi progettati ad hoc distribuiti nello spazio insieme alle macchine di lavorazione. Il risultato è un ambiente accogliente e piacevole. Anche il progetto grafico del packaging è stato curato per avere un'identità unica. Per Wine&Thecity® la proposta è il più classico degli street food napoletani: il "cuoppo fritto" in abbinamento ai vini dell'azienda Mustilli di Sant'Agata dei Goti.

VINI DI MUSTILLI

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Via D. Morelli, 41
Tel 327 9915692
FB Friggitoria Morelli



NATIVUS

Il locale è di piccole dimensioni intimo e raccolto, con una cantina assortita da circa 130 referenze esposte su scaffali in legno. Il menu è dinamico, cambia ogni due settimane mantenendo come punto forte la carne - chianina, marchigiana, black angus, kobe - e salumi particolari come l'affumicata di chianina, la bresaola di bisonte, il salame di kobe e di cervo. Per Wine&Thecity® ci sarà un menu speciale con degustazione di vini. Ma sono da tener d'occhio le tante iniziative come la "crociera gastronomica" ovvero viaggio nelle cucine regionali d'Italia e gli aperitivi Vino party con prodotti d'eccellenza.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
A cena
Piazzetta Ascensione, 9
Tel 081 0320201
nativus.it





MENU

Fusi | Alette | Polpa di pollo fritto

Patate fresche fritte

Pollo allo spiedo | *per lo spiedo si accettano ordinazioni

Panini alla piastra

*non si utilizzano prodotti congelati

Aperto a pranzo e cena | per ordinazioni ed asporto

+39 **327 991 5692**

friggitoriamorelli@gmail.com

follow us on fb/FriggitoriaMorelli

21 chiaia

MAGGIO

MARIO VALENTINO BOUTIQUE

Dal 1952 Mario Valentino a Napoli è sinonimo di tradizione ed eleganza contemporanea. Le sue celebri scarpe e gli accessori moda si distinguono per lo stile unico, apprezzato ed esportato in tutto il mondo. Nelle antologie della moda si deve anche a lui la creazione del leggendario tacco a spillo. Arte, musica e i vini della storica azienda toscana Marchesi de' Frescobaldi saranno di scena durante l'esclusivo aperitivo organizzato per Wine&Thecity®, insieme alla collezione Primavera-Estate 2014 che strizza l'occhio al colore vivace e gioioso.

VINI DI MARCHESI DE' FRESCOBALDI

dalle 18 alle 22
Via Calabritto, 10
Tel 081 7644262
mariovalentino.it



AMINA RUBINACCI

Con un calice di buon vino, Amina Rubinacci presenta la collezione estate: capi in paillettes, Tshirt in jersey dalle forme fluide da abbinare con camicie e pantaloni, la celebre maglieria ed ancora accessori, borse e cinture in pelle. I colori dell'estate 2014 evocano un'eleganza minimale, uno stile che sa essere unico: i toni del sabbia e del bianco, le nuance pallide del lilla, del verde acqua e del giallo sono ravvivati da guizzi di luce, intrecci e filati rendono le trame uniche. Aperitivo in boutique con i vini di Migliozi e Caprarizzo.

VINI DI VITICOLTORI MIGLIOZZI E AGRICOLA CAPRARIZZO

dalle 18
Via Carlo Poerio, 10
Tel 081 415672
aminarubinacci.it



CAMBIO VITA

CamBIO vita è una novità, ed è un posto speciale. È caffetteria, frullateria, store di alimenti biologici, take-away, ma è anche e soprattutto un luogo d'incontro dove si respira aria di casa, dove ci si può concedere una pausa sorseggiando un caffè, una tisana, un centrifugato o un light lunch bilanciato dalla nutrizionista che seleziona i prodotti (tutti rigorosamente biologici) ed ha elaborato menu ad hoc. Anche i vini sono naturali e bio. In degustazione il rosato Vitamenia di Le Vigne di Raito. L'arredamento del locale, tutto realizzato con materiali di recupero, sottolinea la mission del progetto: promuovere la cultura del mangiar sano nel rispetto dell'ambiente.

VINI DI LE VIGNE DI RAITO

Colazione e Pranzo
Via Carlo Poerio, 100 Tel 081 19570395
cambiovitastore.it



NENNAPOP

Dj set all'ingresso, moda e colori ai piani superiori: Nennapop in via Carlo Poerio dà il benvenuto a Wine&Thecity® con un pomeriggio musicale e un aperitivo in boutique. Alla consolle una Dj, nei calici ci sono i vini di Vigna Pironti. Un'occasione divertente per fare shopping, per indugiare nella scelta di abiti e accessori moda e pochi selezionati elementi d'arredo. Fantastici i costumi, le borse e le scarpe, ma anche le icone in stile Frida Kahlo. Tutto scelto con cura da Maria Grazia Greco che si conferma scout di giovani stilisti e griffe di nicchia.

VINI DI VIGNA PIRONTI

dalle 18
Via Carlo Poerio, 31
Tel 081 19569000



SUGARQUEEN

SugarQueen, la pasticceria più colorata e fantasiosa di Chiaia, partecipa a Wine&Thecity® con un evento originale e glamour: "Macaron's Selfie". La cake designer Giada Baldari ha infatti realizzato per l'occasione delle simpatiche e golose cornici decorate con macarons, caramelle e cupcake e invita tutti a farsi un selfie. La foto sarà caricata sulla pagina Facebook di SugarQueen e la più votata entro il 30 maggio riceverà in premio un macarons box. Per Wine&Thecity® inoltre Giada Baldari presenta anche i suoi cupcake salati, ideali per aperitivi e buffet dinner, perfetti in abbinamento ai vini della Masseria Campito.

VINI DI MASSERIA CAMPITO

dalle 18
Via Carlo Poerio, 42
Tel 081 19138422
sugarqueen.it



PROFUMO

La boutique dedicata alla profumeria artistica apre le porte a Wine&Thecity® per offrire a tutti gli ospiti un vero e proprio viaggio olfattivo nel mondo delle fragranze. In questo spazio raffinato, dalle infinite suggestioni, si tramanda la cultura dell'antica arte di profumarsi, un tempo sinonimo di nobiltà, e si scopre la filosofia che c'è dietro la creazione di un profumo, i procedimenti artigianali, il confezionamento e il packaging. L'aperitivo non poteva che essere con i vini altoatesini Girlan, dalle piacevoli note fruttate per un coinvolgimento di tutti i sensi.

VINI DI GIRLAN

dalle 18
Via Carlo Poerio, 33
Tel 081 2405072
profumopoerio33.it



Profumo
emozioni olfattive



via carlo poerio, 33

ROBERTA BACARELLI

La boutique Roberta Bacarelli apre a Wine&Thecity® il suo raffinato mondo fatto di capi dal sapore sartoriale, confezionati con autentici tessuti vintage, e di abiti ed accessori dallo stile più contemporaneo. Un salotto per donne che amano il bello, il pezzo unico e mai banale. Artigianalità, minuziosa ricerca e cura dei particolari, palette cromatiche di grande fascino concorrono a creare collezioni moda uniche e dall'aria un po' rétro che ben si sposano con i pregiati vini dell'azienda Villa Matilde. Dalle 18 aperitivo in boutique con un'originale vetrina vivente.

VINI DI VILLA MATILDE

dalle 18
Via Carlo Poerio, 48
Tel 081 7641584
robertabacarelli.it



ILEANA DELLA CORTE

Trucchi e gioielli! È questo l'invito di Carla della Corte che per Wine&Thecity® invita a provare la nuova collezione primavera estate e a farsi truccare dal make up artist Paolo Parisi. L'appuntamento è nella nuova gioielleria Ileana della Corte inaugurata meno di un anno fa in via Carlo Poerio: spazio raccolto e d'atmosfera, dedicato al gioiello d'autore e di qualità. La novità del 2014 è la collezione "Le Riggiole" colorate mattonelle in ceramica realizzate a mano incastonate in argento su una base in plexiglass. Aperitivo con i vini di La Molar.

VINI DI LA MOLARA

dalle 18
Via Carlo Poerio, 52/A
Tel 081 7641092
ileanadellacorte.it



CON UN VINO
MARCHESI DE' FRESCOBALDI
HAI SEMPRE UNA STORIA
DA RACCONTARE.

**Questa è la storia di una vite
che ha sempre sete.**

Secondo una credenza popolare, Nipozzano significa "senza pozzo" e indica quelle terre a est di Firenze che erano e sono povere d'acqua. Un unico pozzo fu scavato a fatica proprio per servire l'unico castello della zona. Se l'aridità aveva impedito lo sviluppo di tante colture, attirò invece l'interesse di chi conosceva la vite e sapeva quanto quelle condizioni fossero ideali per questa pianta. Il vino di Nipozzano divenne celebre al punto che già nel '400 era conosciuto da Donatello e Brunelleschi. Ancora oggi, grazie alla cura della famiglia Frescobaldi, quella terra continua ad avere splendidi vigneti, un solo pozzo e naturalmente dei grandi vini.



700 ANNI DI GRANDI VINI TOSCANI

Marchesi de'
FRESCOBALDI

CLU COFFE & FOOD

Il buon vino è di casa da Clu Coffe & Food: al calice, per aperitivo, in abbinamento alla cucina dello chef Enrico Motti. Clu è un ristorante napoletano dall'appeal internazionale dove si respirano atmosfere d'Oltralpe. Aperto 7 giorni su 7, dalla mattina presto fino a notte inoltrata, offre una serie di servizi unici in città: prima colazione, brunch, cena; musica dal vivo, opere di artisti partenopei alle pareti, animazione per i più piccoli nei giorni di festa, attenzione all'alimentazione con un progetto realizzato con una nota nutrizionista. Ma anche feste, tea party e spuntini a domicilio. Da scoprire e riscoprire!

dalle 19
Via Carlo Poerio, 47
Tel 081 7641576
dunapoli.com



IL CELLAIO CARNI E VINI

Atmosfera raccolta e buoni sapori: Il Cellaio è il piccolo ristorante di via Poerio per chi ama la carne, punto di forza del menu. In carta si trovano le migliori carni italiane e straniere, dal manzo Aberdeen al giapponese Kobe, proposte in diversi tagli e tecniche di cottura. Altrettanta cura è posta nella ricerca e nella proposta di formaggi di qualità e nella scelta dei vini che accompagnano i singoli piatti con carattere. In occasione di Wine&Thecity® sarà possibile gustare un menu stagionale di 5 portate messo a punto dallo chef Giuseppe Sommella.

A cena il 21 e il 22 maggio
Su prenotazione
Via Carlo Poerio, 54/b
Tel 081 7641380
ilcellaio.com



GALLERIA ARTI DECORATIVE

Le arti decorative del Novecento sono protagoniste di questo delizioso spazio in vicoletto Ischitella. Ceramiche Liberty, vetri d'autore, applique e lampade, cornici e le celebri e rare ceramiche Lenci; ed ancora pochi selezionati elementi d'arredo dall'Art Déco agli anni Cinquanta e Sessanta del XX secolo. Maria Grazia Gargiulo e Alessandro Malgieri conducono da anni una ricerca attenta e appassionata sul design da collezione e sul modernariato di pregio, accolgono spesso mostre d'arte e per Wine&Thecity® invitano a scoprire le meraviglie del Novecento degustando un calice di vino Famiglietti.

VINI DI FAMIGLIETTI

dalle 18

Vicoletto Ischitella, 8 (Carlo Poerio)

Tel 081 19134746

FB Galleria Arti Decorative



GALLERIA HDE

La Galleria Hde, specializzata in illustrazione e fumetto, ospita da anni le opere dei più importanti autori internazionali, come Mattotti, Spiegelman, Altan, Loustal, Muñoz, Toccafondo. Nel periodo di Wine&Thecity® la galleria ospiterà una mostra dedicata a Valentina, la famosa e sensuale fotografa, nata dalla matita di Guido Crepax. Venticinque tavole originali che svelano la passione profonda di Crepax per il cinema. Valentina, la cui immagine è ispirata a Louise Brooks, diva del cinema muto, diventa la protagonista dei classici della settima arte: da Fellini, Truffaut, Kubric sino a Polanski. In degustazione i vini ischitani di La Pietra di Tommasone.

VINI DI LA PIETRA DI TOMMASONE

dalle 18 - Via Fiorelli, 12

Tel 081 5523005 - hdestudio.com



FIORELLI SPA

Fiorelli Spa è un'oasi tranquilla dove trovare rifugio al caos metropolitano, l'indirizzo giusto per trascorrere qualche ora di completo relax e benessere. Una equipe esperta accoglie e consiglia nella vasta scelta di trattamenti per la cura e la bellezza del viso e del corpo. Fangoterapia, presso terapia, massaggi bio e decontratturanti, percorso sauna, manicure e pedicure estetici, sono solo alcune delle tante proposte in menu. In occasione di Wine&Thecity®, i vini dell'azienda Sorrentino danno il benvenuto e per ogni massaggio acquistato si avrà un manicure in omaggio.

VINI DI SORRENTINO

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Via Fiorelli, 12/a
Tel 081 7643849
FB Fiorelli SPA



PACO&CO

Un calice di buon vino di Grotta del Sole da sorseggiare a tutto relax: il salone di Paco&Co apre per la prima volta a Wine&Thecity®. Raffinato, eccentrico, nel centro di Chiaia: è il posto ideale per dare forma ed eleganza alle proprie chiome. I parrucchieri di Paco&Co sono capaci di interpretare e realizzare ogni desiderio, dal formale al più moderno e sperimentale. In occasione di Wine&Thecity® Paco&Co ospiterà la Mostra "Dall'Espressionismo Astratto Newyorkese al Simbolismo Napoletano" di Roberto Di Bianco e Ugo Trama. Il tutto in un'atmosfera di arte, musica e drink.

VINI DI GROTTA DEL SOLE

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 19
Via Alabardieri, 13
Tel 081 407100
pacoparrucchieri.com



IDEM SHOP

Da Idem moda, artigianato e buon gusto sono di casa da generazioni. Marietta e Ciccio Tramontano proseguono la tradizione di famiglia, dei genitori Aldo e Tonia, proponendo creazioni no-logo, uniche per fattura e design, che possono essere anche personalizzate su richiesta e realizzate su misura. Le due boutique, in via Ferrigni e in vico Belledonne, propongono in occasione di Wine&Thecity® un calice di benvenuto con i vini di La Pietra di Tommasone un invito a scoprire la nuova collezione di borse reversibili a due colori, con e senza borchie, con cuciture a mano, in contrasti cromatici o di texture.

VINI DI LA PIETRA DI TOMMASONE

Tutti i giorni di Wine&Thecity® dalle 19 - Vico Belledonne a Chiaia, 12
Tel 081 406852 - Via Ferrigni, 32
Tel 081 2471169 - idembags.it



MADAME BONBON

In via San Pasquale, Madame Bonbon è un colorato e accogliente atelier dedicato agli amanti del cioccolato: un vero e proprio paradiso dei golosi. Si indugia nella scelta di praline, cioccolatini nudi ed altre meraviglie: le rose di cioccolato, tavolette di vari gusti e bon bon gelati. C'è la cioccolata calda da passeggio, piccolo capriccio. E la fontana di quindici chili di cioccolata fusa in cui intingere i biscotti della casa è una vera tentazione. La lavorazione è artigianale. Atmosfera e garbo sono davvero speciali. Per Wine & Thecity® si degusteranno i vini delle cantine irpine Di Meo.

VINI DI DI MEO

Tutti i giorni di Wine&Thecity® dalle 10 alle 20
Via San Pasquale, 35/36
Tel 081 19567440
madamebonbon.it



MARCHÈ MARIAGE

Marchè Mariage è un delizioso salotto dedicato alla progettazione di eventi, è un contenitore di idee e di professionisti del settore: dal catering alla fotografia, dal make up alla decorazione floreale. È una vetrina permanente per scegliere dettagli e servizi che rendono unico e speciale il proprio evento che sia un matrimonio o una festa. Eleganza ed originalità sono le parole chiave. Per Wine&Thecity® i partner di Marchè Mariage festeggiano in piazza con un allestimento a sorpresa mostrando il proprio stile unico ed inimitabile. L'aperitivo è con lo spumante Brut delle Cantine Astroni.

VINI DI CANTINE ASTRONI

dalle 18
Piazzetta Ascensione, 27
Tel 081 19569572
FB marchè mariage



ESCARGO'

Effimero, multisensoriale ed itinerante: escarGO' Caravans For Rent è un pop up store ambulante, è un bistrot e un bar originale che di volta in volta può cambiare luogo e allestimento. Nasce dal restyling accurato di caravans vintage e viaggia on the road. È un sogno che diventa realtà, un progetto imprenditoriale per un marketing emozionale con effetto sorpresa. escarGO' è tutto ciò che fino a ieri non c'era. E sorprenderà il pubblico di Wine&Thecity® con il suo stile unico e ricercato in piazzetta Ascensione dove si fermerà per qualche ora per offrire un inedito aperitivo con i vini di Masseria Frattasi. Il 23 maggio sarà inoltre in piazza Bellini.

VINI DI MASSERIA FRATTASI

dalle 18
Piazzetta Ascensione
Tel 328 6672816
escargopromo.com



MEDART

Medart è un luogo che sfugge a chi corre veloce nel traffico metropolitano. È una cappella gentilizia del 1668 dove Daniela Pugliese, Eugenio Loreto e Mara Fiore recuperano, restaurano, trasformano e creano. È un laboratorio permanente di pensiero e creatività, dove vecchie seggiole, mobili, porte e cornici prendono nuova vita tra colori, inserti e decorazioni. La chiesetta è stata ristrutturata con amore e conserva le sue suggestioni: l'altare marmoreo, gli stucchi e le epigrafi, le maioliche originarie. Wine&Thecity® entra in questo spazio speciale portando i Vini Fini Episcopio per una degustazione all'insegna dell'arte e del bello.

VINI DI VINI FINI EPISCOPIO

dalle 19 alle 22
Riviera di Chiaia, 88
Tel 081 7612500
medartdesignsrl.com



PICCOLI RICORDI

Piccoli ricordi è più di un semplice negozio, è un luogo accogliente dove si conversa, si crea e si reinventano i propri bijoux. Qui ogni accessorio viene prodotto a mano, cercando di realizzare oggetti originali e accessibili a tutti: collier, anelli, borse e bracciali. E' l'indirizzo perfetto per dare nuova vita ai propri gioielli e per inventarne di nuovi. In occasione di Wine&Thecity® sarà presentata "Alecra" una nuova linea di accessori allegra, leggera e adatta a tutte le donne che vogliono un gioiello per rendere diverso ed originale il proprio look. Aperitivo con i vini di Terredora.

VINI DI TERREDORA

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18
Corso Vittorio Emanuele, 648
Tel 081 7617245



TOFFINI

Toffini Academy è una scuola di cucina, un ambiente di design dove ogni settimana si tengono corsi di cucina e pasticceria amatoriali. Un luogo fortemente voluto dall'azienda Toffini, che produce ambienti cucina sartoriali di elevata qualità, per condividere la propria passione per il buon cibo creando un indirizzo che sia insieme Showroom e Scuola di Cucina. In occasione di Wine&Thecity®, l'Academy vi aspetta per un aperitivo con i vini di Terre del Principe. Durante tutti i giorni di Wine&Thecity® inoltre si terranno dei corsi speciali interamente dedicati al vino e alla cucina con il vino.

VINI DI TERRE DEL PRINCIPE

dalle 19
Via Martucci, 35 c/d/ef
Tel 081 665 336
toffiniacademy.it



SOUTH ITALY FOOD

Una salumeria con cucina dove si acquistano prodotti del Sud Italia e si mangia come a casa, giocando tra tradizione e innovazione. Pochi tavoli apparecchiati con ceramiche di Vietri e un lungo bancone che ospita le eccellenze casearie e di norcineria del Sud. A pranzo e a cena primi, insalate, contorni, pizze rustiche, frittate, sfornati di verdure, panini fatti in casa e dolci. In occasione di Wine&Thecity® sarà proposto a cena un ricco menu degustazione, dall'antipasto al dolce, comprensivo di una bottiglia di vino per 2 persone.

41

VINI DI CONTRADA SALANDRA

A cena il 21 e 22 maggio
dalle 20,30 su prenotazione
Costo 25 euro
Via Francesco Giordani, 24
Tel 081 667639
southitalyfood.com



FRESCO TRATTORIA PIZZERIA

Fresco è una rivisitazione moderna delle vecchie trattorie un tempo disseminate nei vicoli di Napoli, caratterizzate dalla classica cucina napoletana, dall'immane bancone della pizza e da un'atmosfera disinvolta. Dalle vecchie trattorie sono state liberamente ripresi le stoviglie tradizionali, il caffè nel vetro, le zeppolelle. Spiritosamente, per non prendersi troppo sul serio, l'ideatore - contrariamente a chi vanta natali lontani, parentele di pizzaioli o cuochi di ennesimo grado - scrive "Fondata nel 2020". Cioè domani. Wine&Thecity® fa tappa in Via Partenope ma invita a scoprire anche la sede al Vomero.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
A pranzo e a cena - Via Partenope, 8
Tel 081 6582823 - frescotrattoria.it



GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL MARE

La tradizione della Vera Pizza Napoletana del pizzaiolo Gino Sorbillo arriva al mare. Baciati dal sole, abbracciati dal mare, ammirando Capri, Gino rende il quadro ancora più bello incorniciando il tutto con una sua nuova creazione, l'inedita "Pizza Pesto Ligure" dei F.lli Rossi, l'originale pesto fresco genovese. Da accompagnare con il vino Pallagrello Bianco Riccio Alepa. Un connubio che Gino invita ad assaggiare aprendo le porte del suo locale "Gino Sorbillo Lievito Madre al Mare" per la VII edizione di Wine&Thecity®, sia a pranzo che a cena.

VINI DI ALEPA

A pranzo e a cena su prenotazione
(max 20 posti)
Via Partenope, 1 - Tel 081 19331280
sorbillo.it



LA BERSAGLIERA

Lo storico ristorante di Napoli, La Bersagliera, apre nuovamente le porte della sua cucina a Wine&Thecity®, confermando, nel tempo, la scelta di un'ospitalità accogliente e di una cucina semplice e genuina, secondo la tradizione e con prodotti di qualità. In occasione della manifestazione il ristorante propone per i quattro giorni del circuito – a pranzo e a cena – uno speciale menu degustazione "Wine&Thecity®". La location unica, sul molo e con vista sul Castel dell'Ovo, vi farà sentire in un luogo che negli anni continua a conservare il fascino e la magia del mito delle origini della Città.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Menu 30 euro
Borgo Marinari, 10/11
Tel 081 7646016
labersagliera.it



50 KALÒ

50 Kalò è una delle novità più acclamate dell'anno nel mondo della pizza napoletana. In occasione di Wine&Thecity®, la pizzeria di Ciro Salvo a Mergellina celebra il connubio pizza e vino con un'iniziativa speciale: 10% di sconto per chi sceglie di abbinare un vino alla propria pizza del giorno. Lo sconto è valido solo per il giorno di mercoledì 21 maggio, sia a pranzo che a cena, e solo per chi porta con sé il catalogo di Wine&Thecity®. Complici un impasto altamente idratato e molto digeribile, la scelta di ingredienti selezionati e di altissima qualità, la pizza di Ciro Salvo è amata e apprezzata anche dai palati più esigenti.

A pranzo e a cena
Piazza Sannazzaro, 201/B
Tel 081 19204667
50kalò.it



P



scopri,
vivi,
gustalo.



pizzafestival

musica / arte
degustazioni

27 / 30 maggio 2014
nelle pizzerie

www.pizzanapoletana.org



avpn





21

centro storico

Wine&Thecity[®]
n.7

21 centro storico

MAGGIO

GRANGUSTO

Grangusto in via Marina è la destinazione in città per chi cerca il buono: il mercato offre prodotti di consumo ed autentiche eccellenze gastronomiche. Il panificio sforna oltre settanta varietà di pane tre volte al giorno; poi ci sono la pizzeria, il ristorante, il bar con wi-fi ed una superba Enoteca con più di 1200 etichette regionali e nazionali e ben 60 champagne delle più prestigiose maison. Wine&Thecity® non poteva non passare di qui: tutti i giorni del circuito dalle 18 alle 20, i sommelier di Grangusto propongono un focus wine su una cantina. In abbinamento una degustazione di finger food preparata dallo chef.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18 alle 20
Degustazione 7 euro
Via Marina, 5
Tel 081 19376800 - gran-gusto.it



LA TAVERNA A SANTA CHIARA

All'ombra del campanile del complesso di Santa Chiara, la Taverna propone il meglio della gastronomia napoletana con l'uso rigoroso di materie prime di qualità. Così nasce una cucina saporita e di territorio, spesso abbinata a serate che la raccontano con testi e musica. Wine&Thecity® è l'occasione per presentare la seconda edizione del Mercato del '600 che si svolgerà dal 29 maggio al 2 giugno con il Festival della Pasta: cinque giorni di ricostruzioni storiche, spettacoli, cultura, mercato dei produttori di pasta e non solo, e tanta gastronomia.

dalle 18
Via Santa Chiara, 6
Tel 339 815046
tavernaasantachiara.it



OPERA CAFÈ

Opera caffè è lo splendido spazio destinato a caffetteria e ristorazione del Teatro San Carlo aperto da Scaturchio. Un incontro, quello tra lo storico teatro e l'antica pasticceria, tutto basato sulla nobiltà e la qualità delle rispettive tradizioni. Se gli interni sono comodi, caldi e accoglienti, gli esterni con i tavolini disegnati da Mimmo Paladino si aprono sul superbo scenario di Piazza Trieste e Trento. Proprio qui, nei giorni di Wine&Thecity®, avranno luogo gli "Aperilirci", un mix di prelibatezze e musica all'insegna della migliore creatività partenopea.

21-22-23 maggio dalle 8 alle 21.30
Costo: 7 euro
Piazza Trieste e Trento, 12
Tel 081 414694
scaturchio.it



PALAZZO PETRUCCI RISTORANTE

In occasione di Wine&Thecity®, Palazzo Petrucci ospita "Sculture da indossare" i gioielli di Antonio Picardi. L'artista napoletano, che lavora indagando il rapporto tra arte e grafica e grafica ed arte, espone la sua ultima produzione di gioielli: madreperle, conchiglie, argento e coralli, materie con le quali l'artista dialoga in un sensibile e contemporaneo gioco di sottrazione. Gioielli da mangiare sono invece i finger food dello chef Lino Scarallo, una Stella Michelin, che accompagnano i vini di Terre del Principe nell'aperitivo organizzato per Wine&Thecity®.

VINI DI TERRE DEL PRINCIPE

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18.30 alle 20 aperitivo costo 5 euro
Piazza San Domenico Maggiore, 4
Tel 081 5524068 - palazzopetrucci.it



21 centro storico

MAGGIO



BACCALARIA

Non poteva mancare in Wine&Thecity® il nuovo indirizzo partenopeo dedicato al baccalà: Baccalaria è un'osteria vineria aperta da meno di un mese nella piazzetta di Porto dove si celebra il baccalà con un menu ricchissimo ed in continuo aggiornamento. Il merluzzo dei mari del Nord viene dunque proposto come tradizione comanda, ma anche in tante varianti innovative: fritto, bollito, al pomodoro secondo la tradizione, ma anche con alloro e ceci, e poi il Mussillo spagnolo in zuppa di patate di Avezzano e tartufo irpino. Per ogni piatto, un vino da scoprire.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Pranzo 15 euro, Cena 30
Piazzetta di Porto, 4
Tel 081 0120049
baccalaria.it



GINO SORBILLO ANTICA PIZZERIA DAL 1935

L'Antica Pizzeria Gino Sorbillo nasce nel 1935 in via dei Tribunali e da allora continua ad essere meta ambita di tutti coloro che arrivano a Napoli e dei napoletani stessi. Godere della bellezza della città passeggiando per le strade più antiche e caratteristiche e poter assaporare il gusto più remoto di Napoli rende l'esperienza unica. Per Wine&Thecity® Gino Sorbillo presenta una nuova pizza che nasce dall'incontro di due antiche tradizioni, quella campana e quella calabrese: con Gino Sorbillo e Luigi Caccamo nasce la "Pizza Artigiano della Nduja" che viene impreziosita dal gusto inebriante del vino Falerno di Villa Matilde.

VINI DI VILLA MATILDE

su prenotazione a pranzo e a cena
(max 20 posti) - Via dei Tribunali, 32
Tel 081 446643 - sorbillo.it



21 centro storico

MAGGIO

L'ETTO

Scegli, pesa, mangia! L'Etto è un ristorante con format a peso nato dal desiderio di aprire le porte di uno spazio nuovo, concepito selezionando il meglio delle ultime tendenze gastronomiche con attenzione al benessere, alla cucina sana, alla dieta naturale, senza tradire tradizione e territorialità. All'Etto non si dà peso solo al cibo, ma soprattutto alla qualità di un momento.

In occasione di Wine&Thecity® i giovani chef hanno ideato un tortino di riso venere con frutta secca e teleggio con il quale sarà offerto in degustazione un calice di Terra del Varo della Tenuta Cavalier Pepe.

VINI DI TENUTA CAVALIER PEPE

21, 22 e 23 maggio dalle 19.30 alle 23
Via Santa Maria di Costantinopoli, 103
Tel 081 19320967
kiletto.it



PALAZZO PETRUCCI PIZZERIA

In piazza San Domenico Maggiore, la nuova Pizzeria Petrucci, da poco inaugurata, celebra la pizza d'autore con il maestro pizzaiolo Michele Leo, artista dell'impasto e grande cultore delle materie prime. L'aperitivo per Wine&Thecity® è con "Oggetti sospesi": piccole opere in esposizione porranno l'accento sulla vivacità dell'arte in pieno centro antico dove la tradizione stimola ad una rinnovata visione la generazione d'artisti che vive in città. Con la pizza di Michele Leo si degusteranno i vini dell'azienda vinicola Tenuta Pezzapane.

VINI DI TENUTA PEZZAPANE

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18.30 alle 20
Aperitivo costo 5 euro
Piazza San Domenico Maggiore, 5
Tel 081 5524068
palazzopetrucci.it



21 centro storico

MAGGIO

LA CILIEGINA

La Ciliegina è un delizioso life style hotel a pochi passi dalla Galleria Umberto I, il Teatro San Carlo e il molo Angioino: indirizzo di design, curato in tutti i suoi dettagli e amato da una clientela internazionale. Per la prima volta partecipa a Wine&Thecity® aprendo la bella Terrazza dei Gabbiani con vista a tutto tondo sulla città: dalla collina di Castel Sant'Elmo al Vesuvio. Musica, vino e atmosfera di completo relax sono gli ingredienti di questo esclusivo aperitivo che vede protagonista l'azienda agricola Santa Lucia, cru di Puglia.

VINI DI AZ. AGR. SANTA LUCIA

dalle 18

Via P.E. Imbriani 30 (P.zza Municipio)
Tel 081 19718800
cilieginahotel.it



BRINKMANN

In occasione di Wine&Thecity® Brinkmann presenta i gioielli Mattioli che nascono dalla creatività di Licia Mattioli e dall'esperienza dell'Antica Ditta Marchisio, bottega sorta nel 1860 e titolare del primo punzone rilasciato dalla città di Torino. Il gusto per il design, lo spirito giocoso, l'innovazione danno forma a "gioielli che si trasformano" sostituendo un elemento o combinando insieme pezzi diversi. Ogni collezione ha nomi evocativi: Siriana si ispira al decorativismo orientale; Cacao ineggia al cioccolato; Puzzle rimanda a Kandinsky, Mondrian, Calder, tra guizzi di astrattismo ed echi Seventies. Per Wine&Thecity® si degustano i vini Basilisco.

VINI DI BASILISCO

dalle 11.30

P.zza Municipio, 21
Tel 081 5520555
brinkmann.it



MATTIOLI

www.mattioligioidelli.it



BRINKMANN
DAL 1960, IL VALORE DEL TEMPO.

Piazza Municipio 21 - NAPOLI - Tel. +39 081 5520555

21centro MAGGIO

RENAISSANCE NAPLES HOTEL MEDITERRANEO



Sul magnifico Roof Garden Terrazza Angiò dell'hotel sono di scena le "Bollicine del Sud con Radici Wines": dalle 18 alle 21 si degustano i migliori spumanti delle regioni del Sud con i pani di Pompei e i finger food di Paolo Gramaglia. Un percorso di gusto attraverso le proposte di trenta cantine che presentano bottiglie uniche, tutte espressione del territorio (ingresso 10 euro).

Fino al 24 maggio, l'albergo celebra inoltre Wine&Thecity® con un menu speciale preparato dall'executive chef dell'hotel, Pasquale De Simone: cucina gourmet, di chiara impronta mediterranea, in abbinamento alle pregiate bollicine dei Feudi di San Gregorio.

52

Bollicine del Sud solo mercoledì 21 maggio
dalle 18 alle 21 ingresso 10 euro

Menu Wine&Thecity® con i vini dei Feudi di San Gregorio tutti i giorni a cena, dal 21 al 24, costo 35 euro a persona, è preferibile la prenotazione

Via Ponte di Tappia, 25
Tel 081 7970001
mediterraneanapoli.com



2022

chiaia

Wine&Thecity®
n.7

E. MARINELLA

"È la somma dei piccoli particolari che fanno l'uomo elegante. Mai una camicia azzurra di sera e mai una cravatta rossa sfacciata" così sentenziava Don Eugenio Marinella. Dal 1914 Marinella produce cravatte che esporta in tutto il mondo. Al negozio della Riviera di Chiaia si sono aggiunti nel corso degli anni le boutique monomarca di Baku, Milano, Lugano, Londra e Tokyo. Quest'anno ricorre il centenario della sua fondazione che verrà festeggiato con una serie di iniziative che coinvolgeranno tutti i clienti, famosi e non, che hanno partecipato al successo del brand. Per Wine&Thecity® si brinda con i vini dell'azienda Fonzone.

VINI DI FONZONE

dalle 17
Riviera di Chiaia, 287
Tel 081 2451182
marinellanapoli.it



SARTORIA DALCUORE

Un brand che è anche un segno di appartenenza. Luigi Dalcuore, da cinquant'anni maestro del capospalla napoletano, ha esportato l'autentica sartorialità partenopea nel mondo grazie ai suoi abiti sempre impeccabili e dal taglio inconfondibile. Da Napoli a Roma, da Milano ad Abu Dhabi, poco per volta il "club" dei fedelissimi della Sartoria Dalcuore si è arricchito di gentlemen di ogni dove che lo invitano negli Emirati Arabi, in Corea ed in Giappone, o che attraversano i continenti per approdare nel suo atelier di via Caracciolo. Per Wine&Thecity® si degustano i vini di Brama.

VINI DI BRAMA

dalle 19
Via Caracciolo, 17
Tel 081 7645785
sartoriadalcuore.com



CIOCOLATO FORESTA

La storica Fabbrica di cioccolato GAY ODIN partecipa a Wine&Thecity® aprendo il nuovo spazio di via Carducci griffato "Cioccolato Foresta di cuore e di testa": di cuore perché ogni prodotto proposto è legato ai ricordi e ai buoni sapori dell'infanzia e di testa perché scegliere GAY ODIN è una scelta consapevole di una ghiottoneria che nutre e cura al meglio! In occasione di Wine&Thecity® le fontane di cioccolato fondente e al latte guarniranno spiedini di frutta e altre delizie e si potrà assaggiare la produzione salata che ben si sposa con i vini della Masseria Frattasi.

VINI DI MASSERIA FRATTASI

dalle 18
Via Carducci, 29
Tel 081 417843
gay-odin.it



MANGIAFOGLIA

Mangiafoglia è una novità in via Carducci: un bistrot ristorante vegetariano che reinterpreta l'antica cultura del popolo napoletano dei mangiafoglia per rieducarci al gusto e farci scoprire la innovativa modernità della tradizione, con un giovane chef appassionato e un patron visionario. La filosofia è mangiarbene e scoprire le infinite proposte gastronomiche a base di foglie: alla parmigiana, alla rustica, alla dama, alla giardiniera, al colì di vitello, alla salsa di cedro, in frittella, e poi ancora, alla corradina, alla bigné, alla salsa di 'prosiutto', alla glassa, all'agro dolce. Per Wine&Thecity® aperitivo con i vini di Villa Matilde.

VINI DI VILLA MATILDE

dalle 18
Via Carducci, 32 - Tel 081 414631
mangiafoglia.it





ITALIAN PASTRY
CUPIELLO
make your coffee unforgettable

BAR FERRARELLE

Il Bar Ferrarelle propone un aperitivo con i vini dell'azienda Ognissole e degustazione dei prodotti Masseria delle Sorgenti Ferrarelle: l'olio extravergine d'oliva, il miele biologico e la pasta artigianale di grano duro frutto degli stessi terreni ricchi di sali minerali che custodiscono le acque Ferrarelle. Il Parco Sorgenti Ferrarelle di Riardo, nel cuore dell'alto casertano, è un parco di 145 ettari in cui, oltre alle fonti da cui nasce la più famosa acqua effervescente naturale d'Italia, trovano dimora oltre 10.000 ulivi, ampie distese di grano, 50 arnie e una masseria del XVIII sec. sapientemente ristrutturata. Il Parco è patrocinato dal FAI - Fondo Ambiente Italiano.

VINI DI OGNISSOLE

Aperitivo dalle 18 - Degustazione dei prodotti Masseria delle Sorgenti tutto il giorno - Largo Vasto a Chiaia, 87
Tel 081 405358 - ferrarelle.it



MERISOL

L'eleganza in assoluto non esiste, esistono persone eleganti, quelle che per puro istinto scelgono ciò che è più idoneo al loro fisico a al loro stile di vita. E' a questo tipo di persone che si ispira Merisol, non un posto semplicemente "alla moda", bensì un luogo dove divertirsi con la moda. In occasione di Wine&Thecity®, si degustano i vini dell'Azienda Agricola Alessandra: una chicca come le belle cose che propone Merisol da sempre alla ricerca sia in Italia che all'estero di stilisti emergenti e marchi originali senza tralasciare le proposte dei bravi artigiani locali. Ed è questo che ne fa un posto speciale.

VINI DI AZ. AGR. ALESSANDRA

dalle 12 alle 13 e dalle 18 alle 20
Vico Belledonne a Chiaia, 14/c
Tel 081 419414



PAOLA GRANDE GIOIELLI

Un atelier e un'officina creativa che continua da quattro generazioni, dove il gioiello è cultura, creazione originale e tradizione. Paola Grande, insieme con sua figlia Giulia Di Pace, ispira universi simbolici, discretamente noir e carichi di seduzione; in cui il metallo diviene morbido plisset, o si intreccia materico in linee inedite. In occasione di Wine&Thecity®, Paola e Giulia presentano le opere dell'architetto milanese Stefano Prina che porta a Napoli i suoi "occhi". In esclusiva, una capsule collection di gioielli creati in collaborazione con lo scultore. Brindisi con il Franciacorta di Villa Crespia.

VINI DI VILLA CRESPIA

dalle 18

Via Bisignano, 7

Tel 081 417308

paolagrandegioielli.com



GIOVANNI RASPINI

Anche quest'anno la boutique Giovanni Raspini partecipa a Wine&Thecity®, accogliendo i visitatori in uno spazio ricco di suggestioni e creatività contemporanea, dove gioielli in argento, charms, oggetti per la casa e creazioni in bronzo bianco mettono in primo piano la personalità esclusiva del brand toscano. Durante l'evento, una graziosa sorpresa attende chi vorrà effettuare un qualsiasi acquisto presso la boutique, oltre alla consueta degustazione con i vini di Vinanda, da sorseggiare tra gli allestimenti di design che mettono in risalto le collezioni attraverso l'eterno dialogo fra luci ed ombra, bianco e nero.

VINI DI VINANDA

dalle 18

Via Bisignano, 63

Tel 081 4976064

giovanniraspi.com



NENNAPOP

Lo stile Nennapop di Maria Grazia Greco è fatto di capi e accessori scelti con cura, di tessuti, trame, motivi e colori e abbinamenti mai banali. Lini leggeri, sandali gioiello o zeppe superbe, camicie gipsy, abitini dal sapore rétro o bon ton, e poi tanto colore abitano la boutique di via Bisignano, crocevia di donne curiose, glamour e sempre un po' sopra le righe. Per Wine&Thecity® l'aperitivo è on the road, vivace, informale e con i vini del Consorzio Enogastronomico Campano.

VINI DI CONSORZIO ENOGASTRONOMICO CAMPANO

dalle 18
Via Bisignano, 25/26
Tel 081 7169545



ALESSANDRA LIBONATI JEWELS

Per Wine&Thecity®, per restare fedeli al nobile tema del vino, anche quest'anno Alessandra Libonati presenta una collezione di gioielli dedicati ed estremamente portabili: Wine&drops. In argento bianco e rosso, come gocce di vino, adornano il viso, morbide nella forma e luminose, grazie ad una satinatura interamente realizzata a mano che fa somigliare il metallo alla seta pregiata. In numerose varianti: dall'orecchino a topa, tornato di gran moda, all'extra long; dallo chandelier alla cascata di gocce. Nei calici i vini di Fattoria La Rivolta, preziosi come un gioiello.

59

VINI DI FATTORIA LA RIVOLTA

dalle 10 alle 20
Vico Il Alabardieri, 27
Tel 081 19564205
libonatijewels.com



MARELLA

In via Cavallerizza l'elegante negozio Marella propone un vasto assortimento di capi di abbigliamento femminile adatti per tutte le donne che amano vestire sempre alla moda: abiti raffinati, gonne fantasia, giacche casual e coloratissime e ancora accessori per ogni occasione, borse, collane e scarpe. Il negozio adatto dove acquistare capi di alta qualità ad un prezzo conveniente. Adatto per chi ricerca sempre la particolarità del dettaglio e la semplicità estetica. In occasione di Wine&Thecity® sarà offerto un aperitivo con i vini abruzzesi di Citra Vini.

VINI DI CITRA VINI

dalle 18
Via Cavallerizza a Chiaia, 38
Tel 081 2481147

CAPUA CASHMERE

La boutique Capua Cashmere, oramai di casa a Wine&Thecity®, invita ad un brindisi all'insegna dello stile e dell'eleganza, tra filati pregiati, maglie, gilet, maglioni e maxipull 100% cashmere. Qui i capi sono realizzati da mani esperte di artigiani italiani leader della lavorazione del filo, modelli raffinati e colori decisi e adatti ad ogni stagione. Soffice al tatto, caldo ed avvolgente il Cashmere Capua è informale ed elegante, da indossare in ogni occasione. Per Wine&Thecity® incontra i vini di Librandi per un abbinamento di stile.

VINI DI LIBRANDI

dalle 18
Via Bisignano, 5
Tel 081 405715
capuacashmere@libero.it



SABINA ALBANO

Dall'incontro della gallerista/designer Sabina Albano con il collezionista Antonio Caravano nasce per Wine&Thecity® il grande evento dedicato a Gianni Versace che inaugura lo Studio: una mostra di 5 abiti originali degli anni '90 con 3 foto di Edoardo Tranchesi e un quadro dell'artista bulgaro Ilan Ranchov fanno da cornice alla performance di 20 abiti realizzati dagli allievi del corso di Fashion Design dell'Accademia di Belle Arti di Napoli con tessuti Versace. Apre l'evento un racconto di Tony di Corcia, biografo dello stilista. A disposizione il trucco del make-up artist Luciano Carino di HM. In degustazione i vini di Cantine Astroni.

VINI DI CANTINE ASTRONI

dalle 19

Salita Vetriera, 15 - Tel 348 8030029
sabalbano.com



PM3 b&b

In un elegante edificio a pochi passi da Piazza Amedeo, PM3 è un bed&breakfast di design dove gusto e accoglienza sono di casa. Ma è anche una home gallery ed è uno spazio di design dove la moda, l'arte e la creatività contemporanea sono di casa. Per la prima volta partecipa a Wine&Thecity® con un happening che combina moda, cultura e buon vino per presentare la nuova collezione dello stilista Gianmarco Russo. Un evento glamour con tanti amici da incontrare e rincontrare, degustando i vini di Piera Martellozzo: stilosi e super premiati.

VINI DI PIERA MARTELLOZZO

dalle 11.30

Via del Parco Margherita, 3
Tel 081 19362350
pm3bbnapoli.com



wedding planner - organizzazione eventi

Blin
eventi

" se puoi sognarlo puoi farlo "



BlinEventi offre idee e soluzioni ai desideri, le esigenze e le difficoltà di chiunque stia organizzando il proprio matrimonio o un altro evento privato.

338.41.72.709 | 329.29.70.052

www.BlinEventi.it | info@BlinEventi.it

seguici su:



TEAM LEO

Per tutto l'anno è il tempio della bellezza più "in" della città e si prende cura delle chiome delle donne partenopee alla ricerca dell'ultima tendenza in fatto di capelli.

Ma in occasione di Wine&Thecity®, questo salone dedicato all'hair styling situato nel cuore di piazza Amedeo si trasforma in una location esclusiva per ospitare un aperitivo con dj set dal vivo golosi stuzzichini e i preziosi vini dell'azienda piemontese La Tenaglia. Alle clienti che si recheranno presso il salone in occasione dell'evento sarà riservata la "Vino Therapy": uno speciale trattamento ricostituente per capelli a base di vino.

VINI DI TENUTA LA TENAGLIA

all day
Piazza Amedeo, 15
Tel 081 416700
teamleo.it



ENOTECA MERCADANTE CONVIVIAM

L'Enoteca Mercadante, lungo Passeggiata Colonna a Piazza Amedeo, è una tappa obbligatoria per Wine&Thecity®, specie per chi di vino se ne intende e per i palati più curiosi. Lo spazio di Francesco e Stefano Continisio propone per l'occasione un focus su Volpe Pasini, una delle più antiche cantine nel cuore della Doc Friuli Colli Orientali. Un percorso enogastronomico che vede quattro vini per quattro pietanze, interpretate dallo chef dell'enoteca.

VINI DI VOLPE PASINI

A cena dalle 21
Costo: 30 euro
Piazza Amedeo
Passeggiata Colonna 16/a
Tel 081 4207066
enotecamercadante.com



137A

Il 137A è un laboratorio multidisciplinare di creatività e progettazione. È uno spazio di co-working ed un collettivo intellettuale: artisti, designer, architetti, fotografi e stilisti dividono un grande open space con giardino e vista sul golfo, lavorando indipendentemente ma creando sinergie di volta in volta diverse. Da queste sinergie nasce il progetto "multidimensionale" realizzato per Wine&Thecity® da Carla Celestino, Valter Luca de Bartolomeis, Marialuisa Firpo, Carla Giusti, Gabriella Grizzuti, Totto Renna, Ivan Turturiello. Un progetto inedito che viene abbinato alla degustazione dei vini Grotta del Sole.

VINI DI GROTTA DEL SOLE

dalle 19

Corso Vittorio Emanuele, 137/A

Tel 081 0607468 - 137a.it



VERITAS RESTAURANT

Veritas Restaurant presenta "Era de Maggio", reading e mostra di gioielli. In occasione di Wine&Thecity® un evento che farà rivivere la vivacità dello storico scudetto vinto dal Napoli il 10 maggio del '87. Durante la serata Maurizio De Giovanni interpreterà, in una lettura esilarante e commovente, il suo racconto. Inoltre all'interno degli spazi del ristorante saranno esposti i gioielli realizzati da Simona Perchiazzi & Marcello D'Amato in esclusiva per la Capsule Collection di Wine&Thecity®. La cena sarà curata dallo chef Gianluca D'Agostino che in piatti e vini tutti da degustare sottolineerà le dinamiche della serata.

A cena dalle 21 su prenotazione

Costo: 45 euro

Corso Vittorio Emanuele, 141

Tel 081 660585

veritasrestaurant.it



CAMERA 137

Camera 137 è uno spazio creativo che vede riuniti professionisti della produzione e postproduzione video, della fotografia e della grafica come: K-Rock Film Studio di Giuliano Caprara, NFI di Enzo Pascolo, il fotografo ufficiale del Teatro San Carlo Francesco Squeglia, Simone Florena e Cristina Cusani due tra i più promettenti fotografi napoletani e Andrea Emma, Digital Designer e Creative Director. Per Wine&Thecity® saranno mostrate le principali tecniche di postproduzione fotografica e video, la sala di posa e le attrezzature che si utilizzano per fare riprese video e set fotografici. Musica e degustazione di vini di Cautiero.

VINI DI CAUTIERO

dalle 18
Corso Vittorio Emanuele, 137
Tel 081 19567439 - FB Camera137



CHIESA SS REDENTORE

Quest'anno Wine&Thecity® apre il cancello di un'insolita location: la piccola chiesa del Santissimo Redentore, gioiello dei primi del Novecento. Nel grazioso cortile del Corso Vittorio Emanuele, il parroco Don Franco invita tutti ad una chiacchierata con degustazione sul tema: "Dal vin santo al vin profano". Mossi da un'energia comune la parrocchia, l'Hotel Parker's, lo spazio 137A, il Veritas Restaurant e lo studio Camera 137 si sono riuniti già da un anno in "Corso Verso" Mo(vi)menti di zona per costruire un'identità collettiva sotto la quale far vivere nel tempo eventi diversi.

dalle 18
Corso Vittorio Emanuele, 138
Tel 081 680917



22chiaiaia

MAGGIO



GRAND HOTEL PARKER'S

Per l'edizione Wine&Thecity® 2014 il Grand Hotel Parker's presenta l'evento artistico site specific: Vineyard OVER the City. L'appuntamento è al George Restaurant, sul roof garden dell'albergo: lo spettacolare panorama del golfo di Napoli, i vini dell'azienda vitivinicola Villa Matilde, la musica dal vivo, le opere di design&visual art a cura del designer Roberto Monte compongono il mosaico della serata. Ancora una volta Wine&Thecity® entra nell'albergo più antico della città e celebra il connubio fra arte, vino, musica e cibo in una location unica per fascino e storia.

VINI DI VILLA MATILDE

dalle 18

Corso Vittorio Emanuele, 135

Tel 081 7612474

grandhotelparkers.com

66



BIOTIC RISTORANTE

Qualità. Stagionalità. Gusto. Il ristorante BioTic nasce dall'intento di far gustare una cucina sana ma buona. Bio come biologico, per indicare qualcosa di vitale, naturale, in linea con ciò che richiede il nostro organismo per essere in forma, senza dimenticare che anche l'occhio vuole la sua parte. In occasione di Wine&Thecity® BioTic propone degustazioni di cibi freschi e stagionali, una linea di piatti dietetici e ricercati dal gusto intrigante ma senza eccessi di olii, grassi e zuccheri. Una cucina partenopea sana che mantiene intatto e leggero il sapore delle nostre terre.

A cena il 22, 23 e 24 maggio
Via M. Schipa, 40
Tel 081 0207619
FB BioTic



VP FACTORY

La Factory più creativa della città apre le porte a Wine&Thecity® per una serata d'eccezione con musica live, finger food e la degustazione dei vini di Tenuta Matilde Zasso. Il padrone di casa, Gennaro Regina, ospita la premiazione di "Wine&thepics", il contest fotografico organizzato da Spazio Tangram. In esposizione ci saranno le foto selezionate dalla giuria tecnica e durante la serata saranno premiati i vincitori. In esclusiva per l'evento, Regina ha inoltre realizzato una serie di affiches che interpretano con il suo inconfondibile segno grafico i temi dell'ebbrezza e la vivacità di Wine&Thecity®.

VINI DI TENUTA MATILDE ZASSO
dalle 19
Corso Vittorio Emanuele, 682/686
Tel 081 5621361
voyagepittoresque.com



DALLA
COSTA D'AMALFI
UN MONDO
DI DOLCEZZE

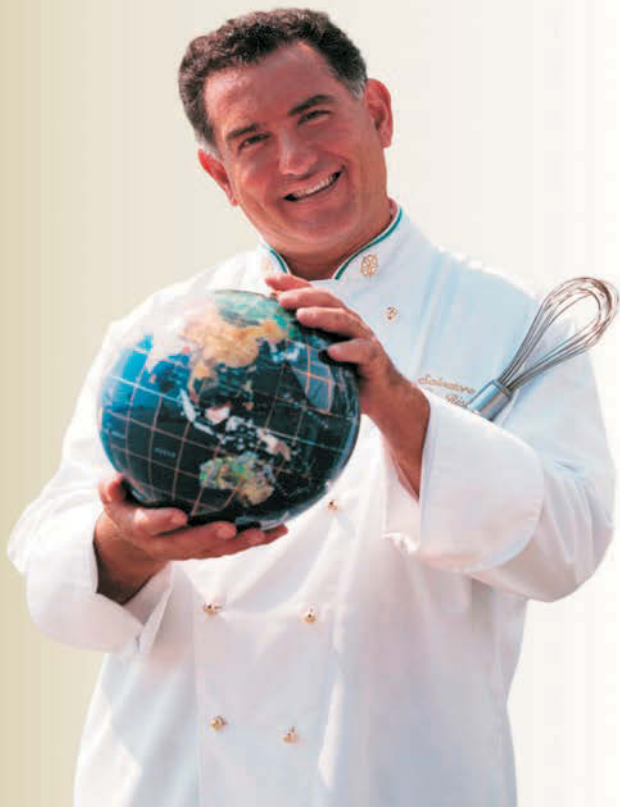


SAL DE RISO®
COSTA D'AMALFI

Accademia Maestri



Pasticieri Italiani



www.salderiso.it



2022

centro storico

Wine&TheCity
n.7

22 centro storico

MAGGIO

WINE&THETWEETS

Eno-narrazione in 140 caratteri

Un gioco tra meta-letteratura ed enogastronomia. In tre librerie indipendenti - Berisio, Libri&Caffè e Pisanti - si degustano i vini di tre cantine. Gli eno appassionati sono invitati a scrivere in soli 140 caratteri, un Tweet, una recensione del vino assaggiato. Saranno gli utenti stessi a partecipare alla votazione, designando con i loro retweet la classifica finale delle migliori micro recensioni. Bisogna essere fantasiosi, creativi, immaginativi, icastici, divertenti, utilizzando tutte le tecniche utili a coinvolgere la giuria social. L'hashtag per partecipare è #wineandthetweets. Ogni partecipante deve indicare il nome della libreria e il nome del vino. È ammesso inviare due tweet per ciascuna recensione.

Wine&TheTweets è il primo progetto di Penguin Café Literary Agency, soggetto nato dalla Associazione Italiana Self-Publishing, fondata da Diego Nuzzo, Paolo Klun e Claudio Calveri. Un modo per stimolare la sperimentazione del racconto transmediale attraverso l'uso dei social network, alla scoperta della letteratura 2.0.

dalle 18

Le librerie e i vini:

Libreria Berisio

Via Port'Alba, 28/29 - Tel 081 5499090

VINI DI CAUTIERO

Libri & Caffè del Mercadante

Piazza Municipio, 79 - Tel 081 18990753

VINI DI CANTINE OLIVELLA

Libreria Pisanti

Corso Umberto I, 38/40 - Tel 081 5527105

VINI DI I COLLI DEL SANNIO



ILFILODIPARTENOPE

Nasce dalle parole e dalla materia fatta di uva, mosto e cotone e ne conserva giustamente il nome, "Il figlio del vino", il nuovo libro d'artista realizzato in occasione di Wine&Thecity® da Ilfilodipartenope con gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli coordinati dal corso "Illustrazione-triennio". In mostra anche l'edizione 2013 con le opere originali di V. Avella, M. Balatresi, C. Balsotti, A. Cevoli, A. Crescenzi, L. Cristinzio, M. Falco, G. Fioroni, L. Lazzeri, C. Leperino, M. Luccioli, A. Massa, A. Nocentini, S. Paladino, R. Petti, C. Peyron, D. Pergreffi, A. Picardi, G. Pinzani, V. Rusciano, L. Sforza, F. Sironi, M. Sommella, G. Tomaino, D. Vargas, C. Viparelli.

VINI DI ABBAZIA DI CRAPOLLA

dalle 18 - Via Costantinopoli, 48
Tel 338 8581875
Ilfilodipartenope.blogspot.it



SPAZIO NEA

Spazio Nea, in occasione del Finissage "Le metamorfosi e il simbolo animale", propone per Wine&Thecity® una degustazione di vini in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier delegazione di Napoli. In esposizione le opere di dieci Star internazionali dell'arte contemporanea: Boezio, De Dominicis, Di Donato, Gilbert&George, Ontani, Serrano, Teotino, Tassarollo, Viola, Zaza. Un percorso che coinvolge tutti i sensi nell'esplorazione delle metamorfosi umane, un viaggio tra radici e contemporaneità alla luce dei temi dell'identità, della fusione di sacro e profano, di mito e favola. In arte veritas...

dalle 19
Via Costantinopoli, 53
Tel 081 451358
spazionea.it



22centro MAGGIO

ROMEO HOTEL



L'hotel più esclusivo di Napoli, sintesi di design ed eleganza contemporanea, apre le porte a Wine&Thecity®: il Beluga Skybar, al nono piano dell'albergo, propone per l'occasione l'APERISUSHI: un aperitivo in stile urban chic che coniuga cucina giapponese, cocktail bar e musica d'autore con una vista strepitosa sulla baia di Napoli. Sulle note della House Mood band, tra luci cangianti, marmi neri e elementi di raffinato design, si potranno gustare i finger food dello chef nipponico Keisuke Aramaki: una selezione tipicamente giapponese, pensata per gli appassionati di maki e nigiri. Il calice di benvenuto è offerto dall'azienda abruzzese Citra vini.

VINI DI CITRA VINI

dalle 21

Costo: 20 euro

Via Cristoforo Colombo, 45

Tel 081 0175001

romeohotel.it

72



23

chiaia

Wine&Thecity
n.7

GEMELLIDAPOLSO

Gemellidapolso è un'azienda totalmente "Made in Naples" con atelier nella Passeggiata Colonna, elegante via pedonale tra piazza Amedeo e via Vittoria Colonna. L'identità originale e preziosa della griffe è rappresentata dal suo fondatore, Cristiano Barbarulo, testimone contemporaneo di un marchio pluricentenario. In occasione di Wine&Thecity® l'atelier propone una nuova collezione ove spiccheranno i gemelli a forma di calice in argento con cabochon in vetro con taglio calibrato a mano, realizzati in onore del dio Bacco. L'aperitivo è con i vini dell'azienda vinicola Fonzone di Paternopoli.

VINI DI FONZONE

dalle 19
Piazza Amedeo
Passeggiata Colonna, 16/f
Tel 081 403512
gemellidapolso.it



gemellidapolso®

PANTESIA

A Passeggiata Colonna c'è un open space in cui convivono uno studio di produzione fotografica diretto dai reporter Claudio Morelli e Machi di Pace, la redazione giornalistica di Campania su Web e la società di servizi turistici Trentaremi. Si tratta di Pantesia, un laboratorio di idee dove il calore e la convivialità passano attraverso l'arte, la fotografia, la cucina, il design e la creatività. In occasione di Wine&Thecity®, gli ospiti potranno posare per originali foto tessera d'autore realizzate dai padroni di casa. L'aperitivo è con i vini Sirch.

VINI DI SIRCH

dalle 18.30
Piazza Amedeo
Passeggiata Colonna, 16/d
Tel 081 6581694
pantesia.com



ENOTECA MERCADANTE CONVIVIAM

Si fa festa all'Enoteca Mercadante di Francesco e Stefano Continisio, tra buona musica e grandi vini. Nella serata di Wine&Thecity® che coinvolge tutta Passeggiata Colonna, l'appuntamento all'Enoteca comincia con la degustazione guidata del pregiato extravergine dell'azienda olicivola Olivarte: Biologico, Dop Colline Salernitane, Extra, Denoccolato e Albarno extra per un viaggio di profumi e sapori. Si prosegue con musica dal vivo con cinque musicisti di grande livello: "I Bossegiatori" e poi buffet e venti vini in degustazione tra bollicine, bianchi e rossi.

dalle 21
Costo: 25 euro
Piazza Amedeo
Passeggiata Colonna, 16/a
Tel 081 4207066
enotecamercadante.com



VOYAGE PITTORESQUE

Torna a Wine&Thecity® la storica libreria Regina di via Vittoria Colonna: Voyage Pittoresque. Varcare la soglia di questa galleria è come intraprendere un viaggio pittoresco, si respira Napoli negli oggetti d'arte, nelle guaches, nei libri, nei dipinti e in tutta la produzione artigianale. In occasione di Wine&Thecity® sarà allestito un piccolo palco sul quale saranno invitati a salire gli ospiti più ironici a raccontare una barzelletta e, tra il gioco, l'arte e il piacere del vino riceveranno in premio un oggetto d'arte. Nei calici ci saranno i pregiati vini di Cusumano.

VINI DI CUSUMANO

dalle 18
Via Vittoria Colonna, 15 A/B/C
Tel 081 407309
voyagepittoresque.it



23 chiaia

MAGGIO

LEOPOLDO A POIS

Happy leo: The italian way to the aperitive! Leopoldo a pois è pasticceria, caffè bar con banco gelati, prodotti salati e dolci. Piacevole decor, torte spettacolari in bella mostra e aroma di caffè che si diffonde: un trionfo di tentazioni olfattive e visive, ed una gioia per il palato. In questo accogliente contesto, impreziosito da un salottiero spazio esterno arredato da sedie e tavolini, per Wine&Thecity® si incontrano in un connubio di sapori forti e delicati i taralli, prodotto storico di Leopoldo e le bollicine di Cantine Federiciane. Appuntamento festaiolo a metà tra la degustazione e l'happy hour.

VINI DI CANTINE FEDERICIANE

dalle 17 alle 20
Via Vittoria Colonna, 46/47
Tel 081 416161
leopoldoinfante.it



DOMINGA

Nel cuore di Chiaia, la boutique Dominga, con il suo stile personale ed esclusivo, sempre alla ricerca di fantasia ed innovazione nella moda femminile, accoglie l'edizione 2014 di Wine&Thecity® presentando le linee di tre giovani imprenditori campani e proponendo momenti di shopping abbinati al vino, all'arte e alla creatività con il Dubl Feudi di San Gregorio. Dalle t-shirt ironiche realizzate con materiali di prima qualità di Dai che fa, brand nato dall'estro di Roberta De Simone, ai gioielli in plexiglass di Artkonsu di Consuelo D'Antonio, ai costumi Helis Brain di Annalisa Tolino. Prodotti unici che esprimono le eccellenze made in Campania.

VINI DI FEUDI DI SAN GREGORIO

23 e 24 maggio dalle 18
Via Achille Torelli, 1 (Ang. Via Carducci)
Tel 081 426878
dominga.it



MAÀL

Tra un caffè e un aperitivo al famoso bar Cimmino di via Filangieri impossibile non notare Maàl, negozio che si distingue per la ricerca e l'unicità dei capi scelti e selezionati tra sfilate milanesi e parigine. Maàl veste una donna giovane e moderna ma al tempo stesso raffinata ed elegante. Inaugurato meno di un anno fa vanta una clientela in grado di apprezzare stili e tessuti di qualità. Nelle nuove collezioni primavera estate 2014 c'è un trionfo di pizzi e colori oltre ai bellissimi accessori, come borse e sandali gioiello. Per Wine&Thecity® aperitivo con i vini di Colli del Soligo.

VINI DI COLLI DEL SOLIGO

dalle 18
Via Filangieri, 14
Tel 081 2512102
FB Rosi Peluso



YMOTHO

Sandali e vino per un aperitivo di gusto. Wine&Thecity® torna nell'elegante piazzetta Rodinò nello spazio di Ymotho dove Vittorio Motola, il padrone di casa, propone le ultime tendenze della Primavera Estate 2014 in fatto di sandali, decolleté e ballerine, tutto all'insegna della sobrietà e della qualità del made in Italy. Punto di forza la collaborazione, in termini di stile, con aziende partenopee emergenti attraverso le quali Ymotho riesce a realizzare calzature estremamente femminili, sensuali, dallo stile inconfondibile. L'invito è quello di degustare i vini di Cantine Sanpaolo indossando un bel sandalo. Piacevole sorpresa: sconto 10% sulla nuova collezione.

VINI DI CANTINE SANPAOLO

dalle 19
Piazzetta Rodinò, 17
Tel 081 425626 - FB Ymotho



23 chiaia

MAGGIO

UNOPIÙ

Unopiù è leader in Europa per l'arredamento da esterni e si distingue per la varietà dei prodotti, tutti creati utilizzando tecniche artigianali e materiali di prima scelta come teak, ferro forgiato, pino nordico, alluminio, fibra sintetica, pietra naturale, ceramica toscana. In occasione di Wine&Thecity® propone un "Aperitivo in giardino" con i vini delle Cantine Mustilli nello show room di piazzetta Rodinò. Tra magnifici arredi e soluzioni di ogni tipo per giardini e terrazze, si può ammirare la nuova collezione e approfittare dell'offerta speciale Wine&Thecity®: sconto del 10% a tutti gli ordini sottoscritti durante i 4 giorni dell'evento oltre al trasporto gratuito.

VINI DI MUSTILLI

dalle 19
Piazzetta Rodinò, 19-20
Tel 081 4238470
unopiù.it



PIUMINI DANESI

Wine&Thecity® torna nel morbido mondo dei Piumini Danesi poq dene e invita ad un aperitivo in leggerezza con i vini di Tenuta Matilde Zasso. Un'occasione informale e piacevole per conoscere la collezione di piumini ultra leggeri ideali per la primavera estate e i tanti prodotti della storica azienda. Nessun'altra fibra è naturale come il fiocco di piumino d'oca, che riesce a racchiudere in sé un così grande numero di pregi: leggerezza, volume, comprimibilità, morbidezza e durata. Da scoprire è anche la biancheria da letto (copripiumini, lenzuola, federe) realizzata con cura sartoriale.

VINI DI TENUTA MATILDE ZASSO

dalle 18 alle 20
Via Cavallerizza a Chiaia, 62
Tel 081 418617
piuminidanesi.com



INTRAGALLERY

In vino vanitas. Per Wine&Thecity®, Intragallery ha allestito un suggestivo scenario: nella sala principale, l'eccentrico tavolo di Agostino Vitolo verrà corredato dai vivaci accessori per la tavola disegnati in esclusiva - per l'occasione - dall'architetto ceramista Federica Devescovi, e dalle particolari foglie in ceramica smaltata della designer salernitana Marsia. Evento nell'evento: "PjewelSet" /People's Portraits/. Alle pareti della galleria saranno esposti alcuni dei ritratti delle donne più in vista della città realizzati il 7 e 8 maggio da Patrizia Casamirra, fotografa romana vincitrice del premio "Crediamo ai tuoi occhi 2009". Aperitivo con i vini di Casa Setaro e finger food delle Cuoche in giro.

VINI DI CASA SETARO

dalle 18.30

Via Cavallerizza a Chiaia, 57

Tel 081 415702 - intragallery.it



MABRUK E20

Mabruk E20 è un'associazione che aggrega artigiani campani in un unico spazio espositivo permanente nel cortile di via Cavallerizza a Chiaia. Antonella Lieto, Antonella Del Piero, Kersi di C. Cataldo e O. Bufi, Seconda Vita di R. Plutino e N. Pilato, Stefania Del Vecchio, Paola Vincenti, Orietta Serafini, Ivana Damiano, Rosa Maddaloni e Nino Postiglione, Ludograceart e Maripìè sono gli artisti di Mabruk E20 che promuove cultura, arte e handmade di pregio attraverso eventi, mostre, corsi di formazione ed altre attività. Per Wine&Thecity® esposizione e aperitivo con i vini di Vigne Chigi.

VINI DI VIGNE CHIGI

dalle 18

Via Cavallerizza a Chiaia, 46

Tel 081 403392

mabruke20.com



CARAMANNA GIOIELLI

Wine&Thecity® dà il benvenuto a Caramanna Gioielli. Rane, porcospini, gufi, pavoni, polipi e anaconde: gioielli unici ed esclusivi, realizzati con tecniche artigianali e materiali preziosi. Caramanna Gioielli nasce dalla passione di Stefania Caramanna, che rappresenta la terza generazione di una famiglia di gioiellieri napoletani, dalla sua esperienza nel design e nella progettazione di preziosi, frutto anche di una laurea in architettura e dell'incontro con abili artigiani, capaci di concretizzare il suo estro creativo. Aperitivo con i vini di Tenuta Cavalier Pepe.

VINI DI TENUTA CAVALIER PEPE

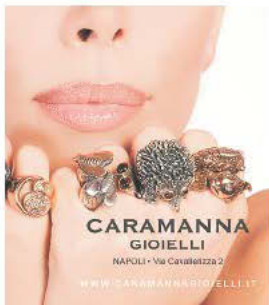
dalle 18 alle 21
Via Cavallerizza a Chiaia, 46
Tel 081 0608740
caramannagioielli.it

NAPPA GIOIELLI

La storica gioielleria Nappa di via Filangieri, indirizzo riservato agli amanti delle pietre preziose, dei brillanti e dei gioielli esclusivi, apre nuovamente le porte a Wine&Thecity®. Per l'occasione, Marina Nappa invita ad un allegro aperitivo primaverile con i vini di Marchesi de' Frescobaldi e presenterà in esclusiva dalla Spagna la collezione "Cervera Barcelona" una linea seducente con pietre uniche. L'eleganza Cervera si vede nei dettagli, nella trasformazione del pezzo classico in un gioiello unico e moderno, nel fatto a mano creativo. Le collezioni sono veri oggetti da sogno.

VINI DI MARCHESI DE' FRESCOBALDI

dalle 18
Via Filangieri, 65
Tel 081 413143
nappagioielli.it



PEDONE OTTICI

Gli ottici Pedone sono a Napoli dal 1855: una storia lunga nel segno della qualità, della ricerca nell'oculistica e nella moda. Nell'elegante atelier di via Filangieri il gusto e la raffinatezza dell'esposizione coesistono con la convenienza dei prezzi e la qualità dei prodotti. Francesco e Vincenzo festeggiano Wine&Thecity® con un aperitivo glamour e con una proposta imperdibile: fino al 31 maggio, chi acquista montatura e lenti da vista monofocali o progressive e aggiunge anche un paio da sole riceverà in omaggio le lenti colorate monofocali o progressive, essilor, rodenstock o hoyo. Nei calici i vini di Fattoria La Rivolta.

VINI DI FATTORIA LA RIVOLTA

dalle 18
Via Filangieri, 74
Tel 081 403777
pedoneottici@alice.it



PRESTA

Dal 1902 a Napoli, Presta tramanda qualità ed eleganza della tradizione orafa partenopea. Una storia lunga oltre un secolo, che inizia con il Cavalier Giuseppe Presta e che continua ancora oggi con la quarta generazione della famiglia, con la medesima cura e passione. In occasione di Wine&Thecity® nell'elegante show room di via Filangieri, dove arte e stile sono di casa, si potranno ammirare le nuove creazioni del marchio e i grandi classici degustando i pregiati vini delle cantine Rao.

VINI DI CANTINE RAO

dalle 18
Via Filangieri, 73
Tel 081 402438
prestagioielli.it

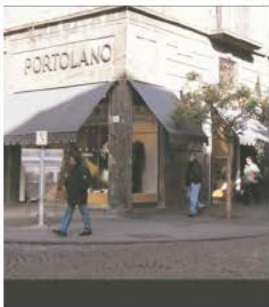


PORTOLANO

Wine&Thecity® dà il benvenuto a Portolano, storica boutique partenopea che da oltre un secolo realizza guanti di raffinata fattura. La scelta delle pelli più pregiate e l'estrema cura dei particolari rendono lo stile Portolano famoso in tutto il mondo per il perfetto equilibrio tra originalità ed eleganza. In occasione di Wine&Thecity® la boutique vi aspetta per un aperitivo che coniuga moda e vino, sarà presentata la nuova collezione estiva di guanti sportivi e si potranno degustare i tipici vini campani Piediroso ed Aglianico prodotti dalla azienda Portolano nei propri vigneti dei Campi Flegrei.

VINI DI AZ. AGR. PORTOLANO

dalle 18
Via Chiaia, 140/141
Tel 081 418354
marioportolano.it



ALBERTO GUARDIANI

Per la prima volta Alberto Guardiani con la sua boutique di Napoli partecipa a Wine&Thecity®. La storica location di Via Filangieri 76 ospiterà un fresco aperitivo in collaborazione con l'azienda vinicola Convivium. Un appuntamento da non perdere per degustare i ricercati vini in un'atmosfera elegante e glamour, circondati dalle nuove calzature della collezione primavera/estate 2014. Una serata unica all'insegna dell'allegria e della moda nella calorosa città partenopea.

VINI DI CONVIVIAM

dalle 18
Via Filangieri, 76/78
Tel 081 7643884
albertoguardiani.com



AIRONTOUR

Un calice di vino per decidere la destinazione estate 2014. Accade da AironTour per Wine&Thecity® la storica agenzia di via Chiaia, fondata nel 1975, forte di un'equipe che opera in perfetta sintonia per realizzare al meglio ogni singola iniziativa nel campo di viaggi, turismo e crociere, invita ad un aperitivo con i vini di Terre Caudium per conoscere le ultime e più originali proposte per le vacanze 2014. Da quarant'anni anche tour operator con il marchio I viaggi dell'Airone e partner delle migliori compagnie aeree, AironTour è specializzata in viaggi su misura per ogni esigenza e richiesta.

VINI DI TERRE CAUDIUM

dalle 18
Via Chiaia, 199
Tel 081 413737
airontour.com



CHIESA DI SAN ROCCO

La Chiesa di San Rocco a Chiaia, altra sede del Centro di Musica Antica Pietà dei Turchini, partecipa a Wine&Thecity® e propone nella bella navata il concerto: "Il Vate e il Musicista. D'Annunzio e Tosti" con il soprano Isa Ercolano ed Antonio Maione al pianoforte. L'occasione è preziosa per visitare questo piccolo scrigno cinquecentesco ancora poco noto e ammirare la personale dell'artista Elisabetta Baldassarre: disegni a penna matita e china e dipinti ad olio su alcune musiche di Wolfgang Amadeus Mozart. Nei calici i vini di Fontanavecchia di Torrecuso.

VINI DI FONTANAVECCHIA

alle 20.30
Riviera di Chiaia, 254
Tel 081 402395
turchini.it





IM PROGETTI

Igienica Meridionale è un vero e proprio contenitore multifunzione nel quale vengono presentate le soluzioni più innovative per la progettazione e la ristrutturazione degli ambienti. Per questa edizione di Wine&Thecity® propone un appuntamento singolare, che rompe gli schemi della quotidianità: "Wunderkammer - occasioni di teatro in spazi d'autore", un progetto nomade di "teatro da camera", in perfetta sintonia con lo spirito di Wine&Thecity®. Nato da un'idea di Cinzia Mirabella e Diego Nuzzo, Wunderkammer riporta il teatro nelle case e in spazi non convenzionali, gli spettacoli ibridano la passione per la scena con quella per l'architettura e il design, si integrano con gli spazi per performance sempre nuove. Lo spettacolo con Caterina Fornaciai e Luca Terracciano per la regia di Flavio Furno è tratto da un testo di Dacia Maraini del 1973. Il calice di benvenuto è offerto dall'azienda Sebastianelli.

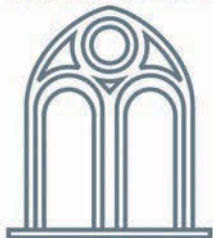
VINI DI CANTINE SEBASTIANELLI

alle 20 - Costo: 12 euro su prenotazione
wunderkammer_teatro@libero.it

Via Crispi, 130 - Tel 081 7642790 - igienicameridionale.it



CANTINE
FEDERICIANE



MONTELEONE



www.federiciane.it

VOGLIA

45/55 pezzi



sushi misto

nigiri, uramaki
hosomaki e futomaki



sashimi

fettine di pesce crudo misto
in base alla disponibilità



sushi fusion

nigiri, uramaki
dello chef



special

nigiri, uramaki
hosomaki e sashimi



vegetariano

sushi senza pesce, con
verdure, tamago e alga di soia



frushi

pezzi di sushi
con frutta fresca di stagione

Catering e consegne a domicilio: 081.7648465
Giappo: Vico Belledonne a chiaia, 2

giappo

SUSHIBAR - TAKE AWAY & DELIVERY

23

centro storico

Wine&Thecity
n.7

23centro
MAGGIO



0

HOTEL PIAZZA BELLINI

Per Wine&Thecity® l'hotel Piazza Bellini, ospita la collezione Calici caratteriali di Gumdesign, già in permanenza al Moma di San Francisco. I due designer, Laura Fiaschi e Gabriele Pardi, arrivano a Napoli dalla Toscana per l'evento. Hanno ri/disegnato i calici da degustazione rinnovandoli con una visione ironica e poetica di immediata lettura, ogni calice sottolinea nel disegno un carattere. Ecco allora l'altruista, il conservatore, l'ambiguo, l'introverso, il rilassato, il passionale e l'estroverso. Per l'occasione Cristina Lontananza cuoca di Corteseway propone un singolare aperitivo partenopeo e una degustazione di pasta di Gragnano di Pastificio dei Campi. In abbinamento i vini di Cantine Federicane e Cantina del Polivere. Arte, design e cultura gastronomica si incontrano nuovamente in questo spazio che, per charme ed atmosfera, è unico nel centro antico e che ancora una volta accoglie uno degli eventi di spicco di Wine&Thecity®. Performance musicale di Ibrahim Drabo. A cura di Simona Perchiazzi.

88

VINI DI CANTINE FEDERICANE E CANTINA DEL POLIVERE

dalle 18 - Solo su invito

Via Costantinopoli, 101 - Tel 081 451732 - hotelpiazzabellini.com



LA CASA BRUTTA

Uno spazio unico ed intrigante nel cuore del centro storico a pochi passi da Cappella San Severo. La Casa Brutta offre una ricercata selezione di design, arredi vintage e produzione artigianale, dedicata a chi ama prendersi cura della propria casa con stile e ironia. I proprietari, due restauratori con la passione per gli interni, mettono in gioco la propria esperienza per guidare il cliente verso la personalizzazione degli spazi, in modo assolutamente anticonformista. Per Wine&Thecity® in mostra la nuova collezione di lampade ideate e progettate dal designer Dario Flumen, aperitivo con i vini di Zampino Cantine e finger food delle Cuoche in Giro.

VINI DI ZAMPINO CANTINE

dalle 19 alle 21
Vico San Domenico Maggiore, 19
Tel 081 19331638
lacasabrutta.it



KIPHY

Natura e artigianalità si incontrano in questo posto che è un viaggio sensoriale. Pina Malinconico realizza saponi ed altri prodotti per la cura e la bellezza del corpo, utilizzando solo materie prime 100% naturali da colture biologiche: olii essenziali di piante e frutti, cortecce e radici, essenze lignee, fiori ed erbe aromatiche. La scelta è inebriante nel vero senso della parola. Il sapone si acquista a peso e per Wine&Thecity® si potranno scegliere tavolette al vino bianco e al vino rosso: un divertissement cromatico in omaggio alla rassegna.

VINI DI CANTINE FONTANAROSA

dalle 19
Vico San Domenico Maggiore, 3
Tel 340 2849691
kiphy.it



23 centro storico

MAGGIO

AUGUSTUS

Dal 1927 a Napoli, Augustus è un locale storico che continua un'antica tradizione di pasticceria e gastronomia. I sempreverdi, il maltagliato, i babà, le sfogliatelle, e i dolci delle ricorrenze, in primis le zeppole e la pastiera, la fanno da padrone a via Toledo. Il caffè, buono, (e ben fatto!) al banco del bar è un obbligo. Dentro c'è la tavola calda, per quelli che vogliono mangiare qualcosa che sa di casa. Poi, una caratteristica unica in città: il banco dei formaggi. Per Wine&Thecity® di quest'anno, Augustus propone assaggi di piatti storici e vini della ritrovata voglia di fare dei produttori campani.

dalle 18 alle 21
Via Toledo, 147
Tel 081 5513540
augustus.na@agora.it



AB OVO

Ab Ovo - Bottega d'Arte e Bellezza, fondata nel 2011 da Gianfranco Troccoli, Cherubina Habetswallner e altri tre soci, fa convergere in unico spazio, come nelle botteghe rinascimentali, opere d'arte e artigianali, artisti di ogni disciplina, eventi culturali, recitazione, musica: insomma tutto ciò che riguarda la bellezza. Ab Ovo produce quadri a olio, oggetti artigianali, ritratti artistici e fotografici, esclusivi "ritratti - mosaico" di polaroid; cura corsi di acquerello, pittura, trucco teatrale, illustrazione e fotografia con set in sede. Per Wine&Thecity® si degustano i vini della Tenuta La Tenaglia con un "assaggio" delle attività della bottega.

VINI DI TENUTA LA TENAGLIA
dalle 19
Via Vincenzo Bellini, 17
Tel 081 0481550
abovonapoli.it





24

chiaia

Wine&Thecity
n.7

24 chiaia

MAGGIO



NOVELLI ARREDAMENTI

HomeSelfieHome è il divertimento che Novelli Arredamenti ha ideato per Wine&Thecity® 2014: a fine aprile ha invitato gli amici e gli amici degli amici a fotografare un angolo della propria casa e a postarla sulla pagina Facebook HomeSelfieHome. Il risultato è una galleria di immagini che raccontano le case dei napoletani, attraverso oggetti, scorci singolari, collezioni curiose. Durante Wine&Thecity® tutte le foto saranno proiettate negli spazi di Novelli Arredamenti, le foto più votate su Fb con il pulsante "Like" saranno in mostra ed una giuria composta da Federica Brancaccio, Carla Celestino, Sergio Eller, Vittorio Guida, Diego Nuzzo, Daniele Pitteri e Luciano Romano, selezionerà e premierà le tre foto più significative. Calice di benvenuto con l'Asprinio di Grotta del Sole e degustazione dei vini A Casa. HomeSelfieHome nasce da un'idea di Sergio Eller con Marialuisa Firpo e Daniele Pitteri.

VINI DI CANTINE A CASA E GROTTA DEL SOLE

dalle 11.30 - Via Vetriera, 20 - Tel 081 19562950 - novelliarredamenti.com

92



ERNESTO ESPOSITO

Torna a Wine&Thecity® l'immane appuntamento con il favoloso mondo delle scarpe disegnate da Ernesto Esposito. La boutique di via Santa Caterina a Chiaia propone un aperitivo all'insegna del glamour, colore e moda: sugli scaffali la collezione primavera estate 2014 con zeppa altissime e plateau d'effetto per le fashion addicted, ma anche sandali e ballerine flat. Le nuances sobrie si alternano ai colori fluo, come il fucsia e il giallo accessissimi, e non mancano le amate fantasie floreali e le stampe optical. In degustazione i vini della rinomata Tenute Emèra.

VINI DI TENUTE EMÈRA

dalle 11 alle 14

Via Santa Caterina a Chiaia, 20

Tel 081 4238325

ernestoepositoshoes.com



VIGNERI LUXURIES

La curiosità, il gusto estetico, la passione, la ricerca e l'amore per il lavoro caratterizzano Giuseppe Vigneri. Nel nuovo showroom "Sogni e Passioni" in via Morelli, l'eccellenza di bravi artigiani si sposa con la fantasia dello stesso Vigneri. Ogni prodotto è prima di tutto un'idea di nicchia: cravatte, foulard, monili e noti brand come Carthusia Profumi di Capri, Musgo Real, Tateossian, Dormeuil sono i protagonisti indiscussi dello showroom. Per Wine&Thecity® aperitivo dalle 18 con i vini di Cantina del Polivere

VINI DI CANTINA DEL POLIVERE

dalle 18

Via D. Morelli, 5

Tel 081 7645407

vigneriluxuries.it



GO COPPOLA DI E. SAMMARRUCO

È sicuramente tra gli indirizzi più di tendenza in città il salone di bellezza Go Coppola di Via Vetriera, dove Emanuele Sammarruco ed il suo staff accolgono i clienti dedicando particolare attenzione alle loro specifiche esigenze. Prendersi cura della propria bellezza diventa un vero piacere e per Wine&Thecity®, in attesa del proprio turno, si può sorseggiare un aperitivo con i vini di Fontanarosa, navigare con gli iPad messi a disposizione della clientela. Inoltre solo nei giorni di Wine&Thecity® gli innovativi trattamenti per la cura dei capelli e della cute firmati Shatush, saranno offerti ad un prezzo davvero speciale: 25 euro trattamento e pipera.

VINI DI CANTINE FONTANAROSA

dalle 12 alle 18
Via Vetriera, 10 - Tel 081 400541
parruchierisammarruco.com



VETRIERA 12

Il Gallery Store "Vetriera 12" è uno spazio poliedrico e versatile concepito per molteplici e possibili variazioni tematiche. Nato dalla passione di Marcella Cuosta con la collaborazione di artisti e artigiani, in primis la restauratrice Serena Ferone, propone in vendita arredi ed oggetti di modernariato, bijoux e foulard vintage, un'esclusiva selezione di gioielli contemporanei e di borse realizzate anche in esemplari unici. Grande cura è dedicata al refitting, restauro e recupero di vari oggetti. Per Wine&Thecity® lo spazio ospita la personale dell'artista Mary Cinque a cura di Valentina Rippa: tele 20x20 ispirate alla Collezione di Vetriera 12.

VINI DI PERRAZZO VINI D'ISCHIA

dalle 18.30
Salita Vetriera, 12 (Interno cortile)
Tel 081 19573270
FB Vetriera 12



*presenti a
Vitigno Italia
sala B n°3*

**TENUTA
MATILDE
ZASSO**
DAI CAMPI FLEGREI



*contrada La Schiana, 31
80078 Pozzuoli - Italy
tel +39 081 855 56 38
fax +39 081 866 26 05*

www.tenutamatildezasso.it/com



ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER
Arredamento food and beverage




COSTAGROUP
IDEE CONCEPT ARREDO


icydrink
the sensual way of drinking


REFIN[®]
CERAMICHE

enomatic
wine serving systems

WWW.ARC SRL.IT

C.so S. Giovanni a Teduccio, 849 - 80146 Napoli - Tel. 081 6070648 Mobile 335 7867097
info@arcsrl.it

24

centro storico

Wine&Thecity
n.7

24centro storico

MAGGIO



CASEARI CAUTERO

Salvatore Cautero è la quarta generazione di una famiglia che da sempre si occupa di cose buone, in principio era il baccalà. La sua bottega è diventata indirizzo di riferimento in città per chi cerca prodotti di nicchia e di piccoli artigiani del gusto: selezioni di formaggi e salumi, pasta di Gragnano, vino, birra artigianale. Da un anno ha avviato il progetto "Lo Charcutier a casa tua". Per Wine&Thecity® propone una degustazione di Dubl di Feudi di San Gregorio con cooking live di Carlo Olivari: creme di baccalà, olio extravergine d'oliva di Olivarte e pasta di Pastificio dei Campi. Qui il buono è di casa.

VINI DI FEUDI DI SAN GREGORIO

dalle 12

Piazzetta Pontecorvo stand a/b

Tel 393 6922354

casearicautero@libero.it



AUGUSTUS

Dal 1927 a Napoli, Augustus è un locale storico che continua un'antica tradizione di pasticceria e gastronomia. I sempreverdi, il maltagliato, i babà, le sfogliatelle, e i dolci delle ricorrenze, in primis le zeppole e la pastiera, la fanno da padrone a via Toledo. Il caffè, buono, (e ben fatto!) al banco del bar è un obbligo. Dentro c'è la tavola calda, per quelli che vogliono mangiare qualcosa che sa di casa. Poi, una caratteristica unica in città: il banco dei formaggi. Per Wine&Thecity® di quest'anno, Augustus propone assaggi di piatti storici e vini della ritrovata voglia di fare dei produttori campani.

dalle 18 alle 21

Via Toledo, 147

Tel 081 5513540

augustus.na@agora.it



QUARTIERE INTELLIGENTE

Il Quartiere Intelligente, sullo scalone di Montesanto, partecipa a Wine&Thecity® con una giornata speciale: si comincia con i laboratori Giocorto a cura di Agrigiochiamo, Riciclo creativo a cura delle Storytellers, Fotografia per bambini a cura di Roberta Fuorvia; Arte a cura della Factory dei piccoli artisti. Alle 12 "Ai piatti e nel piatto", Mixer Chef DJ Cerchietto: da un lato la consolle per i dischi, dall'altro il piano cottura per un piatto vegetal med da ballare & gustare. A fuoco basso ma a tutto volume. Alle 20.30 proiezione di video d'arte sul MURO del Q.I. a cura di Adriana Rispoli. Aperitivo biologico a cura del Bio Bar del Q.I.

VINI DI MASSERIA VENDITTI

dalle 11 alle 21.30
Scala Montesanto, 3
Tel 081 066137 / 327 0407003
quartiereintelligente.it



CHIESA S. GIUSEPPE DELLE SCALZE

La Chiesa di San Giuseppe delle Scalze è un gioiello barocco, costruita nel 1619, rimaneggiata tra il 1643 e il 1660 da Cosimo Fanzago. Oggi è "abitata" dal Coordinamento Le Scalze: un insieme di associazioni (Duo Mimatto, Ramblas, Archintorno, Altra definizione, Medici senza Frontiere, Forum Tarsia, Mammamà, Scalzabanda) che promuovono attività sociali, culturali e artistiche nel tentativo di restituire al quartiere ed alla città un luogo straordinario. Wine&Thecity® sposa il loro progetto e fa tappa in questi spazi con i vini di Collavini. Dalle 18 alle 22 visite guidate al buio "Sotto un'altra luce" e installazioni artistiche site specific lungo il percorso.

VINI DI COLLAVINI

dalle 18 alle 22 - Salita Pontecorvo, 65
Tel 349 6475499 - 339 1991842 - 339 2255494 - archintorno.org



24centro MAGGIO



LE CIRQUE NAPLES

Il gran finale di Wine&Thecity® non poteva che essere nello spazio più nuovo, versatile e creativo aperto in città: Le Cirque Naples, nel cuore della Napoli monumentale, tra via Toledo e il Castel Nuovo. Teatro, galleria d'arte, caffè e ristorante ma soprattutto luogo di produzione artistica permanente, Le Cirque è uno spazio con tante anime e infinite suggestioni: luogo storico – in questi spazi c'era un tempo il foyer del primo caffè chantant d'Italia - e contemporaneo al tempo stesso. Per Wine&Thecity® lo spazio sarà invaso da giocolieri e circensi, mimi e trampolieri della compagnia Le Mini Cirque in un continuum e crescendo di performance e spettacolo. Dalle 19 alle 21 aperitivo con i vini di Cavit e assaggi dello chef. A seguire la cena spettacolo Le Cirque Show.

VINI DI CAVIT

Aperitivo dalle 19 alle 21 - Ingresso libero

Cena Spettacolo alle 21.30 - Costo: 40 euro vini esclusi

Via Santa Brigida, 65- 66

Tel 081 5511756 - lecirquenaples.com

100





EVENTI OFF

Wine&Thecity®
n. **7**

DOMENICA 25

BASILICA E CATAcombe DI SAN GENNARO

Per la prima volta partecipa al circuito Wine&Thecity® la Basilica di San Gennaro fuori le Mura, porta d'ingresso alle catacombe paleocristiane: un luogo di rara suggestione che, nell'ambito della rassegna Lux in Tenebris, in programma fino al 2 agosto, accoglie la singolare serata di degustazione ideata da Associazione Italiana Sommelier Delegazione di Napoli e progetto "Gastronomi con la Sanità", da vivere con un piede tra passato e presente. Un'occasione unica per immergersi in orario serale nella magia del sito paleocristiano e delle adiacenti Catacombe accompagnati dall'abbraccio emotivo di un vino rosso campano commentato da un sommelier dell'Ais Napoli.

102

VINI DI CANTINE DELL'AVERNO

Ticket degustazione guidata con ingresso alle Catacombe e donazione alla Fondazione San Gennaro: 15 euro

Due turni: ore 20 e ore 21.30

Info e prenotazioni: Tel 081 7443714 prenotazioni@catacombedinapoli.it

Catacombe di San Gennaro Via Tondo di Capodimonte, 13

Basilica del Buon Consiglio



MARTEDI 27

SUD RISTORANTE

**"I miei piatti sono quello
che non si vede
e quello che non si vuole vedere"**

In occasione di Wine&Thecity®, SUD Ristorante ospita le opere di Patrizia Molinari. In materiale specchiante, le opere dell'artista romana moltiplicano la sensazione di trovarsi in uno spazio che non può essere definito, ma che deve essere percepito solo allertando tutti i sensi alla ricerca di una continuità tra sé e l'infinito. La cucina di Marianna Vitale, Una stella Michelin, dialoga con questi lavori, attraverso un menu inedito, ideato per l'occasione, e scandito dai vini dell'azienda vinicola Terre del Principe di Castel Campagnano. Ancora una volta Wine&Thecity® porta l'arte contemporanea negli spazi di SUD per un incontro che è confronto, ispirazione. La serata si apre con una lettura dal libro "Per Bacco che versi divini" di Filippo Bettini: il testo è un'ipotesi antologica sulla presenza del vino in poesia da Omero ai giorni nostri.

103

Patrizia Molinari > Marianna Vitale
A cura di Simona Perchiazzi

VINI DI TERRE DEL PRINCIPE

Cena alle 20

Solo su prenotazione

Costo: 45 euro

Via Santi Pietro e Paolo 8 Quarto

Tel 081 0202708

sudristorante.it



MERCOLEDÌ 28

HBTOO



HBTOO è lo spazio all'interno dell'ex edificio IDIS, rinnovato e riconvertito: uno spazio di forte suggestione dove il design è di casa con una esposizione permanente. Finestre spalancate sul mare, resina cementizia al pavimento, pareti nude per ospitare interventi d'arte: Wine&Thecity® ha scelto questo spazio per chiudere il circuito 2014 e per premiare i progetti della II edizione del Premio Convivium Design destinato alla creatività under 40. Ma non solo. L'installazione architettonica Le Fil Noir di sa.und.sa architetti + colla si snoda all'interno dello spazio espositivo con elementi filamentososi generando molteplici configurazioni e opportunità relazionali. Mixer chef Dj Cerchietto e Marianna Vitale chef di Sud Ristorante si esibiscono dal piatto ai piatti in un insolito confronto di musica e cibo. Le materie prime vengono dagli orti sinergici de La Pampa di Melizzano progetto di architettura e agricoltura sostenibile, destinato ad una valorizzazione degli antichi mestieri e del territorio.

104

Dalle 19 alle 24
Su invito

Le Fil Noir è un progetto di sa.und.sa architetti + colla a cura di Simona Perchiazzi.
Con il supporto di Cittadella dell'Arte di Capua

Pasta di Pastificio dei Campi
Prodotti dell'orto sinergico de La Pampa
Mozzarella di bufala campana dop del Consorzio di Tutela
Taralli di Leopoldo Infante
Vini di Bortolomiol, Casa Setaro, La Molara, Terredora,
Vini Fini Episcopio e con il Pegaso de La Pampa
Nucillo 'e curti
Sommelier Ais Napoli
Acqua Ferrarelle

Via Coroglio, 156
Tel 081 0361886 - hbtoo.it



La Pampa è immersa in un suggestivo piccolo borgo agrario alle pendici del Taburno, in pieno parco naturale. Le camere, gli spazi comuni, gli arredi esterni, tutto è realizzato con materiali di recupero e con gli attrezzi degli "antichi mestieri".

Coltiviamo in regime biologico il nostro vino, i legumi, gli ortaggi, gli olivi, ispirandoci all'operato e alla cucina di Regina Tchelly de Araujo Freitas, la giovane donna che è riuscita a realizzare la "favela organica" in Brasile, utilizzando i prodotti in tutte le loro parti e assicurando cibo di qualità per tutti.

Vogliamo veicolare una visione alternativa del concetto di lavoro, di spazio fisico, di pensiero, una sinergia di corpo e mente per la creazione di un ambiente sano, un'alimentazione consapevole e una proposta innovativa di lavoro per i giovani che li riporti alla terra nello stesso equilibrio del nostro piccolo orto sinergico.



La Pampa
RELAIS & TASTE

MELIZZANO (BN)
WWW.LAPAMPARELAIS.IT

DOMENICA 25

CANTINE **APERTE**



Domenica 25 maggio è la giornata nazionale delle Cantine aperte del Movimento Turismo del Vino. Una giornata da vivere in campagna per conoscere da vicino il mondo dei vignaioli e i loro vini. In Campania aprono al grande pubblico circa cinquanta cantine sparse nelle cinque province, tra merende contadine, jazz e degustazioni in cantina si fa festa nelle aziende vinicole. Ogni azienda propone un programma diverso: visite guidate, menu a tema, concerti, mostre fotografiche e tanto altro. Quest'anno le cantine aderiscono al premio "Cantine Aperte 2014 #suonodabere contest", scopo del premio è diffondere e promuovere la conoscenza del vino e dei territori vitivinicoli, legandoli alle emozioni di musiche selezionate all'interno di una colonna sonora. Il contest si svolgerà attraverso l'utilizzo di Twitter, basterà pubblicare un tweet dall'account @Mtv_Italia utilizzando le postazioni digitali in loco, indicando un territorio/denominazione/vitigno e associandolo a una canzone/gruppo musicale e a tre aggettivi che ne spieghino la connessione. L'elenco aggiornato delle aziende da visitare è consultabile nella sezione campana del portale movimentoturismovino.it

106

campania@movimentoturismovino.it
FB Movimento turismo del vino Campania



8 / 10 GIUGNO

VITIGNOITALIA



Dall'8 al 10 giugno Castel dell'Ovo sul lungomare di Napoli accoglie la X edizione di Vitignoitalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani: un grande wine show, tre giorni per degustare oltre 1000 vini da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia. Sono più di duecento le cantine che partecipano in un percorso suggestivo che si dipana su i due livelli del trecentesco castello. In uno dei monumenti simbolo della città, unico per fascino e posizione, si potranno assaggiare grandi riserve, nuove annate e produzioni: un viaggio nella grande tradizione vitivinicola italiana.

Castel dell'Ovo - Via Partenope
Domenica 8 giugno dalle 14 alle 21.30
Lunedì 9 giugno dalle 14 alle 21.30
Martedì 10 giugno dalle 14 alle 20.30
Ingresso 20 euro con calice da degustazione
vitignoitalia.it

107





Mozzarella di Bufala Campana **DOP**



O È COSÌ, O NON È.



www.mozzarelladop.it



137A	64
50 Kalò	43
Ab Ovo	90
Airontour	83
Alberto Guardiani	82
Alessandra Libonati Jewels	59
Amarelli Liquirizia dal 1731	27
Amina Rubinacci	30
Arte Antica	27
Augustus	90-98
Baccalaria	48
Bar Ferrarelle	57
Basilica e Catacombe di San Gennaro	102
BioTic Ristorante	67
Brinkmann	50
Cambio vita	31
Camera 137	65
Capua Cashmere	60
Caramanna Gioielli	80
Caseari Cautero	98
Chiesa di San Rocco	83
Chiesa San Giuseppe delle Scalze	99
Chiesa Santissimo Redentore	65
Cioccolatoforesta	55
Clu Coffee&Food	35
Dominga	76
E. Marinella	54
Enoteca Mercadante Convivium	63-75
Ernesto Esposito	93
EscarGO' Caravans For Rent	39
Fiorelli spa	37
Fresco Trattoria Pizzeria	42
Friggitoria Morelli	28
Galleria Arti Decorative	36
Galleria Hde	36
Gemellidapolso	74
Gino Sorbillo Antica Pizzeria dal 1935	48
Gino Sorbillo Lievito Madre al Mare	42
Giovanni Raspini	58
Go Coppola di E. Sammarruco	94
Grand Hotel Parker's	66
Grangusto	46
Hbtoo	104
Hotel Piazza Bellini	88
Idem Shop Via Ferrigni	38
Idem Shop Vico Belledonne	38
Il Cellaio carni e vini	35
Il Cortile	14

INDICE

INDIRIZZI



Indirizzi
in cui si degusta
la Pasta di
Pastificio dei Campi



109

Ileana della Corte	33
Ifilodipartenope	71
IM Progetti	84
Intragallery	79
Kiphy	89
L'Etto	49
La Bersagliera	43
La Casa Brutta	89
La Ciliegina Lifestyle Hotel	50
La Taverna a Santa Chiara	46
Le Cirque Naples	100
Leopoldo a pois	76
Libreria Berisio	70
Libreria Pisanti	70
Libri & Caffè	70
Maàl	77
Mabruk E20	79
Madame Bonbon	38
Maliparmi	26
Mangiafoglia	55
Marchè Mariage	39
Marella	60
Mario Valentino Boutique	30
Medart	40
Merisol	57
NapoliVespa	12
Nappa Gioielli	80
Nativus	28
Nennapop Via Bisignano	59
Nennapop Via Carlo Poerio	31
Novelli Arredamenti	92
Opera Cafè	47
Paco & Co	37
Palazzo Petrucci Pizzeria	49
Palazzo Petrucci Ristorante	47
Pan	22-23
Pantesia	74
Paola Grande Gioielli	58
Pedone Ottici	81
Piccoli Ricordi	40
Piumini Danesi	78
Pm3 B&B	61
Portolano	82
Presta	81
Profumo	32
Quartiere Intelligente	99
Renaissance Naples Hotel Mediterraneo	52
Roberta Bacarelli	33
Romeo Hotel	72

INDICE INDIRIZZI



Sabina Albano Studio	61
Sartoria Dalcuore	54
South Italy Food	41
Spazio Nea	71
Studio Morelli Gioielli	26
Sud Ristorante	103
SugarQueen	32
Team Leo	63
Toffini	41
Unopiù	78
Veritas Restaurant	64
Vetriera 12	94
Vigneri Luxuries	93
Voyage Pittoresque	75
VP Factory	67
Ymotho	77





Abbazia di Crapolla	71
Agricola Caprarizzo	30
Ale.Pa.	42
Azienda Agricola Alessandra	27-57
Azienda Agricola Portolano	82
Azienda Agricola Santa Lucia	50
Azienda Agricola Varriale	12
Basilisco	50
Bisol	26
Bortolomiol	26-104
Brama	54
Cantina Colli del Soligo	77
Cantina del Polivere	88-93
Cantine A Casa	92
Cantine Astroni	39-61
Cantine dell'Averno	102
Cantine Di Marzo	27
Cantine Federiciane Monteleone	12-76-88
Cantine Fontanarosa	89-94
Cantine Olivella	70
Cantine Rao	81
Cantine Sanpaolo	77
Cantine Sebastianelli	84
Casa Setaro	11-79-104
Cautiero	65-70
Cavit	100
Citra Vini	60-72
Collavini	99
Consorzio Enogastronomico Campano	59
Contrada Salandra	41
Convivium	82
Cusumano	75
Di Meo	14-38
Famiglietti	36
Fattoria La Rivolta	59-81
Feudi di San Gregorio	52-76-98
Fontanavecchia	83
Fonzone Caccese	54-74
Girland	32
Grotta del Sole	37-64-92
I Colli del Sannio	70
La Molara	33-104
La Pietra di Tommasone	36-38
Le Vigne di Raito	31

Librandi	60
Marchesi de' Frescobaldi	30-80
Masseria Campito	32
Masseria Frattasi	39-55
Masseria Venditti	99
Mustilli	28-78
Ognissole	57
Perrazzo vini d'Ischia	94
Piera Martellozzo	61
Sirch	74
Sorrentino	37
Tenuta Cavalier Pepe	49-80
Tenuta La Tenaglia	63-90
Tenuta Matilde Zasso	67-78
Tenuta Pezzapane	49
Tenute Emèra	93
Terre Caudium	83
Terre del Principe	41-47-103
Terredora	40-104
Vigna Pironti	31
Vigne Chigi	79
Villa Crespia	58
Villa Matilde	33-48-55-66
Vinanda	58
Vini Fini Episcopio	40-104
Viticoltori Miglioizzi	30
Volpe Pasini	63
Zampino Cantine	11-89

2014

Wine&Thecity

è un'idea di **Donatella Bernabò Silorata**

Segreteria organizzativa e ufficio stampa:
dipuntostudio.it
Tel 081 681505

Claudia Colella
Manuela Giordano
Marina Martino

Art consultant
Simona Perchiazzi

Catalogo
Impaginazione e grafica: **Alberto Grant**
Testi: **Manuela Giordano, Paola Cotugno**
Coordinamento: **Irene Bernabò Silorata**

Fund raising e relazioni istituzionali
Dsl comunicazione

112

Nuccia Langione
Giustina Purpo

www.wineandthecity.it
FB WineandThecity Napoli
#wineandthecity

Wine&Thecity® è un marchio registrato.
Catalogo consegnato in tipografia il 24 aprile 2014

Si ringraziano per l'entusiasmo e la collaborazione:
Salvatore Cozzolino
Michele Del Vecchio
Maddalena Granata
Tommaso Luongo
Diego Nuzzo
Carlo Olivari
Ilaria Vitellio
La Feltrinelli

Wine&Thecity®
n.7

Wine&Thecity® n.7

CON IL PATROCINIO DI



Con il patrocinio della
PROVINCIA DI NAPOLI
Questa iniziativa è contro
il "sistema" della camorra



COMUNE DI NAPOLI



CON IL SUPPORTO DI



CON LA COLLABORAZIONE DI



Dalle vigne di Posillipo alle Catacombe di San Gennaro a Capodimonte, da una collina all'altra della città: è questo lo spazio geografico di Wine&Thecity® alla sua settima edizione. Iniziamo il 14 maggio e arriviamo fino al 28: quindici giorni di appuntamenti, itinerari, degustazioni.

2

Sono più di cento, 115 per la precisione, gli indirizzi che quest'anno compongono il circuito.

Wine&Thecity® è sempre di più una grande festa mobile, uno straordinario contenitore e motore di creatività urbana: azioni di public art, vernissage, concerti, flash mob, aperitivi nelle boutique e nei cortili, insolite visite guidate, cene nomadi e teatro in spazi non convenzionali. Il buon vino italiano è il filo che unisce tutto questo. Crediamo fortemente che una rassegna si debba reinventare ogni anno per crescere e noi lo abbiamo fatto.





Quest'anno tutto il percorso e tutti i contenuti, grazie alla collaborazione preziosa di Mappi-Na, sono on line, geo-localizzati sulla piattaforma www.mappi-na.it leggibile anche da tutti gli smart phone. Yelp Napoli, la community internazionale, ha sposato il nostro progetto rendendolo ancora più social.

Promuoviamo il design e la fotografia con due premi, il recupero dei tappi di sughero a scopo sociale, la voglia di fare e di mettersi in gioco. Ecco il nostro programma 2014

3

14 > 18 MAGGIO

EVENTI OFF

20 MAGGIO

PANDIVINO INAUGURAZIONE

21 > 24 MAGGIO

IL CIRCUITO, 115 APPUNTAMENTI
TRA CHIAIA E IL CENTRO ANTICO

25 > 28 MAGGIO

EVENTI OFF

Donatella Bernabò Silorata
ideatrice di Wine&Thecity®

Wine&thepics

I EDIZIONE

Wine&ThePics è il Premio fotografico istituito quest'anno da Wine&Thecity® e Tangram Eventi e dedicato a tutti i fotoamatori senza limite di età chiamati a cimentarsi sul tema del vino nelle sue più svariate interpretazioni.

4

Le immagini in gara raccontano l'ebbrezza, il tralcio di una vite contro luce, il gesto del bere, i riti della raccolta, il fascino di una vecchia botte di legno e tanto altro. I premi assegnati saranno sei e relativi a quattro categorie: Premio Giuria Tecnica; Premio Giuria Popolare; Premio Giuria Facebook; Premio Wine&Thecity®.

Le dodici foto selezionate dalla giuria presieduta da Raffaele Cercola e composta dai fotografi Mario Ferrara e Sergio Siano, dalla curatrice Federica Cerami e dalla gallerista Donatella Sacconi, saranno in mostra il 22 maggio nella galleria Voyage Pittoresque Factory dove si svolgerà la premiazione (vedi p.67). Il primo premio è una Nikon 1 V1.

I premi sono offerti da: Nital Spa, distributore nazionale dei prodotti Nikon; Asa distribuzione; Foto Ema; Foto Center Club; Giclée Art.

A cura di Michele Del Vecchio
Organizzazione Tangram Eventi
spazio-tangram.it



PREMIO NAZIONALE CONVIVIAM DESIGN

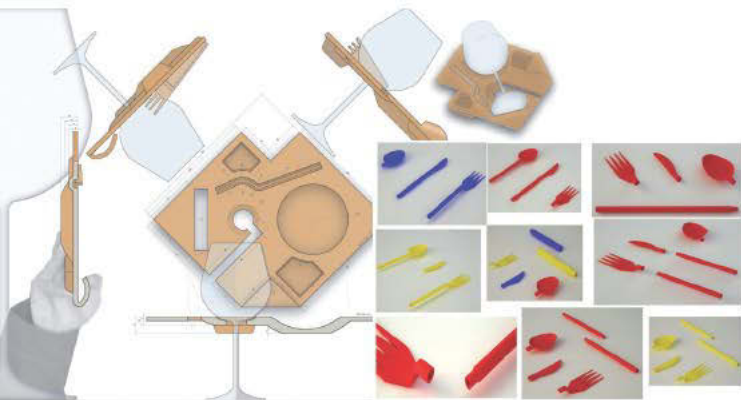
II EDIZIONE



Nel 2013 Wine&Thecity® ha varato con il Pastificio dei Campi il Premio Convivium Design: un premio nazionale dedicato ai designer e ai creativi under 40 per "individuare soluzioni di design alle necessità e ai riti contemporanei collegati al tema del consumo del cibo e del vino, comprendendo tutte le attrezzature per alimentarsi nonché il cibo stesso".

Direttore scientifico del Premio, che si avvale del patrocinio dell'ADI, Associazione per il Design Industriale, sezione della Campania, è Salvatore Cozzolino. Quest'anno il Premio giunge alla sua seconda edizione. I progetti selezionati dalla giuria saranno in mostra il 28 maggio nello spazio HBTOO di Napoli dove si terrà la premiazione finale con un grande evento all'insegna del design, dell'arte e del food&wine (vedi p.104).

5





AMORIM

Amorim. We cork better

Amorim Cork Italia S.p.A. - Via C. Bianchi, 8 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438.39.49.71 - www.amorimcorkitalia.com



Wine&Thecity
salva il tappo!

II EDIZIONE

Salva il Tappo! è la campagna di raccolta tappi di sughero avviata in modo spontaneo da Wine&Thecity® già nel dicembre 2012, per promuovere un consumo di vino eco-sostenibile. Finalizzata al recupero del sughero, materiale prezioso, naturale al 100% e totalmente riciclabile, Salva il Tappo! affianca la campagna ETICO ideata da Amorim Cork Italia a sostegno delle attività sociali della Onlus TuttiColori, attiva nel Rione Sanità di Napoli. In quattro postazioni sotto indicate troverete i contenitori ETICO dove poter portare i propri tappi tutto l'anno. Durante i giorni di Wine&Thecity® in venti location del circuito ci saranno altrettante scatole dedicate alla raccolta.

7

Punti di raccolta di Salva il Tappo!

Caseari Caetero, piazzetta Pontecorvo stand a/b
Enoteca Mercadante, Piazza Amedeo, 16/a (Passeggiata Colonna)
I Coloniali, via Francesco Giordani, 32
Libri e Caffè, Piazza Municipio, 79

Pan Palazzo delle Arti di Napoli
via dei Mille, 60
solo in occasione
della serata inaugurale
del 20 maggio





Pastificio dei Campi

GRAGNANO



www.pastificiodeicampi.it

+40° 42' 26.04", +14° 30' 50.55"





EVENTI OFF

Wine&Thecity®
n. 7

CHAMPAGNE mob ON THE SEA

10

Luogo, giorno e orari non si conoscono. Saranno svelati poco prima e solo a chi si sarà iscritto allo Champagne Mob. Cosa accadrà? In kayak con l'Associazione Kayak Napoli o in alternativa con una barca a motore si raggiungerà Antonio, l'ultimo pescatore di Marechiaro e il suo peschereccio. A bordo avrà luogo la degustazione di champagne con i sommelier dell'Ais di Napoli in abbinamento ad una serie di assaggi preparati da Antonio. Lo Champagne Mob è un'azione di degustazione di champagne "al buio" in luoghi diversi e originali, a cura di Tommaso Luongo, Delegato Ais Napoli. I posti sono limitati. Per partecipare occorre inviare una mail a info@aisnapoli.it ovvero iscriversi alla pagina facebook ufficiale dell'AIS Napoli; qualche giorno prima del fatidico Champagne MOB un messaggio svelerà luogo, orario e ticket di partecipazione e (forse) gli champagne che saranno degustati.

A cura di Associazione Italiana Sommelier Delegazione di Napoli
info@aisnapoli.it
Facebook AIS NAPOLI



MERCOLEDÌ 14
VENERDÌ 16

DEGUSTAZIONI NOMADI DI DATÈ

Anche quest'anno Wine&Thecity® sposa il progetto Datè, il collettivo di architetti, designer, artisti e chef itineranti che organizza cene esperienziali in case d'autore e luoghi non convenzionali. Il vino sarà protagonista insieme ad un mix insolito di arte, design, suoni e performance di teatro, il tutto in location originali. Per ogni serata, al vino viene abbinata una degustazione di pasta di Gragnano Igp di Pastificio dei Campi cucinata dagli chef di Datè. La filosofia è nomadismo, spiazzamento, cultura, gusto e bellezza. Le serate per Wine&Thecity® sono due: mercoledì 14 e venerdì 16 maggio. I posti sono limitati ed è necessario prenotare registrandosi al sito www.datè.com. Indirizzo e modalità di partecipazione vengono comunicati via email pochi giorni prima agli iscritti.

14 maggio **VINI DI CASA SETARO**
16 maggio **VINI DI ZAMPINO CANTINE**
Per informazioni e prenotazioni: datè.com





SABATO 17
DOMENICA 18
SABATO 24
DOMENICA 25

Wine&The...
In Vespa tra le vigne di Posillipo



12

Wine&TheVespa è il primo Vespa tour alla scoperta delle vigne metropolitane di Napoli realizzato in collaborazione con NapolinVespa Tour in esclusiva per Wine&Thecity®. In sella ad affascinanti Vespe d'epoca, guidate da driver esperti, si raggiungerà l'amana collina di Posillipo dove si incontrano scampoli di campagna ancora intatti e filari che sembrano tuffarsi in mare. La prima tappa è in cima alla collina, dove c'è il celebre ristorante Rosiello, dal 1933 gestito con passione dalla famiglia Varriale: lasciate le vespe nel giardino parcheggio del ristorante, l'itinerario prosegue a piedi nei quattro ettari di vigneto dell'Azienda agricola Varriale per scoprire una delle vigne più antiche e panoramiche della città.

Salvatore Varriale, sommelier e vignaiolo, nonché padrone di casa, illustrerà le diverse viti allevate, la maggior parte a piede franco,





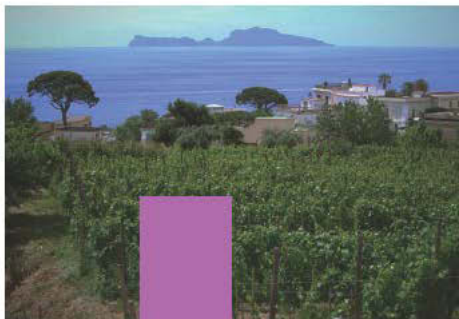
e i metodi di vinificazione. Accompagnati dai Sommelier dell'Ais - Associazione Italiana Sommelier - delegazione di Napoli, si degusteranno quindi i vini prodotti dall'azienda: il Piedrosso in purezza Doc, la Falanghina Doc dei Campi Flegrei e il Rosato ottenuto da un blend di uve autoctone. Il tour prosegue in vespa sulle tracce degli antichi Casali di Posillipo raccontati da una guida turistica con degustazione finale del Flaegreo, lo spumante da Falanghina delle Cantine Federiciane, fatto con uve provenienti da un altro vigneto metropolitano sulla collina dei Camaldoli.

13

Il tour è curato da NapolinVespa Tour ed include vespa d'epoca con driver, casco, sottocasco monouso, carburante, assicurazione, guida turistica, sommelier AIS, ingresso in vigna, degustazione.

Orari: 10:00/12:30 - 16:00/18:30
Durata: 2 ore e 30 minuti circa
Pick-up e Drop-off:
Piazza Trieste e Trento
Contributo di partecipazione:
30,00 euro
napolinvespa.it

Per partecipare a Wine&TheVespa è obbligatoria la prenotazione al (+39) 340 2670992
Non sarà possibile partecipare con veicoli propri



DOMENICA 18

RAVIOLI MEDITERRANEI



"Dal mediterraneo partono bastimenti carichi di aromi, fragranze e sapori. Napoli li accoglie nell'abbraccio del golfo, li interpreta con fantasia nella tradizione e li offre al viaggiatore incantato".

14

Il Cortile, piccolo spazio nel cuore del Vomero, dedicato alla ricerca gastronomica, alla condivisione e all'espressione del talento, è sede del progetto "raviolimediterranei". Il progetto pone i ravioli, "nella sfoglia che accoglie il ripieno per unirli al condimento", a simbolo dell'attitudine di Napoli ad accogliere le diversità per coniugarle a gusto ed esigenze propri. Per Wine&Thecity® invita ad una degustazione di ravioli accompagnati dalle prelibatezze di Campania Mia, la bottega del gusto di Ciro Arenella, e dalle fotofood di Luciano Furia e di Sonia Ritondale, esposte e "spadellate" al momento. A rendere unici questi ravioli è l'accortezza nella procedura e nella scelta delle materie prime: solo semole nazionali e uova biologiche, formaggi di qualità, pomodoro San Marzano dop. Il risultato è la giusta consistenza, alta digeribilità ed una piacevole freschezza di gusto. L'abbinamento è con i vini dell'azienda vinicola Di Meo di Salza Irpina.

VINI di DI MEO

dalle 13

Costo: 20 euro a persona

Viale A. Albino, 3/a (trav. via Cilea)

il.cortile@libero.it

A BASSO **TASSO** ALCOLICO

A basso tasso alcolico è un progetto d'arte pubblica, un'ironica e dinamica guerriglia urbana realizzata da Enza Monetti in esclusiva per Wine&Thecity®. Sagome di bottiglie di vino realizzate con materiale riciclato e riciclabile segnano il percorso dinamico di Wine&Thecity®. Sono posizionate qua e là, come segno iconico, come traccia da seguire: sono nelle vetrine dei negozi, in un cortile, per strada o in una piccola libreria. Le custodie diventano "sculture luminose" per entrare simbolicamente nel corpo del vino. La luce rimanda al sole che scalda la terra e matura l'uva, l'energia è quella che il vino è in grado di custodire per poi restituire. Artista e designer napoletana, Enza Monetti evidenzia quel territorio parallelo tra arte e ambiente in cui tutto è ancora possibile.

15

Il lavoro è prodotto dall'azienda IO PRINTO specializzata in tecnologie digitali a Napoli.



- 137A** corso Vittorio Emanuele, 137/a
50 Kalò piazza Sannazzaro, 201/b
Ab Ovo via Bellini, 17
Alrontour via Chiaia, 199
Alberto Guardiani via G. Filangieri, 76
Alessandra Libonati Jewels vico Il Alabardieri, 27
Amarelli Liquirizia dal 1731 piazza Vittoria, 6
Amina Rubinacci via Carlo Poerio, 10
Arte Antica via D. Morelli, 45
Augustus via Toledo, 147
Baccalarìa p.tta di Porto, 4
Bar Ferrarelle largo Vasto a Chiaia, 87
BioTic Ristorante via M. Schipa, 40
Brinkmann piazza Municipio, 21
CAMBIO vita via Carlo Poerio, 100/a
Camera 137 corso Vittorio Emanuele, 137
Capua Cashmere via Bisignano, 5
Caramanna Gioielli via Cavallerizza a Chiaia, 46
Caseari Cautero p.tta Pontecorvo stand a/b
Catacombe di San Gennaro via Capodimonte, 13
Chiesa di San Rocco Riviera di Chiaia, 254
Chiesa San Giuseppe delle Scalze salita Pontecorvo, 65
Chiesa Santissimo Redentore corso Vittorio Emanuele, 138
Cioccolatoforesta via Carducci, 29
Clu Coffe&Food via Carlo Poerio, 47
Dominga via Achille Torelli, 1
E. Marinella Riviera di Chiaia, 287
Emporio Armani piazza dei Martiri, 61/62
Enoteca Mercadante Convivium piazza Amedeo/Passeggiata Colonna, 16/a
Ernesto Esposito via Santa Caterina a Chiaia, 20
EscarGO' Caravans For Rent p.tta Ascensione/p.zza Bellini
Fiorelli spa via Fiorelli, 12/a
Fresco Trattoria Pizzeria via Partenope, 8
Friggitoria Morelli via D. Morelli, 41
Galleria Arti Decorative vicoletto Ischitella, 8 (Carlo Poerio)
Galleria Hde via Fiorelli, 12
Gemellidapolsò piazza Amedeo/Passeggiata Colonna, 16/f
Gino Sorbillo Antica Pizzeria dal 1935 via Tribunali, 32
Gino Sorbillo Llevito Madre al Mare via Partenope, 1
Giovanni Raspini via Bisignano, 63
Go Coppola di E. Sammarruco via Vetriera, 10
Grand Hotel Parker's corso Vittorio Emanuele, 135
Grangusto via Marina, 5
HBtoo via Coroglio, 156
Hotel Piazza Bellini via Costantinopoli, 101
Idem Shop via Ferrigni, 32
Idem Shop vico Belledonne a Chiaia, 12
Il Cellaio carni e vini via Carlo Poerio, 54/b
Il Cortile viale A. Albino 3/a (traversa via Cilea)
Ileana della Corte via Carlo Poerio, 52/A
Ifilodipartenope via Costantinopoli, 48
IM Progetti Igienica Meridionale via Crispi, 130
Intragallery via Cavallerizza a Chiaia, 54
Kiphy vico San Domenico Maggiore, 3
L'Etto via Costantinopoli, 103
La Bersagliera Borgo Marinari, 10/11
La Casa Brutta vico San Domenico Maggiore, 19
La Ciliegina Lifestyle Hotel via P.E. Imbriani, 30 (P.zza Municipio)



115 INDIRIZZI

La Taverna a Santa Chiara via Santa Chiara, 6
Le Cirque Naples via Santa Brigida, 65/66
Leopoldo a pols via Vittoria Colonna, 46/47
Libreria Berlino via Portalba, 28/29
Libreria Pisanti corso Umberto I, 38/40
Libri e Caffè piazza Municipio, 79
Maal via G. Filangieri, 14
Mabruk E20 via Cavallerizza a Chiaia, 46
Madame Bonbon via San Pasquale, 35/36
Malparmi via Alabardieri, 42
Mangiafoglia via Carducci, 32
Marchè Mariage p.tta Ascensione, 27
Marella via Cavallerizza a Chiaia, 38
Mario Valentino Boutique via Calabritto, 10
Medart Riviera di Chiaia, 88
Merisol vico Belledonne a Chiaia, 14/c
Nappa Gioielli via G. Filangieri, 65
Nativus p.tta Ascensione, 9
Nennapop via Bisignano, 25/26
Nennapop via Carlo Poerio, 31
Novelli Arredamenti via Vetriera, 20
Opera Caffè piazza Trieste e Trento, 12
Paco & Co via Alabardieri, 13
Palazzo Petrucci Pizzeria piazza San Domenico Maggiore, 5
Palazzo Petrucci Ristorante piazza San Domenico Maggiore, 4
Pan Palazzo delle Arti di Napoli via dei Mille 60
Pantesla piazza Amedeo/Passeggiata Colonna, 16 d
Paola Grande Gioielli via Bisignano, 7
Pedone Ottici via Filangieri, 74
Piccoli Ricordi corso Vittorio Emanuele, 648
Plumini Danesi via Cavallerizza a Chiaia, 62
Pm3 b&b via del Parco Margherita, 3
Portolano via Chiaia, 140/141
Presta via Filangieri, 73
Profumo via Carlo Poerio, 33
Quartiere Intelligente scale di Montesanto
Renaissance Naples Hotel Mediterraneo
via Nuova Ponte di Tappia, 25
Roberta Bacarelli via Carlo Poerio, 48
Romeo Hotel via Cristoforo Colombo, 45
Sabina Albano Studio salita Vetriera, 15
Sartoria Dalcuore via Caracciolo, 17
South Italy Food via F.Giordani, 24
Spazio Nea via Costantinopoli, 53
Studio Morelli Gioielli via D. Morelli, 7
Sud Ristorante via Santi Pietro e Paolo, 8 Quarto
SugarQueen via Carlo Poerio, 42
Team Leo piazza Amedeo, 15
Toffini via Martucci, 35 c/d/ef
Unopiù p.tta Rodinò, 19/20
Veritas Restaurant corso Vittorio Emanuele, 141
Vetriera 12 salita Vetriera, 12
Vigneri Luxuries via D. Morelli, 5
Voyage Pittoresque via Vittoria Colonna, 15/a/b/c
VP Factory corso Vittorio Emanuele, 682/686
Ymotho p.tta Rodinò, 17

Su www.mappi-na.it

trovate giorno
per giorno tutti
gli indirizzi del circuito
e i relativi programmi.

Tre puntatori
indicano la tipologia
dell'evento proposto.

Come per il catalogo
ad ogni giorno è
assegnato
un colore:

viola 21 maggio,
verde 22 maggio,
arancione 23 maggio,
azzurro 24 maggio.

17



72 CANTINE

ABBAZIA DI CRAPOLLA
AGRICOLA CAPRARIZZO
ALE.PA.
AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRA
AZIENDA AGRICOLA PORTOLANO
AZIENDA AGRICOLA SANTA LUCIA
AZIENDA AGRICOLA VARRIALE
BASILISCO
BISOL
BORTOLOMIOL
BRAMA
CANTINA COLLI DEL SOLIGO
CANTINA DEL POLIVERE
CANTINE A CASA
CANTINE ASTRONI
CANTINE DELL'AVERNO
CANTINE DI MARZO
CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE
CANTINE FONTANAROSA
CANTINE OLIVELLA
CANTINE RAO
CANTINE SANPAOLO
CANTINE SEBASTIANELLI
CASA SETARO
CAUTIERO
CAVIT
CITRA VINI
COLLAVINI
CONSORZIO ENOGASTRONOMICO CAMPANO
CONTRADA SALANDRA
CONVIVIUM
CUSUMANO
DI MEO
FAMIGLIETTI
FATTORIA LA RIVOLTA
FEUDI DI SAN GREGORIO



72 CANTINE

FONTANAVECCHIA
FONZONE CACCESE
GIRLAN
GROTTA DEL SOLE
I COLLI DEL SANNIO
LA MOLARA
LA PIETRA DI TOMMASONE
LE VIGNE DI RAITO
LIBRANDI
MARCHESI DE' FRESCOBALDI
MASSERIA CAMPITO
MASSERIA FRATTASI
MASSERIA VENDITTI
MUSTILLI
OGNISSOLE
PERRAZZO VINI D'ISCHIA
PIERA MARTELLOZZO
SIRCH
SORRENTINO
TENUTA CAVALIER PEPE
TENUTA LA TENAGLIA
TENUTA MATILDE ZASSO
TENUTA PEZZAPANE
TENUTE EMÈRA
TERRE CAUDIUM
TERRE DEL PRINCIPE
TERREDORA
VIGNA PIRONTI
VIGNE CHIGI
VILLA CRESPIA
VILLA MATILDE
VINANDA
VINI FINI EPISCOPIO
VITICOLTORI MIGLIOZZI
VOLPE PASINI
ZAMPINO CANTINE



**E LUNGO
IL PERCORSO
TROVERETE IN
DEGUSTAZIONE
ANCHE:**

Cacio Nobile
Compagnia della Qualità

Miele biologico
e Olio extravergine
d'oliva della Masseria
delle Sorgenti Ferrarelle

Mozzarella di bufala
campana Dop
del Consorzio di Tutela

Nucillo 'e curti

Olio extravergine
d'oliva Olivarte

Pasta di Gragnano
Pastificio dei Campi

Sushi Giappo

Taralli di Leopoldo Infante

pan

palazzo delle arti napoli

via vetriera

rampe brancaccio

via dei mille

via filangieri

via chiaia

via cavallerizza

vico belledonne

via s.pasquale

via carducci

via alabardieri

via carlo poerio

via ferrigni

vico salfrano

via bisignano

piazza dei marliri

via calabritto

riviera di chiaia

via morelli

villa comunale

piazza vittoria

via caracciolo

via partenope

ON LINE
mappi-na.it

CHIAIA

CENTRO



M

piazza dante

piazza bellini

via tribunali

vico san domenico maggiore

piazza s. domenico maggiore

via benedetto croce

piazzetta nilo

piazza gesù nuovo

via s. chiara

piazza carità

via donnalbina

piazzetta di porto

c.so umberto I

piazza bovio

via diaz

via trinità degli spagnoli

via toledo

via n. ponte di tappia

via guantai nuovi

via medina

via depreffis

via de gasperi

via s. brigida

piazza munipicio

via cristoforo colombo

stazione marittima

via s. carlo

s.carlo

maschio angioino

piazza plebiscito

palazzo reale

via acton

molo beverello

MARTEDI 20

PAN *DIVINO*



22

PANDIVINO è l'evento inaugurale della VII edizione di Wine&Thecity®. Dalle 18 alle 21, l'atrio, la facciata e lo spazio antistante il Palazzo delle Arti di Napoli, saranno coinvolti in un'azione performativa a cura di **Simona Perchiazzi**. Arte, cibo, vino e musica classica invadono gli spazi in un amalgama di suggestioni visive, tattili, gustative ed uditive. Contaminazione, la parola chiave. Un melting pot di elementi dalle differenti consistenze in equilibrio. Spiazzamento, movimento, ritmo dettano il codice espressivo della serata.

Sullo scalone monumentale suonerà un quartetto di violoncelli del Centro di Musica Antica **Fondazione Pietà dei Turchini**: un ensemble giovane che dialogherà con i diversi elementi della serata scandendone il ritmo. Sulla facciata del museo andrà in scena l'azione di **Teatro Dissolto**: un'azione di public art volta a cogliere di sorpresa i passanti frettolosi e distratti di via dei Mille. Nell'atrio la degustazione del vino è affidata al **Movimento Turismo del Vino della Campania** e curata dai sommelier dell'**Ais di Napoli**.



Pan
palazzo delle arti napoli



In abbinamento ai vini delle cinque province campane ci sarà un intervento gastronomico di **Carlo Olivari**, chef e designer itinerante di Cooking Division. All'esterno, sotto i portici del Pan, l'**APERitivo** Napoli, originale Ape car trasformata in bar mobile, icona dell'italianità rétro-pop, darà il benvenuto con il più tipico street food partenopeo: i taralli "nzogna e pepe" di **Leopoldo Infante**, da settant'anni i migliori taralli di Napoli, e un calice di vino.

In collaborazione con
Assessorato Cultura e Turismo del
Comune di Napoli

23

PAN Palazzo delle Arti Napoli
Via dei Mille, 60
Ingresso su invito

Acqua ufficiale Ferrarelle

Con la partecipazione degli allievi
dell'Istituto Alberghiero
Vittorio Veneto di Napoli

Si ringrazia iPack&Trade
packaging e trading





Rosso, bianco o rosato?
La qualità del colore
è importante anche per noi.



Via Boscofangone · Zona Industriale A.S.I. · 80035 NOLA (Napoli)
tel. 081 3151040/41 · fax 081 8210439 · info@rossiprint.it · www.rossiprint.it

21

chiaia

Wine&TheCity®
n.7

MALIPARMI

Per brindare alla nuova collezione primavera estate 2014 Maliparmi accoglie nuovamente Wine&Thecity® nello showroom in via Alabardieri. Un tripudio di colori e fantasie, tagli originali e rivisitazioni. Il mondo di Maliparmi unisce, in armonia, l'unico e l'industriale, realizzando capi con dettagli ricamati a mano, perline e paillettes, ed ancora foulard che diventano top da indossare, sandali gioiello, shop bags e pochette impreziosite da pietre e particolari originali, per una donna sicura di sé, dalla personalità decisa e anche un po' eccentrica.

VINI DI BISOL

dalle 18.30

Via Alabardieri, 42

Tel 081 402249

boutiquenapoli@maliparmi.it



STUDIO MORELLI GIOIELLI

Dal 1999, Studio Morelli gioielli, nato da un'idea di Stefania Cilento, è un piccolo laboratorio show-room in uno dei più bei palazzi di via Domenico Morelli. In un connubio perfetto tra sapienza artigianale, estro creativo e ricerca stilistica e dei materiali - dal corallo alle pietre dure e semipreziose, dai colori e tagli più svariati, all'oro, argento e bronzo -, Stefania realizza gioielli fantasia e non, di elevata fattura. Negli anni, l'utilizzo di materiali nuovi, al passo con le tendenze moda, ha dato vita a nuove interpretazioni del gioiello. Da non perdere i bracciali e gli orecchini della linea Druzy. Aperitivo con i vini di Bortolomiol.

VINI DI BORTOLOMIOL

dalle 18

Via D. Morelli, 7

Tel 081 7644083 - FB studio morelli



ARTE ANTICA

Ammirare una gouache sorseggiando un calice di buon vino ha un altro sapore. È questo l'invito di Andrea Gargiulo di Arte Antica che anche quest'anno apre le porte del suo negozio salotto a Wine&Thecity® per un aperitivo con l'arte, i vini dell'Azienda agricola Alessandra e i piccoli assaggi dolci e salati delle giovani Cuoche in Giro, Elena e Francesca. Sullo sfondo le collezioni del negozio: pezzi di antiquariato di nicchia e una raccolta unica di gouaches antiche ed originali, uniche e bellissime, raccontate con perizia ed entusiasmo da Andrea Gargiulo appassionato e grande collezionista.

VINI DI AZIENDA AGRICOLA ALESSANDRA

dalle 18
Via D. Morelli, 45
Tel 081 7646897



AMARELLI LIQUIRIZIA DAL 1731

In piazza Vittoria, all'interno del cortile del civico 6, si scopre il mondo Amarelli: una boutique dove si fa incetta della meravigliosa liquirizia di Rossano. Dal 1731 gli Amarelli sono produttori di finissima liquirizia che viene declinata in infiniti formati e proposte: pura, spezzata, in polvere, gommosa, confettata, senza zucchero, all'anice, alla menta. E poi la radice naturale, la grappa e il liquore, il sale alla liquirizia, le mandorle salate; non manca il connubio raffinatissimo col cioccolato con chicchi ricoperti di fondente. In occasione di Wine&Thecity® si degusteranno i vini irpini delle Cantine di Marzo.

VINI DI CANTINE DI MARZO

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 10 alle 14, dalle 16 alle 20
Piazza Vittoria, 6 (interno cortile)
Tel 081 7642596 - amarelli.it



21 chiaia

MAGGIO

FRIGGITORIA MORELLI

In un elegante palazzo di via Morelli, la Friggitoria Morelli è un indirizzo tutto nuovo. Il progetto di interior design è stato concepito preservando la storicità del luogo, con il soffitto a volta e il pavimento in marmo, combinando questi elementi con arredi progettati ad hoc distribuiti nello spazio insieme alle macchine di lavorazione. Il risultato è un ambiente accogliente e piacevole. Anche il progetto grafico del packaging è stato curato per avere un'identità unica. Per Wine&Thecity® la proposta è il più classico degli street food napoletani: il "cuoppo fritto" in abbinamento ai vini dell'azienda Mustilli di Sant'Agata dei Goti.

VINI DI MUSTILLI

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Via D. Morelli, 41
Tel 327 9915692
FB Friggitoria Morelli



NATIVUS

Il locale è di piccole dimensioni intimo e raccolto, con una cantina assortita da circa 130 referenze esposte su scaffali in legno. Il menu è dinamico, cambia ogni due settimane mantenendo come punto forte la carne - chianina, marchigiana, black angus, kobe - e salumi particolari come l'affumicata di chianina, la bresaola di bisonte, il salame di kobe e di cervo. Per Wine&Thecity® ci sarà un menu speciale con degustazione di vini. Ma sono da tener d'occhio le tante iniziative come la "crociera gastronomica" ovvero viaggio nelle cucine regionali d'Italia e gli aperitivi Vino party con prodotti d'eccellenza.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
A cena
Piazzetta Ascensione, 9
Tel 081 0320201
nativus.it





MENU

Fusi | Alette | Polpa di pollo fritto

Patate fresche fritte

Pollo allo spiedo | *per lo spiedo si accettano ordinazioni

Panini alla piastra

*non si utilizzano prodotti congelati

Aperto a pranzo e cena | per ordinazioni ed asporto

+39 **327 991 5692**

friggitoriamorelli@gmail.com

follow us on fb/FriggitoriaMorelli

21 chiaia

MAGGIO

MARIO VALENTINO BOUTIQUE

Dal 1952 Mario Valentino a Napoli è sinonimo di tradizione ed eleganza contemporanea. Le sue celebri scarpe e gli accessori moda si distinguono per lo stile unico, apprezzato ed esportato in tutto il mondo. Nelle antologie della moda si deve anche a lui la creazione del leggendario tacco a spillo. Arte, musica e i vini della storica azienda toscana Marchesi de' Frescobaldi saranno di scena durante l'esclusivo aperitivo organizzato per Wine&Thecity®, insieme alla collezione Primavera-Estate 2014 che strizza l'occhio al colore vivace e gioioso.

VINI DI MARCHESI DE' FRESCOBALDI

dalle 18 alle 22
Via Calabritto, 10
Tel 081 7644262
mariovalentino.it



AMINA RUBINACCI

Con un calice di buon vino, Amina Rubinacci presenta la collezione estate: capi in paillettes, Tshirt in jersey dalle forme fluide da abbinare con camicie e pantaloni, la celebre maglieria ed ancora accessori, borse e cinture in pelle. I colori dell'estate 2014 evocano un'eleganza minimale, uno stile che sa essere unico: i toni del sabbia e del bianco, le nuance pallide del lilla, del verde acqua e del giallo sono ravvivati da guizzi di luce, intrecci e filati rendono le trame uniche. Aperitivo in boutique con i vini di Migliozi e Caprarizzo.

VINI DI VITICOLTORI MIGLIOZZI E AGRICOLA CAPRARIZZO

dalle 18
Via Carlo Poerio, 10
Tel 081 415672
aminarubinacci.it



CAMBIO VITA

CamBIO vita è una novità, ed è un posto speciale. È caffetteria, frullateria, store di alimenti biologici, take-away, ma è anche e soprattutto un luogo d'incontro dove si respira aria di casa, dove ci si può concedere una pausa sorseggiando un caffè, una tisana, un centrifugato o un light lunch bilanciato dalla nutrizionista che seleziona i prodotti (tutti rigorosamente biologici) ed ha elaborato menu ad hoc. Anche i vini sono naturali e bio. In degustazione il rosato Vitamenia di Le Vigne di Raito. L'arredamento del locale, tutto realizzato con materiali di recupero, sottolinea la mission del progetto: promuovere la cultura del mangiar sano nel rispetto dell'ambiente.

VINI DI LE VIGNE DI RAITO

Colazione e Pranzo
Via Carlo Poerio, 100 Tel 081 19570395
cambiovitastore.it



NENNAPOP

Dj set all'ingresso, moda e colori ai piani superiori: Nennapop in via Carlo Poerio dà il benvenuto a Wine&Thecity® con un pomeriggio musicale e un aperitivo in boutique. Alla consolle una Dj, nei calici ci sono i vini di Vigna Pironti. Un'occasione divertente per fare shopping, per indugiare nella scelta di abiti e accessori moda e pochi selezionati elementi d'arredo. Fantastici i costumi, le borse e le scarpe, ma anche le icone in stile Frida Kahlo. Tutto scelto con cura da Maria Grazia Greco che si conferma scout di giovani stilisti e griffe di nicchia.

VINI DI VIGNA PIRONTI

dalle 18
Via Carlo Poerio, 31
Tel 081 19569000



SUGARQUEEN

SugarQueen, la pasticceria più colorata e fantasiosa di Chiaia, partecipa a Wine&Thecity® con un evento originale e glamour: "Macaron's Selfie". La cake designer Giada Baldari ha infatti realizzato per l'occasione delle simpatiche e golose cornici decorate con macarons, caramelle e cupcake e invita tutti a farsi un selfie. La foto sarà caricata sulla pagina Facebook di SugarQueen e la più votata entro il 30 maggio riceverà in premio un macarons box. Per Wine&Thecity® inoltre Giada Baldari presenta anche i suoi cupcake salati, ideali per aperitivi e buffet dinner, perfetti in abbinamento ai vini della Masseria Campito.

VINI DI MASSERIA CAMPITO

dalle 18
Via Carlo Poerio, 42
Tel 081 19138422
sugarqueen.it



PROFUMO

La boutique dedicata alla profumeria artistica apre le porte a Wine&Thecity® per offrire a tutti gli ospiti un vero e proprio viaggio olfattivo nel mondo delle fragranze. In questo spazio raffinato, dalle infinite suggestioni, si tramanda la cultura dell'antica arte di profumarsi, un tempo sinonimo di nobiltà, e si scopre la filosofia che c'è dietro la creazione di un profumo, i procedimenti artigianali, il confezionamento e il packaging. L'aperitivo non poteva che essere con i vini altoatesini Girlan, dalle piacevoli note fruttate per un coinvolgimento di tutti i sensi.

VINI DI GIRLAN

dalle 18
Via Carlo Poerio, 33
Tel 081 2405072
profumopoerio33.it



Profumo
emozioni olfattive



via carlo poerio, 33

ROBERTA BACARELLI

La boutique Roberta Bacarelli apre a Wine&Thecity® il suo raffinato mondo fatto di capi dal sapore sartoriale, confezionati con autentici tessuti vintage, e di abiti ed accessori dallo stile più contemporaneo. Un salotto per donne che amano il bello, il pezzo unico e mai banale. Artigianalità, minuziosa ricerca e cura dei particolari, palette cromatiche di grande fascino concorrono a creare collezioni moda uniche e dall'aria un po' rétro che ben si sposano con i pregiati vini dell'azienda Villa Matilde. Dalle 18 aperitivo in boutique con un'originale vetrina vivente.

VINI DI VILLA MATILDE

dalle 18
Via Carlo Poerio, 48
Tel 081 7641584
robertabacarelli.it



ILEANA DELLA CORTE

Trucchi e gioielli! È questo l'invito di Carla della Corte che per Wine&Thecity® invita a provare la nuova collezione primavera estate e a farsi truccare dal make up artist Paolo Parisi. L'appuntamento è nella nuova gioielleria Ileana della Corte inaugurata meno di un anno fa in via Carlo Poerio: spazio raccolto e d'atmosfera, dedicato al gioiello d'autore e di qualità. La novità del 2014 è la collezione "Le Riggiole" colorate mattonelle in ceramica realizzate a mano incastonate in argento su una base in plexiglass. Aperitivo con i vini di La Molar.

VINI DI LA MOLARA

dalle 18
Via Carlo Poerio, 52/A
Tel 081 7641092
ileanadellacorte.it



CON UN VINO
MARCHESI DE' FRESCOBALDI
HAI SEMPRE UNA STORIA
DA RACCONTARE.

**Questa è la storia di una vite
che ha sempre sete.**

Secondo una credenza popolare, Nipozzano significa "senza pozzo" e indica quelle terre a est di Firenze che erano e sono povere d'acqua. Un unico pozzo fu scavato a fatica proprio per servire l'unico castello della zona. Se l'aridità aveva impedito lo sviluppo di tante colture, attirò invece l'interesse di chi conosceva la vite e sapeva quanto quelle condizioni fossero ideali per questa pianta. Il vino di Nipozzano divenne celebre al punto che già nel '400 era conosciuto da Donatello e Brunelleschi. Ancora oggi, grazie alla cura della famiglia Frescobaldi, quella terra continua ad avere splendidi vigneti, un solo pozzo e naturalmente dei grandi vini.



700 ANNI DI GRANDI VINI TOSCANI

Marchesi de'
FRESCOBALDI

CLU COFFE & FOOD

Il buon vino è di casa da Clu Coffe & Food: al calice, per aperitivo, in abbinamento alla cucina dello chef Enrico Motti. Clu è un ristorante napoletano dall'appeal internazionale dove si respirano atmosfere d'Oltralpe. Aperto 7 giorni su 7, dalla mattina presto fino a notte inoltrata, offre una serie di servizi unici in città: prima colazione, brunch, cena; musica dal vivo, opere di artisti partenopei alle pareti, animazione per i più piccoli nei giorni di festa, attenzione all'alimentazione con un progetto realizzato con una nota nutrizionista. Ma anche feste, tea party e spuntini a domicilio. Da scoprire e riscoprire!

dalle 19
Via Carlo Poerio, 47
Tel 081 7641576
dunapoli.com



IL CELLAIO CARNI E VINI

Atmosfera raccolta e buoni sapori: Il Cellaio è il piccolo ristorante di via Poerio per chi ama la carne, punto di forza del menu. In carta si trovano le migliori carni italiane e straniere, dal manzo Aberdeen al giapponese Kobe, proposte in diversi tagli e tecniche di cottura. Altrettanta cura è posta nella ricerca e nella proposta di formaggi di qualità e nella scelta dei vini che accompagnano i singoli piatti con carattere. In occasione di Wine&Thecity® sarà possibile gustare un menu stagionale di 5 portate messo a punto dallo chef Giuseppe Sommella.

A cena il 21 e il 22 maggio
Su prenotazione
Via Carlo Poerio, 54/b
Tel 081 7641380
ilcellaio.com



GALLERIA ARTI DECORATIVE

Le arti decorative del Novecento sono protagoniste di questo delizioso spazio in vicoletto Ischitella. Ceramiche Liberty, vetri d'autore, applique e lampade, cornici e le celebri e rare ceramiche Lenci; ed ancora pochi selezionati elementi d'arredo dall'Art Déco agli anni Cinquanta e Sessanta del XX secolo. Maria Grazia Gargiulo e Alessandro Malgieri conducono da anni una ricerca attenta e appassionata sul design da collezione e sul modernariato di pregio, accolgono spesso mostre d'arte e per Wine&Thecity® invitano a scoprire le meraviglie del Novecento degustando un calice di vino Famiglietti.

VINI DI FAMIGLIETTI

dalle 18
Vicoletto Ischitella, 8 (Carlo Poerio)
Tel 081 19134746
FB Galleria Arti Decorative



GALLERIA HDE

La Galleria Hde, specializzata in illustrazione e fumetto, ospita da anni le opere dei più importanti autori internazionali, come Mattotti, Spiegelman, Altan, Loustal, Muñoz, Toccafondo. Nel periodo di Wine&Thecity® la galleria ospiterà una mostra dedicata a Valentina, la famosa e sensuale fotografa, nata dalla matita di Guido Crepax. Venticinque tavole originali che svelano la passione profonda di Crepax per il cinema. Valentina, la cui immagine è ispirata a Louise Brooks, diva del cinema muto, diventa la protagonista dei classici della settima arte: da Fellini, Truffaut, Kubric sino a Polanski. In degustazione i vini ischitani di La Pietra di Tommasone.

VINI DI LA PIETRA DI TOMMASONE

dalle 18 - Via Fiorelli, 12
Tel 081 5523005 - hdestudio.com



FIORELLI SPA

Fiorelli Spa è un'oasi tranquilla dove trovare rifugio al caos metropolitano, l'indirizzo giusto per trascorrere qualche ora di completo relax e benessere. Una equipe esperta accoglie e consiglia nella vasta scelta di trattamenti per la cura e la bellezza del viso e del corpo. Fangoterapia, presso terapia, massaggi bio e decontratturanti, percorso sauna, manicure e pedicure estetici, sono solo alcune delle tante proposte in menu. In occasione di Wine&Thecity®, i vini dell'azienda Sorrentino danno il benvenuto e per ogni massaggio acquistato si avrà un manicure in omaggio.

VINI DI SORRENTINO

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Via Fiorelli, 12/a
Tel 081 7643849
FB Fiorelli SPA



PACO&CO

Un calice di buon vino di Grotta del Sole da sorseggiare a tutto relax: il salone di Paco&Co apre per la prima volta a Wine&Thecity®. Raffinato, eccentrico, nel centro di Chiaia: è il posto ideale per dare forma ed eleganza alle proprie chiome. I parrucchieri di Paco&Co sono capaci di interpretare e realizzare ogni desiderio, dal formale al più moderno e sperimentale. In occasione di Wine&Thecity® Paco&Co ospiterà la Mostra "Dall'Espressionismo Astratto Newyorkese al Simbolismo Napoletano" di Roberto Di Bianco e Ugo Trama. Il tutto in un'atmosfera di arte, musica e drink.

VINI DI GROTTA DEL SOLE

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 19
Via Alabardieri, 13
Tel 081 407100
pacoparrucchieri.com



IDEM SHOP

Da Idem moda, artigianato e buon gusto sono di casa da generazioni. Marietta e Ciccio Tramontano proseguono la tradizione di famiglia, dei genitori Aldo e Tonia, proponendo creazioni no-logo, uniche per fattura e design, che possono essere anche personalizzate su richiesta e realizzate su misura. Le due boutique, in via Ferrigni e in vico Belledonne, propongono in occasione di Wine&Thecity® un calice di benvenuto con i vini di La Pietra di Tommasone un invito a scoprire la nuova collezione di borse reversibili a due colori, con e senza borchie, con cuciture a mano, in contrasti cromatici o di texture.

VINI DI LA PIETRA DI TOMMASONE

Tutti i giorni di Wine&Thecity® dalle 19 - Vico Belledonne a Chiaia, 12
Tel 081 406852 - Via Ferrigni, 32
Tel 081 2471169 - idembags.it



MADAME BONBON

In via San Pasquale, Madame Bonbon è un colorato e accogliente atelier dedicato agli amanti del cioccolato: un vero e proprio paradiso dei golosi. Si indugia nella scelta di praline, cioccolatini nudi ed altre meraviglie: le rose di cioccolato, tavolette di vari gusti e bon bon gelati. C'è la cioccolata calda da passeggio, piccolo capriccio. E la fontana di quindici chili di cioccolata fusa in cui intingere i biscotti della casa è una vera tentazione. La lavorazione è artigianale. Atmosfera e garbo sono davvero speciali. Per Wine & Thecity® si degusteranno i vini delle cantine irpine Di Meo.

VINI DI DI MEO

Tutti i giorni di Wine&Thecity® dalle 10 alle 20
Via San Pasquale, 35/36
Tel 081 19567440
madamebonbon.it



MARCHÈ MARIAGE

Marchè Mariage è un delizioso salotto dedicato alla progettazione di eventi, è un contenitore di idee e di professionisti del settore: dal catering alla fotografia, dal make up alla decorazione floreale. È una vetrina permanente per scegliere dettagli e servizi che rendono unico e speciale il proprio evento che sia un matrimonio o una festa. Eleganza ed originalità sono le parole chiave. Per Wine&Thecity® i partner di Marchè Mariage festeggiano in piazza con un allestimento a sorpresa mostrando il proprio stile unico ed inimitabile. L'aperitivo è con lo spumante Brut delle Cantine Astroni.

VINI DI CANTINE ASTRONI

dalle 18
Piazzetta Ascensione, 27
Tel 081 19569572
FB marchè mariage



ESCARGO'

Effimero, multisensoriale ed itinerante: escarGO' Caravans For Rent è un pop up store ambulante, è un bistrot e un bar originale che di volta in volta può cambiare luogo e allestimento. Nasce dal restyling accurato di caravans vintage e viaggia on the road. È un sogno che diventa realtà, un progetto imprenditoriale per un marketing emozionale con effetto sorpresa. escarGO' è tutto ciò che fino a ieri non c'era. E sorprenderà il pubblico di Wine&Thecity® con il suo stile unico e ricercato in piazzetta Ascensione dove si fermerà per qualche ora per offrire un inedito aperitivo con i vini di Masseria Frattasi. Il 23 maggio sarà inoltre in piazza Bellini.

VINI DI MASSERIA FRATTASI

dalle 18
Piazzetta Ascensione
Tel 328 6672816
escargopromo.com



MEDART

Medart è un luogo che sfugge a chi corre veloce nel traffico metropolitano. È una cappella gentilizia del 1668 dove Daniela Pugliese, Eugenio Loreto e Mara Fiore recuperano, restaurano, trasformano e creano. È un laboratorio permanente di pensiero e creatività, dove vecchie seggiole, mobili, porte e cornici prendono nuova vita tra colori, inserti e decorazioni. La chiesetta è stata ristrutturata con amore e conserva le sue suggestioni: l'altare marmoreo, gli stucchi e le epigrafi, le maioliche originarie. Wine&Thecity® entra in questo spazio speciale portando i Vini Fini Episcopio per una degustazione all'insegna dell'arte e del bello.

VINI DI VINI FINI EPISCOPIO

dalle 19 alle 22
Riviera di Chiaia, 88
Tel 081 7612500
medartdesignsrl.com



PICCOLI RICORDI

Piccoli ricordi è più di un semplice negozio, è un luogo accogliente dove si conversa, si crea e si reinventano i propri bijoux. Qui ogni accessorio viene prodotto a mano, cercando di realizzare oggetti originali e accessibili a tutti: collier, anelli, borse e bracciali. E' l'indirizzo perfetto per dare nuova vita ai propri gioielli e per inventarne di nuovi. In occasione di Wine&Thecity® sarà presentata "Alecra" una nuova linea di accessori allegra, leggera e adatta a tutte le donne che vogliono un gioiello per rendere diverso ed originale il proprio look. Aperitivo con i vini di Terredora.

VINI DI TERREDORA

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18
Corso Vittorio Emanuele, 648
Tel 081 7617245



TOFFINI

Toffini Academy è una scuola di cucina, un ambiente di design dove ogni settimana si tengono corsi di cucina e pasticceria amatoriali. Un luogo fortemente voluto dall'azienda Toffini, che produce ambienti cucina sartoriali di elevata qualità, per condividere la propria passione per il buon cibo creando un indirizzo che sia insieme Showroom e Scuola di Cucina. In occasione di Wine&Thecity®, l'Academy vi aspetta per un aperitivo con i vini di Terre del Principe. Durante tutti i giorni di Wine&Thecity® inoltre si terranno dei corsi speciali interamente dedicati al vino e alla cucina con il vino.

VINI DI TERRE DEL PRINCIPE

dalle 19
Via Martucci, 35 c/d/ef
Tel 081 665 336
toffiniacademy.it



SOUTH ITALY FOOD

Una salumeria con cucina dove si acquistano prodotti del Sud Italia e si mangia come a casa, giocando tra tradizione e innovazione. Pochi tavoli apparecchiati con ceramiche di Vietri e un lungo bancone che ospita le eccellenze casearie e di norcineria del Sud. A pranzo e a cena primi, insalate, contorni, pizze rustiche, frittate, sfornati di verdure, panini fatti in casa e dolci. In occasione di Wine&Thecity® sarà proposto a cena un ricco menu degustazione, dall'antipasto al dolce, comprensivo di una bottiglia di vino per 2 persone.

41

VINI DI CONTRADA SALANDRA

A cena il 21 e 22 maggio
dalle 20,30 su prenotazione
Costo 25 euro
Via Francesco Giordani, 24
Tel 081 667639
southitalyfood.com



21 chiaia

MAGGIO

FRESCO TRATTORIA PIZZERIA

Fresco è una rivisitazione moderna delle vecchie trattorie un tempo disseminate nei vicoli di Napoli, caratterizzate dalla classica cucina napoletana, dall'immane bancone della pizza e da un'atmosfera disinvolta. Dalle vecchie trattorie sono state liberamente ripresi le stoviglie tradizionali, il caffè nel vetro, le zeppolelle. Spiritosamente, per non prendersi troppo sul serio, l'ideatore - contrariamente a chi vanta natali lontani, parentele di pizzaioli o cuochi di ennesimo grado - scrive "Fondata nel 2020". Cioè domani. Wine&Thecity® fa tappa in Via Partenope ma invita a scoprire anche la sede al Vomero.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
A pranzo e a cena - Via Partenope, 8
Tel 081 6582823 - frescotrattoria.it



GINO SORBILLO LIEVITO MADRE AL MARE

La tradizione della Vera Pizza Napoletana del pizzaiolo Gino Sorbillo arriva al mare. Baciati dal sole, abbracciati dal mare, ammirando Capri, Gino rende il quadro ancora più bello incorniciando il tutto con una sua nuova creazione, l'inedita "Pizza Pesto Ligure" dei F.lli Rossi, l'originale pesto fresco genovese. Da accompagnare con il vino Pallagrello Bianco Riccio Alepa. Un connubio che Gino invita ad assaggiare aprendo le porte del suo locale "Gino Sorbillo Lievito Madre al Mare" per la VII edizione di Wine&Thecity®, sia a pranzo che a cena.

VINI DI ALEPA

A pranzo e a cena su prenotazione
(max 20 posti)
Via Partenope, 1 - Tel 081 19331280
sorbillo.it



LA BERSAGLIERA

Lo storico ristorante di Napoli, La Bersagliera, apre nuovamente le porte della sua cucina a Wine&Thecity®, confermando, nel tempo, la scelta di un'ospitalità accogliente e di una cucina semplice e genuina, secondo la tradizione e con prodotti di qualità. In occasione della manifestazione il ristorante propone per i quattro giorni del circuito – a pranzo e a cena – uno speciale menu degustazione "Wine&Thecity®". La location unica, sul molo e con vista sul Castel dell'Ovo, vi farà sentire in un luogo che negli anni continua a conservare il fascino e la magia del mito delle origini della Città.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Menu 30 euro
Borgo Marinari, 10/11
Tel 081 7646016
labersagliera.it



50 KALÒ

50 Kalò è una delle novità più acclamate dell'anno nel mondo della pizza napoletana. In occasione di Wine&Thecity®, la pizzeria di Ciro Salvo a Mergellina celebra il connubio pizza e vino con un'iniziativa speciale: 10% di sconto per chi sceglie di abbinare un vino alla propria pizza del giorno. Lo sconto è valido solo per il giorno di mercoledì 21 maggio, sia a pranzo che a cena, e solo per chi porta con sé il catalogo di Wine&Thecity®. Complici un impasto altamente idratato e molto digeribile, la scelta di ingredienti selezionati e di altissima qualità, la pizza di Ciro Salvo è amata e apprezzata anche dai palati più esigenti.

A pranzo e a cena
Piazza Sannazzaro, 201/B
Tel 081 19204667
50kalò.it



P



scopri,
vivi,
gustalo.



pizzafestival

musica / arte
degustazioni

27 / 30 maggio 2014
nelle pizzerie

www.pizzanapoletana.org



avpn





21

centro storico

Wine&Thecity[®]
n.7

21 centro storico

MAGGIO

GRANGUSTO

Grangusto in via Marina è la destinazione in città per chi cerca il buono: il mercato offre prodotti di consumo ed autentiche eccellenze gastronomiche. Il panificio sforna oltre settanta varietà di pane tre volte al giorno; poi ci sono la pizzeria, il ristorante, il bar con wi-fi ed una superba Enoteca con più di 1200 etichette regionali e nazionali e ben 60 champagne delle più prestigiose maison. Wine&Thecity® non poteva non passare di qui: tutti i giorni del circuito dalle 18 alle 20, i sommelier di Grangusto propongono un focus wine su una cantina. In abbinamento una degustazione di finger food preparata dallo chef.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18 alle 20
Degustazione 7 euro
Via Marina, 5
Tel 081 19376800 - gran-gusto.it



LA TAVERNA A SANTA CHIARA

All'ombra del campanile del complesso di Santa Chiara, la Taverna propone il meglio della gastronomia napoletana con l'uso rigoroso di materie prime di qualità. Così nasce una cucina saporita e di territorio, spesso abbinata a serate che la raccontano con testi e musica. Wine&Thecity® è l'occasione per presentare la seconda edizione del Mercato del '600 che si svolgerà dal 29 maggio al 2 giugno con il Festival della Pasta: cinque giorni di ricostruzioni storiche, spettacoli, cultura, mercato dei produttori di pasta e non solo, e tanta gastronomia.

dalle 18
Via Santa Chiara, 6
Tel 339 815046
tavernaasantachiara.it



OPERA CAFÈ

Opera caffè è lo splendido spazio destinato a caffetteria e ristorazione del Teatro San Carlo aperto da Scaturchio. Un incontro, quello tra lo storico teatro e l'antica pasticceria, tutto basato sulla nobiltà e la qualità delle rispettive tradizioni. Se gli interni sono comodi, caldi e accoglienti, gli esterni con i tavolini disegnati da Mimmo Paladino si aprono sul superbo scenario di Piazza Trieste e Trento. Proprio qui, nei giorni di Wine&Thecity®, avranno luogo gli "Aperilirci", un mix di prelibatezze e musica all'insegna della migliore creatività partenopea.

21-22-23 maggio dalle 8 alle 21.30
Costo: 7 euro
Piazza Trieste e Trento, 12
Tel 081 414694
scaturchio.it



PALAZZO PETRUCCI RISTORANTE

In occasione di Wine&Thecity®, Palazzo Petrucci ospita "Sculture da indossare" i gioielli di Antonio Picardi. L'artista napoletano, che lavora indagando il rapporto tra arte e grafica e grafica ed arte, espone la sua ultima produzione di gioielli: madreperle, conchiglie, argento e coralli, materie con le quali l'artista dialoga in un sensibile e contemporaneo gioco di sottrazione. Gioielli da mangiare sono invece i finger food dello chef Lino Scarallo, una Stella Michelin, che accompagnano i vini di Terre del Principe nell'aperitivo organizzato per Wine&Thecity®.

VINI DI TERRE DEL PRINCIPE

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18.30 alle 20 aperitivo costo 5 euro
Piazza San Domenico Maggiore, 4
Tel 081 5524068 - palazzopetrucci.it



21 centro storico

MAGGIO



BACCALARIA

Non poteva mancare in Wine&Thecity® il nuovo indirizzo partenopeo dedicato al baccalà: Baccalaria è un'osteria vineria aperta da meno di un mese nella piazzetta di Porto dove si celebra il baccalà con un menu ricchissimo ed in continuo aggiornamento. Il merluzzo dei mari del Nord viene dunque proposto come tradizione comanda, ma anche in tante varianti innovative: fritto, bollito, al pomodoro secondo la tradizione, ma anche con alloro e ceci, e poi il Mussillo spagnolo in zuppa di patate di Avezzano e tartufo irpino. Per ogni piatto, un vino da scoprire.

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
Pranzo 15 euro, Cena 30
Piazzetta di Porto, 4
Tel 081 0120049
baccalaria.it



GINO SORBILLO ANTICA PIZZERIA DAL 1935

L'Antica Pizzeria Gino Sorbillo nasce nel 1935 in via dei Tribunali e da allora continua ad essere meta ambita di tutti coloro che arrivano a Napoli e dei napoletani stessi. Godere della bellezza della città passeggiando per le strade più antiche e caratteristiche e poter assaporare il gusto più remoto di Napoli rende l'esperienza unica. Per Wine&Thecity® Gino Sorbillo presenta una nuova pizza che nasce dall'incontro di due antiche tradizioni, quella campana e quella calabrese: con Gino Sorbillo e Luigi Caccamo nasce la "Pizza Artigiano della Nduja" che viene impreziosita dal gusto inebriante del vino Falerno di Villa Matilde.

VINI DI VILLA MATILDE

su prenotazione a pranzo e a cena
(max 20 posti) - Via dei Tribunali, 32
Tel 081 446643 - sorbillo.it



21 centro storico

MAGGIO

L'ETTO

Scegli, pesa, mangia! L'Etto è un ristorante con format a peso nato dal desiderio di aprire le porte di uno spazio nuovo, concepito selezionando il meglio delle ultime tendenze gastronomiche con attenzione al benessere, alla cucina sana, alla dieta naturale, senza tradire tradizione e territorialità. All'Etto non si dà peso solo al cibo, ma soprattutto alla qualità di un momento.

In occasione di Wine&Thecity® i giovani chef hanno ideato un tortino di riso venere con frutta secca e teleggio con il quale sarà offerto in degustazione un calice di Terra del Varo della Tenuta Cavalier Pepe.

VINI DI TENUTA CAVALIER PEPE

21, 22 e 23 maggio dalle 19.30 alle 23
Via Santa Maria di Costantinopoli, 103
Tel 081 19320967
kiletto.it



PALAZZO PETRUCCI PIZZERIA

In piazza San Domenico Maggiore, la nuova Pizzeria Petrucci, da poco inaugurata, celebra la pizza d'autore con il maestro pizzaiolo Michele Leo, artista dell'impasto e grande cultore delle materie prime. L'aperitivo per Wine&Thecity® è con "Oggetti sospesi": piccole opere in esposizione porranno l'accento sulla vivacità dell'arte in pieno centro antico dove la tradizione stimola ad una rinnovata visione la generazione d'artisti che vive in città. Con la pizza di Michele Leo si degusteranno i vini dell'azienda vinicola Tenuta Pezzapane.

VINI DI TENUTA PEZZAPANE

Tutti i giorni di Wine&Thecity®
dalle 18.30 alle 20
Aperitivo costo 5 euro
Piazza San Domenico Maggiore, 5
Tel 081 5524068
palazzopetrucci.it



21 centro storico

MAGGIO

LA CILIEGINA

La Ciliegina è un delizioso life style hotel a pochi passi dalla Galleria Umberto I, il Teatro San Carlo e il molo Angioino: indirizzo di design, curato in tutti i suoi dettagli e amato da una clientela internazionale. Per la prima volta partecipa a Wine&Thecity® aprendo la bella Terrazza dei Gabbiani con vista a tutto tondo sulla città: dalla collina di Castel Sant'Elmo al Vesuvio. Musica, vino e atmosfera di completo relax sono gli ingredienti di questo esclusivo aperitivo che vede protagonista l'azienda agricola Santa Lucia, cru di Puglia.

VINI DI AZ. AGR. SANTA LUCIA

dalle 18

Via P.E. Imbriani 30 (P.zza Municipio)
Tel 081 19718800
cilieginahotel.it



BRINKMANN

In occasione di Wine&Thecity® Brinkmann presenta i gioielli Mattioli che nascono dalla creatività di Licia Mattioli e dall'esperienza dell'Antica Ditta Marchisio, bottega sorta nel 1860 e titolare del primo punzone rilasciato dalla città di Torino. Il gusto per il design, lo spirito giocoso, l'innovazione danno forma a "gioielli che si trasformano" sostituendo un elemento o combinando insieme pezzi diversi. Ogni collezione ha nomi evocativi: Siriana si ispira al decorativismo orientale; Cacao ineggia al cioccolato; Puzzle rimanda a Kandinsky, Mondrian, Calder, tra guizzi di astrattismo ed echi Seventies. Per Wine&Thecity® si degustano i vini Basilisco.

VINI DI BASILISCO

dalle 11.30

P.zza Municipio, 21
Tel 081 5520555
brinkmann.it



MATTIOLI

www.mattioligioidelli.it



BRINKMANN

DAL 1960, IL VALORE DEL TEMPO.

Piazza Municipio 21 - NAPOLI - Tel. +39 081 5520555

21centro MAGGIO

RENAISSANCE NAPLES HOTEL MEDITERRANEO



Sul magnifico Roof Garden Terrazza Angiò dell'hotel sono di scena le "Bollicine del Sud con Radici Wines": dalle 18 alle 21 si degustano i migliori spumanti delle regioni del Sud con i pani di Pompei e i finger food di Paolo Gramaglia. Un percorso di gusto attraverso le proposte di trenta cantine che presentano bottiglie uniche, tutte espressione del territorio (ingresso 10 euro).

Fino al 24 maggio, l'albergo celebra inoltre Wine&Thecity® con un menu speciale preparato dall'executive chef dell'hotel, Pasquale De Simone: cucina gourmet, di chiara impronta mediterranea, in abbinamento alle pregiate bollicine dei Feudi di San Gregorio.

52

Bollicine del Sud solo mercoledì 21 maggio
dalle 18 alle 21 ingresso 10 euro

Menu Wine&Thecity® con i vini dei Feudi di San Gregorio tutti i giorni a cena, dal 21 al 24, costo 35 euro a persona, è preferibile la prenotazione

Via Ponte di Tappia, 25
Tel 081 7970001
mediterraneanapoli.com



2022

chiaia

Wine&Thecity®
n.7

E. MARINELLA

"È la somma dei piccoli particolari che fanno l'uomo elegante. Mai una camicia azzurra di sera e mai una cravatta rossa sfacciata" così sentenziava Don Eugenio Marinella. Dal 1914 Marinella produce cravatte che esporta in tutto il mondo. Al negozio della Riviera di Chiaia si sono aggiunti nel corso degli anni le boutique monomarca di Baku, Milano, Lugano, Londra e Tokyo. Quest'anno ricorre il centenario della sua fondazione che verrà festeggiato con una serie di iniziative che coinvolgeranno tutti i clienti, famosi e non, che hanno partecipato al successo del brand. Per Wine&Thecity® si brinda con i vini dell'azienda Fonzone.

VINI DI FONZONE

dalle 17
Riviera di Chiaia, 287
Tel 081 2451182
marinellanapoli.it



SARTORIA DALCUORE

Un brand che è anche un segno di appartenenza. Luigi Dalcuore, da cinquant'anni maestro del capospalla napoletano, ha esportato l'autentica sartorialità partenopea nel mondo grazie ai suoi abiti sempre impeccabili e dal taglio inconfondibile. Da Napoli a Roma, da Milano ad Abu Dhabi, poco per volta il "club" dei fedelissimi della Sartoria Dalcuore si è arricchito di gentlemen di ogni dove che lo invitano negli Emirati Arabi, in Corea ed in Giappone, o che attraversano i continenti per approdare nel suo atelier di via Caracciolo. Per Wine&Thecity® si degustano i vini di Brama.

VINI DI BRAMA

dalle 19
Via Caracciolo, 17
Tel 081 7645785
sartoriadalcuore.com



CIOCOLATO FORESTA

La storica Fabbrica di cioccolato GAY ODIN partecipa a Wine&Thecity® aprendo il nuovo spazio di via Carducci griffato "Cioccolato Foresta di cuore e di testa": di cuore perché ogni prodotto proposto è legato ai ricordi e ai buoni sapori dell'infanzia e di testa perché scegliere GAY ODIN è una scelta consapevole di una ghiottoneria che nutre e cura al meglio! In occasione di Wine&Thecity® le fontane di cioccolato fondente e al latte guarniranno spiedini di frutta e altre delizie e si potrà assaggiare la produzione salata che ben si sposa con i vini della Masseria Frattasi.

VINI DI MASSERIA FRATTASI

dalle 18
Via Carducci, 29
Tel 081 417843
gay-odin.it



MANGIAFOGLIA

Mangiafoglia è una novità in via Carducci: un bistrot ristorante vegetariano che reinterpreta l'antica cultura del popolo napoletano dei mangiafoglia per rieducarci al gusto e farci scoprire la innovativa modernità della tradizione, con un giovane chef appassionato e un patron visionario. La filosofia è mangiarbene e scoprire le infinite proposte gastronomiche a base di foglie: alla parmigiana, alla rustica, alla dama, alla giardiniera, al colì di vitello, alla salsa di cedro, in frittella, e poi ancora, alla corradina, alla bignè, alla salsa di 'prosiutto', alla glassa, all'agro dolce. Per Wine&Thecity® aperitivo con i vini di Villa Matilde.

VINI DI VILLA MATILDE

dalle 18
Via Carducci, 32 - Tel 081 414631
mangiafoglia.it





ITALIAN PASTRY
CUPIELLO
make your coffee unforgettable

BAR FERRARELLE

Il Bar Ferrarelle propone un aperitivo con i vini dell'azienda Ognissole e degustazione dei prodotti Masseria delle Sorgenti Ferrarelle: l'olio extravergine d'oliva, il miele biologico e la pasta artigianale di grano duro frutto degli stessi terreni ricchi di sali minerali che custodiscono le acque Ferrarelle. Il Parco Sorgenti Ferrarelle di Riardo, nel cuore dell'alto casertano, è un parco di 145 ettari in cui, oltre alle fonti da cui nasce la più famosa acqua effervescente naturale d'Italia, trovano dimora oltre 10.000 ulivi, ampie distese di grano, 50 arnie e una masseria del XVIII sec. sapientemente ristrutturata. Il Parco è patrocinato dal FAI - Fondo Ambiente Italiano.

VINI DI OGNISSOLE

Aperitivo dalle 18 - Degustazione dei prodotti Masseria delle Sorgenti tutto il giorno - Largo Vasto a Chiaia, 87
Tel 081 405358 - ferrarelle.it



MERISOL

L'eleganza in assoluto non esiste, esistono persone eleganti, quelle che per puro istinto scelgono ciò che è più idoneo al loro fisico e al loro stile di vita. E' a questo tipo di persone che si ispira Merisol, non un posto semplicemente "alla moda", bensì un luogo dove divertirsi con la moda. In occasione di Wine&Thecity®, si degustano i vini dell'Azienda Agricola Alessandra: una chicca come le belle cose che propone Merisol da sempre alla ricerca sia in Italia che all'estero di stilisti emergenti e marchi originali senza tralasciare le proposte dei bravi artigiani locali. Ed è questo che ne fa un posto speciale.

VINI DI AZ. AGR. ALESSANDRA

dalle 12 alle 13 e dalle 18 alle 20
Vico Belledonne a Chiaia, 14/c
Tel 081 419414



PAOLA GRANDE GIOIELLI

Un atelier e un'officina creativa che continua da quattro generazioni, dove il gioiello è cultura, creazione originale e tradizione. Paola Grande, insieme con sua figlia Giulia Di Pace, ispira universi simbolici, discretamente noir e carichi di seduzione; in cui il metallo diviene morbido plisset, o si intreccia materico in linee inedite. In occasione di Wine&Thecity®, Paola e Giulia presentano le opere dell'architetto milanese Stefano Prina che porta a Napoli i suoi "occhi". In esclusiva, una capsule collection di gioielli creati in collaborazione con lo scultore. Brindisi con il Franciacorta di Villa Crespia.

VINI DI VILLA CRESPIA

dalle 18

Via Bisignano, 7

Tel 081 417308

paolagrandegioielli.com



GIOVANNI RASPINI

Anche quest'anno la boutique Giovanni Raspini partecipa a Wine&Thecity®, accogliendo i visitatori in uno spazio ricco di suggestioni e creatività contemporanea, dove gioielli in argento, charms, oggetti per la casa e creazioni in bronzo bianco mettono in primo piano la personalità esclusiva del brand toscano. Durante l'evento, una graziosa sorpresa attende chi vorrà effettuare un qualsiasi acquisto presso la boutique, oltre alla consueta degustazione con i vini di Vinanda, da sorseggiare tra gli allestimenti di design che mettono in risalto le collezioni attraverso l'eterno dialogo fra luci ed ombra, bianco e nero.

VINI DI VINANDA

dalle 18

Via Bisignano, 63

Tel 081 4976064

giovanniraspi.com



NENNAPOP

Lo stile Nennapop di Maria Grazia Greco è fatto di capi e accessori scelti con cura, di tessuti, trame, motivi e colori e abbinamenti mai banali. Lini leggeri, sandali gioiello o zeppe superbe, camicie gipsy, abitini dal sapore rétro o bon ton, e poi tanto colore abitano la boutique di via Bisignano, crocevia di donne curiose, glamour e sempre un po' sopra le righe. Per Wine&Thecity® l'aperitivo è on the road, vivace, informale e con i vini del Consorzio Enogastronomico Campano.

VINI DI CONSORZIO ENOGASTRONOMICO CAMPANO

dalle 18
Via Bisignano, 25/26
Tel 081 7169545



ALESSANDRA LIBONATI JEWELS

Per Wine&Thecity®, per restare fedeli al nobile tema del vino, anche quest'anno Alessandra Libonati presenta una collezione di gioielli dedicati ed estremamente portabili: Wine&drops. In argento bianco e rosso, come gocce di vino, adornano il viso, morbide nella forma e luminose, grazie ad una satinatura interamente realizzata a mano che fa somigliare il metallo alla seta pregiata. In numerose varianti: dall'orecchino a topa, tornato di gran moda, all'extra long; dallo chandelier alla cascata di gocce. Nei calici i vini di Fattoria La Rivolta, preziosi come un gioiello.

59

VINI DI FATTORIA LA RIVOLTA

dalle 10 alle 20
Vico Il Alabardieri, 27
Tel 081 19564205
libonatijewels.com



MARELLA

In via Cavallerizza l'elegante negozio Marella propone un vasto assortimento di capi di abbigliamento femminile adatti per tutte le donne che amano vestire sempre alla moda: abiti raffinati, gonne fantasia, giacche casual e coloratissime e ancora accessori per ogni occasione, borse, collane e scarpe. Il negozio adatto dove acquistare capi di alta qualità ad un prezzo conveniente. Adatto per chi ricerca sempre la particolarità del dettaglio e la semplicità estetica. In occasione di Wine&Thecity® sarà offerto un aperitivo con i vini abruzzesi di Citra Vini.

VINI DI CITRA VINI

dalle 18
Via Cavallerizza a Chiaia, 38
Tel 081 2481147

CAPUA CASHMERE

La boutique Capua Cashmere, oramai di casa a Wine&Thecity®, invita ad un brindisi all'insegna dello stile e dell'eleganza, tra filati pregiati, maglie, gilet, maglioni e maxipull 100% cashmere. Qui i capi sono realizzati da mani esperte di artigiani italiani leader della lavorazione del filo, modelli raffinati e colori decisi e adatti ad ogni stagione. Soffice al tatto, caldo ed avvolgente il Cashmere Capua è informale ed elegante, da indossare in ogni occasione. Per Wine&Thecity® incontra i vini di Librandi per un abbinamento di stile.

VINI DI LIBRANDI

dalle 18
Via Bisignano, 5
Tel 081 405715
capuacashmere@libero.it



SABINA ALBANO

Dall'incontro della gallerista/designer Sabina Albano con il collezionista Antonio Caravano nasce per Wine&Thecity® il grande evento dedicato a Gianni Versace che inaugura lo Studio: una mostra di 5 abiti originali degli anni '90 con 3 foto di Edoardo Tranchesi e un quadro dell'artista bulgaro Ilan Ranchov fanno da cornice alla performance di 20 abiti realizzati dagli allievi del corso di Fashion Design dell'Accademia di Belle Arti di Napoli con tessuti Versace. Apre l'evento un racconto di Tony di Corcia, biografo dello stilista. A disposizione il trucco del make-up artist Luciano Carino di HM. In degustazione i vini di Cantine Astroni.

VINI DI CANTINE ASTRONI

dalle 19

Salita Vetriera, 15 - Tel 348 8030029
sabalbano.com



PM3 b&b

In un elegante edificio a pochi passi da Piazza Amedeo, PM3 è un bed&breakfast di design dove gusto e accoglienza sono di casa. Ma è anche una home gallery ed è uno spazio di design dove la moda, l'arte e la creatività contemporanea sono di casa. Per la prima volta partecipa a Wine&Thecity® con un happening che combina moda, cultura e buon vino per presentare la nuova collezione dello stilista Gianmarco Russo. Un evento glamour con tanti amici da incontrare e rincontrare, degustando i vini di Piera Martellozzo: stilosi e super premiati.

VINI DI PIERA MARTELLOZZO

dalle 11.30

Via del Parco Margherita, 3
Tel 081 19362350
pm3bbnapoli.com



wedding planner - organizzazione eventi

Blin
eventi

" se puoi sognarlo puoi farlo "



BlinEventi offre idee e soluzioni ai desideri, le esigenze e le difficoltà di chiunque stia organizzando il proprio matrimonio o un altro evento privato.

338.41.72.709 | 329.29.70.052

www.BlinEventi.it | info@BlinEventi.it

seguici su:



TEAM LEO

Per tutto l'anno è il tempio della bellezza più "in" della città e si prende cura delle chiome delle donne partenopee alla ricerca dell'ultima tendenza in fatto di capelli.

Ma in occasione di Wine&Thecity®, questo salone dedicato all'hair styling situato nel cuore di piazza Amedeo si trasforma in una location esclusiva per ospitare un aperitivo con dj set dal vivo golosi stuzzichini e i preziosi vini dell'azienda piemontese La Tenaglia. Alle clienti che si recheranno presso il salone in occasione dell'evento sarà riservata la "Vino Therapy": uno speciale trattamento ricostituente per capelli a base di vino.

VINI DI TENUTA LA TENAGLIA

all day
Piazza Amedeo, 15
Tel 081 416700
teamleo.it



ENOTECA MERCADANTE CONVIVIAM

L'Enoteca Mercadante, lungo Passeggiata Colonna a Piazza Amedeo, è una tappa obbligatoria per Wine&Thecity®, specie per chi di vino se ne intende e per i palati più curiosi. Lo spazio di Francesco e Stefano Continisio propone per l'occasione un focus su Volpe Pasini, una delle più antiche cantine nel cuore della Doc Friuli Colli Orientali. Un percorso enogastronomico che vede quattro vini per quattro pietanze, interpretate dallo chef dell'enoteca.

VINI DI VOLPE PASINI

A cena dalle 21
Costo: 30 euro
Piazza Amedeo
Passeggiata Colonna 16/a
Tel 081 4207066
enotecamercadante.com



137A

Il 137A è un laboratorio multidisciplinare di creatività e progettazione. È uno spazio di co-working ed un collettivo intellettuale: artisti, designer, architetti, fotografi e stilisti dividono un grande open space con giardino e vista sul golfo, lavorando indipendentemente ma creando sinergie di volta in volta diverse. Da queste sinergie nasce il progetto "multidimensionale" realizzato per Wine&Thecity® da Carla Celestino, Valter Luca de Bartolomeis, Marialuisa Firpo, Carla Giusti, Gabriella Grizzuti, Totto Renna, Ivan Turturiello. Un progetto inedito che viene abbinato alla degustazione dei vini Grotta del Sole.

VINI DI GROTTA DEL SOLE

dalle 19

Corso Vittorio Emanuele, 137/A

Tel 081 0607468 - 137a.it



VERITAS RESTAURANT

Veritas Restaurant presenta "Era de Maggio", reading e mostra di gioielli. In occasione di Wine&Thecity® un evento che farà rivivere la vivacità dello storico scudetto vinto dal Napoli il 10 maggio del '87. Durante la serata Maurizio De Giovanni interpreterà, in una lettura esilarante e commovente, il suo racconto. Inoltre all'interno degli spazi del ristorante saranno esposti i gioielli realizzati da Simona Perchiazzi & Marcello D'Amato in esclusiva per la Capsule Collection di Wine&Thecity®. La cena sarà curata dallo chef Gianluca D'Agostino che in piatti e vini tutti da degustare sottolineerà le dinamiche della serata.

A cena dalle 21 su prenotazione

Costo: 45 euro

Corso Vittorio Emanuele, 141

Tel 081 660585

veritasrestaurant.it



CAMERA 137

Camera 137 è uno spazio creativo che vede riuniti professionisti della produzione e postproduzione video, della fotografia e della grafica come: K-Rock Film Studio di Giuliano Caprara, NFI di Enzo Pascolo, il fotografo ufficiale del Teatro San Carlo Francesco Squeglia, Simone Florena e Cristina Cusani due tra i più promettenti fotografi napoletani e Andrea Emma, Digital Designer e Creative Director. Per Wine&Thecity® saranno mostrate le principali tecniche di postproduzione fotografica e video, la sala di posa e le attrezzature che si utilizzano per fare riprese video e set fotografici. Musica e degustazione di vini di Cautiero.

VINI DI CAUTIERO

dalle 18
Corso Vittorio Emanuele, 137
Tel 081 19567439 - FB Camera137



CHIESA SS REDENTORE

Quest'anno Wine&Thecity® apre il cancello di un'insolita location: la piccola chiesa del Santissimo Redentore, gioiello dei primi del Novecento. Nel grazioso cortile del Corso Vittorio Emanuele, il parroco Don Franco invita tutti ad una chiacchierata con degustazione sul tema: "Dal vin santo al vin profano". Mossi da un'energia comune la parrocchia, l'Hotel Parker's, lo spazio 137A, il Veritas Restaurant e lo studio Camera 137 si sono riuniti già da un anno in "Corso Verso" Mo(vi)menti di zona per costruire un'identità collettiva sotto la quale far vivere nel tempo eventi diversi.

dalle 18
Corso Vittorio Emanuele, 138
Tel 081 680917



22chiaiaia

MAGGIO



GRAND HOTEL PARKER'S

Per l'edizione Wine&Thecity® 2014 il Grand Hotel Parker's presenta l'evento artistico site specific: Vineyard OVER the City. L'appuntamento è al George Restaurant, sul roof garden dell'albergo: lo spettacolare panorama del golfo di Napoli, i vini dell'azienda vitivinicola Villa Matilde, la musica dal vivo, le opere di design&visual art a cura del designer Roberto Monte compongono il mosaico della serata. Ancora una volta Wine&Thecity® entra nell'albergo più antico della città e celebra il connubio fra arte, vino, musica e cibo in una location unica per fascino e storia.

VINI DI VILLA MATILDE

dalle 18

Corso Vittorio Emanuele, 135

Tel 081 7612474

grandhotelparkers.com

66



BIOTIC RISTORANTE

Qualità. Stagionalità. Gusto. Il ristorante BioTic nasce dall'intento di far gustare una cucina sana ma buona. Bio come biologico, per indicare qualcosa di vitale, naturale, in linea con ciò che richiede il nostro organismo per essere in forma, senza dimenticare che anche l'occhio vuole la sua parte. In occasione di Wine&Thecity® BioTic propone degustazioni di cibi freschi e stagionali, una linea di piatti dietetici e ricercati dal gusto intrigante ma senza eccessi di olii, grassi e zuccheri. Una cucina partenopea sana che mantiene intatto e leggero il sapore delle nostre terre.

A cena il 22, 23 e 24 maggio
Via M. Schipa, 40
Tel 081 0207619
FB BioTic



VP FACTORY

La Factory più creativa della città apre le porte a Wine&Thecity® per una serata d'eccezione con musica live, finger food e la degustazione dei vini di Tenuta Matilde Zasso. Il padrone di casa, Gennaro Regina, ospita la premiazione di "Wine&thepics", il contest fotografico organizzato da Spazio Tangram. In esposizione ci saranno le foto selezionate dalla giuria tecnica e durante la serata saranno premiati i vincitori. In esclusiva per l'evento, Regina ha inoltre realizzato una serie di affiches che interpretano con il suo inconfondibile segno grafico i temi dell'ebbrezza e la vivacità di Wine&Thecity®.

VINI DI TENUTA MATILDE ZASSO
dalle 19
Corso Vittorio Emanuele, 682/686
Tel 081 5621361
voyagepittoresque.com



DALLA
COSTA D'AMALFI
UN MONDO
DI DOLCEZZE

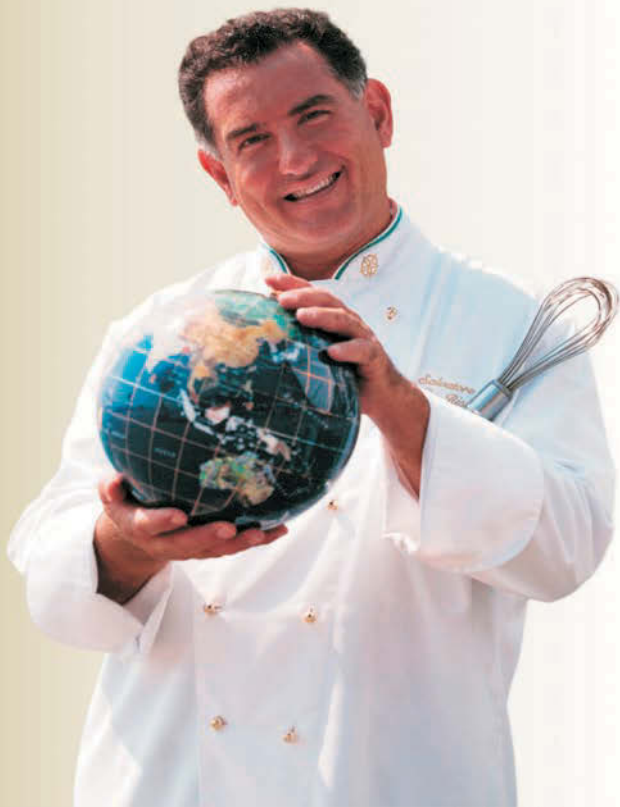


SAL DE RISO®
COSTA D'AMALFI

Accademia Maestri



Pasticieri Italiani



www.salderiso.it



2022

centro storico

Wine&TheCity
n.7

22 centro storico

MAGGIO

WINE&THETWEETS

Eno-narrazione in 140 caratteri

Un gioco tra meta-letteratura ed enogastronomia. In tre librerie indipendenti - Berisio, Libri&Caffè e Pisanti - si degustano i vini di tre cantine. Gli eno appassionati sono invitati a scrivere in soli 140 caratteri, un Tweet, una recensione del vino assaggiato. Saranno gli utenti stessi a partecipare alla votazione, designando con i loro retweet la classifica finale delle migliori micro recensioni. Bisogna essere fantasiosi, creativi, immaginativi, icastici, divertenti, utilizzando tutte le tecniche utili a coinvolgere la giuria social. L'hashtag per partecipare è #wineandthetweets. Ogni partecipante deve indicare il nome della libreria e il nome del vino. È ammesso inviare due tweet per ciascuna recensione.

Wine&TheTweets è il primo progetto di Penguin Café Literary Agency, soggetto nato dalla Associazione Italiana Self-Publishing, fondata da Diego Nuzzo, Paolo Klun e Claudio Calveri. Un modo per stimolare la sperimentazione del racconto transmediale attraverso l'uso dei social network, alla scoperta della letteratura 2.0.

dalle 18

Le librerie e i vini:

Libreria Berisio

Via Port'Alba, 28/29 - Tel 081 5499090

VINI DI CAUTIERO

Libri & Caffè del Mercadante

Piazza Municipio, 79 - Tel 081 18990753

VINI DI CANTINE OLIVELLA

Libreria Pisanti

Corso Umberto I, 38/40 - Tel 081 5527105

VINI DI I COLLI DEL SANNIO



ILFILODIPARTENOPE

Nasce dalle parole e dalla materia fatta di uva, mosto e cotone e ne conserva giustamente il nome, "Il figlio del vino", il nuovo libro d'artista realizzato in occasione di Wine&Thecity® da Ilfilodipartenope con gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Napoli coordinati dal corso "Illustrazione-triennio". In mostra anche l'edizione 2013 con le opere originali di V. Avella, M. Balatresi, C. Balsotti, A. Cevoli, A. Crescenzi, L. Cristinzio, M. Falco, G. Fioroni, L. Lazzeri, C. Leperino, M. Luccioli, A. Massa, A. Nocentini, S. Paladino, R. Petti, C. Peyron, D. Pergreffi, A. Picardi, G. Pinzani, V. Rusciano, L. Sforza, F. Sironi, M. Sommella, G. Tomaino, D. Vargas, C. Viparelli.

VINI DI ABBAZIA DI CRAPOLLA

dalle 18 - Via Costantinopoli, 48
Tel 338 8581875
Ilfilodipartenope.blogspot.it



SPAZIO NEA

Spazio Nea, in occasione del Finissage "Le metamorfosi e il simbolo animale", propone per Wine&Thecity® una degustazione di vini in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier delegazione di Napoli. In esposizione le opere di dieci Star internazionali dell'arte contemporanea: Boezio, De Dominicis, Di Donato, Gilbert&George, Ontani, Serrano, Teotino, Tassarollo, Viola, Zaza. Un percorso che coinvolge tutti i sensi nell'esplorazione delle metamorfosi umane, un viaggio tra radici e contemporaneità alla luce dei temi dell'identità, della fusione di sacro e profano, di mito e favola. In arte veritas...

dalle 19
Via Costantinopoli, 53
Tel 081 451358
spazionea.it



22centro MAGGIO

ROMEO HOTEL



L'hotel più esclusivo di Napoli, sintesi di design ed eleganza contemporanea, apre le porte a Wine&Thecity®: il Beluga Skybar, al nono piano dell'albergo, propone per l'occasione l'APERISUSHI: un aperitivo in stile urban chic che coniuga cucina giapponese, cocktail bar e musica d'autore con una vista strepitosa sulla baia di Napoli. Sulle note della House Mood band, tra luci cangianti, marmi neri e elementi di raffinato design, si potranno gustare i finger food dello chef nipponico Keisuke Aramaki: una selezione tipicamente giapponese, pensata per gli appassionati di maki e nigiri. Il calice di benvenuto è offerto dall'azienda abruzzese Citra vini.

VINI DI CITRA VINI

dalle 21

Costo: 20 euro

Via Cristoforo Colombo, 45

Tel 081 0175001

romeohotel.it

72



23

chiaia

Wine&Thecity[®]
n.7

GEMELLIDAPOLSO

Gemellidapolso è un'azienda totalmente "Made in Naples" con atelier nella Passeggiata Colonna, elegante via pedonale tra piazza Amedeo e via Vittoria Colonna. L'identità originale e preziosa della griffe è rappresentata dal suo fondatore, Cristiano Barbarulo, testimone contemporaneo di un marchio pluricentenario. In occasione di Wine&Thecity® l'atelier propone una nuova collezione ove spiccheranno i gemelli a forma di calice in argento con cabochon in vetro con taglio calibrato a mano, realizzati in onore del dio Bacco. L'aperitivo è con i vini dell'azienda vinicola Fonzone di Paternopoli.

VINI DI FONZONE

dalle 19
Piazza Amedeo
Passeggiata Colonna, 16/f
Tel 081 403512
gemellidapolso.it



gemellidapolso®

PANTESIA

A Passeggiata Colonna c'è un open space in cui convivono uno studio di produzione fotografica diretto dai reporter Claudio Morelli e Machi di Pace, la redazione giornalistica di Campania su Web e la società di servizi turistici Trentaremi. Si tratta di Pantesia, un laboratorio di idee dove il calore e la convivialità passano attraverso l'arte, la fotografia, la cucina, il design e la creatività. In occasione di Wine&Thecity®, gli ospiti potranno posare per originali foto tessera d'autore realizzate dai padroni di casa. L'aperitivo è con i vini Sirch.

VINI DI SIRCH

dalle 18.30
Piazza Amedeo
Passeggiata Colonna, 16/d
Tel 081 6581694
pantesia.com



ENOTECA MERCADANTE CONVIVIAM

Si fa festa all'Enoteca Mercadante di Francesco e Stefano Continisio, tra buona musica e grandi vini. Nella serata di Wine&Thecity® che coinvolge tutta Passeggiata Colonna, l'appuntamento all'Enoteca comincia con la degustazione guidata del pregiato extravergine dell'azienda olicivola Olivarte: Biologico, Dop Colline Salernitane, Extra, Denoccolato e Albarno extra per un viaggio di profumi e sapori. Si prosegue con musica dal vivo con cinque musicisti di grande livello: "I Bossegiatori" e poi buffet e venti vini in degustazione tra bollicine, bianchi e rossi.

dalle 21

Costo: 25 euro

Piazza Amedeo

Passeggiata Colonna, 16/a

Tel 081 4207066

enotecamercadante.com



VOYAGE PITTORESQUE

Torna a Wine&Thecity® la storica libreria Regina di via Vittoria Colonna: Voyage Pittoresque. Varcare la soglia di questa galleria è come intraprendere un viaggio pittoresco, si respira Napoli negli oggetti d'arte, nelle guaches, nei libri, nei dipinti e in tutta la produzione artigianale. In occasione di Wine&Thecity® sarà allestito un piccolo palco sul quale saranno invitati a salire gli ospiti più ironici a raccontare una barzelletta e, tra il gioco, l'arte e il piacere del vino riceveranno in premio un oggetto d'arte. Nei calici ci saranno i pregiati vini di Cusumano.

VINI DI CUSUMANO

dalle 18

Via Vittoria Colonna, 15 A/B/C

Tel 081 407309

voyagepittoresque.it



23 chiaia

MAGGIO

LEOPOLDO A POIS

Happy leo: The italian way to the aperitive! Leopoldo a pois è pasticceria, caffè bar con banco gelati, prodotti salati e dolci. Piacevole decor, torte spettacolari in bella mostra e aroma di caffè che si diffonde: un trionfo di tentazioni olfattive e visive, ed una gioia per il palato. In questo accogliente contesto, impreziosito da un salottiero spazio esterno arredato da sedie e tavolini, per Wine&Thecity® si incontrano in un connubio di sapori forti e delicati i taralli, prodotto storico di Leopoldo e le bollicine di Cantine Federiciane. Appuntamento festaiolo a metà tra la degustazione e l'happy hour.

VINI DI CANTINE FEDERICIANE

dalle 17 alle 20
Via Vittoria Colonna, 46/47
Tel 081 416161
leopoldoinfante.it

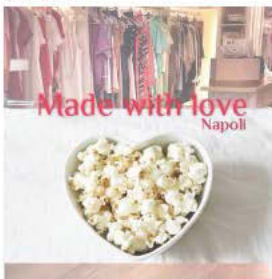


DOMINGA

Nel cuore di Chiaia, la boutique Dominga, con il suo stile personale ed esclusivo, sempre alla ricerca di fantasia ed innovazione nella moda femminile, accoglie l'edizione 2014 di Wine&Thecity® presentando le linee di tre giovani imprenditori campani e proponendo momenti di shopping abbinati al vino, all'arte e alla creatività con il Dubl Feudi di San Gregorio. Dalle t-shirt ironiche realizzate con materiali di prima qualità di Dai che fa, brand nato dall'estro di Roberta De Simone, ai gioielli in plexiglass di Artkonsu di Consuelo D'Antonio, ai costumi Helis Brain di Annalisa Tolino. Prodotti unici che esprimono le eccellenze made in Campania.

VINI DI FEUDI DI SAN GREGORIO

23 e 24 maggio dalle 18
Via Achille Torelli, 1 (Ang. Via Carducci)
Tel 081 426878
dominga.it



MAÀL

Tra un caffè e un aperitivo al famoso bar Cimmino di via Filangieri impossibile non notare Maàl, negozio che si distingue per la ricerca e l'unicità dei capi scelti e selezionati tra sfilate milanesi e parigine. Maàl veste una donna giovane e moderna ma al tempo stesso raffinata ed elegante. Inaugurato meno di un anno fa vanta una clientela in grado di apprezzare stili e tessuti di qualità. Nelle nuove collezioni primavera estate 2014 c'è un trionfo di pizzi e colori oltre ai bellissimi accessori, come borse e sandali gioiello. Per Wine&Thecity® aperitivo con i vini di Colli del Soligo.

VINI DI COLLI DEL SOLIGO

dalle 18
Via Filangieri, 14
Tel 081 2512102
FB Rosi Peluso



YMOTHO

Sandali e vino per un aperitivo di gusto. Wine&Thecity® torna nell'elegante piazzetta Rodinò nello spazio di Ymotho dove Vittorio Motola, il padrone di casa, propone le ultime tendenze della Primavera Estate 2014 in fatto di sandali, decolleté e ballerine, tutto all'insegna della sobrietà e della qualità del made in Italy. Punto di forza la collaborazione, in termini di stile, con aziende partenopee emergenti attraverso le quali Ymotho riesce a realizzare calzature estremamente femminili, sensuali, dallo stile inconfondibile. L'invito è quello di degustare i vini di Cantine Sanpaolo indossando un bel sandalo. Piacevole sorpresa: sconto 10% sulla nuova collezione.

VINI DI CANTINE SANPAOLO

dalle 19
Piazzetta Rodinò, 17
Tel 081 425626 - FB Ymotho



23 chiaia

MAGGIO

UNOPIÙ

Unopiù è leader in Europa per l'arredamento da esterni e si distingue per la varietà dei prodotti, tutti creati utilizzando tecniche artigianali e materiali di prima scelta come teak, ferro forgiato, pino nordico, alluminio, fibra sintetica, pietra naturale, ceramica toscana. In occasione di Wine&Thecity® propone un "Aperitivo in giardino" con i vini delle Cantine Mustilli nello show room di piazzetta Rodinò. Tra magnifici arredi e soluzioni di ogni tipo per giardini e terrazze, si può ammirare la nuova collezione e approfittare dell'offerta speciale Wine&Thecity®: sconto del 10% a tutti gli ordini sottoscritti durante i 4 giorni dell'evento oltre al trasporto gratuito.

VINI DI MUSTILLI

dalle 19
Piazzetta Rodinò, 19-20
Tel 081 4238470
unopiù.it



PIUMINI DANESI

Wine&Thecity® torna nel morbido mondo dei Piumini Danesi poq dene e invita ad un aperitivo in leggerezza con i vini di Tenuta Matilde Zasso. Un'occasione informale e piacevole per conoscere la collezione di piumini ultra leggeri ideali per la primavera estate e i tanti prodotti della storica azienda. Nessun'altra fibra è naturale come il fiocco di piumino d'oca, che riesce a racchiudere in sé un così grande numero di pregi: leggerezza, volume, comprimibilità, morbidezza e durata. Da scoprire è anche la biancheria da letto (copripiumini, lenzuola, federe) realizzata con cura sartoriale.

VINI DI TENUTA MATILDE ZASSO

dalle 18 alle 20
Via Cavallerizza a Chiaia, 62
Tel 081 418617
piuminidanesi.com



INTRAGALLERY

In vino vanitas. Per Wine&Thecity®, Intragallery ha allestito un suggestivo scenario: nella sala principale, l'eccentrico tavolo di Agostino Vitolo verrà corredato dai vivaci accessori per la tavola disegnati in esclusiva - per l'occasione - dall'architetto ceramista Federica Devescovi, e dalle particolari foglie in ceramica smaltata della designer salernitana Marsia. Evento nell'evento: "PjewelSet" /People's Portraits/. Alle pareti della galleria saranno esposti alcuni dei ritratti delle donne più in vista della città realizzati il 7 e 8 maggio da Patrizia Casamirra, fotografa romana vincitrice del premio "Crediamo ai tuoi occhi 2009". Aperitivo con i vini di Casa Setaro e finger food delle Cuoche in giro.

VINI DI CASA SETARO

dalle 18.30

Via Cavallerizza a Chiaia, 57

Tel 081 415702 - intragallery.it



MABRUK E20

Mabruk E20 è un'associazione che aggrega artigiani campani in un unico spazio espositivo permanente nel cortile di via Cavallerizza a Chiaia. Antonella Lieto, Antonella Del Piero, Kersi di C. Cataldo e O. Bufi, Seconda Vita di R. Plutino e N. Pilato, Stefania Del Vecchio, Paola Vincenti, Orietta Serafini, Ivana Damiano, Rosa Maddaloni e Nino Postiglione, Ludograceart e Maripìè sono gli artisti di Mabruk E20 che promuove cultura, arte e handmade di pregio attraverso eventi, mostre, corsi di formazione ed altre attività. Per Wine&Thecity® esposizione e aperitivo con i vini di Vigne Chigi.

VINI DI VIGNE CHIGI

dalle 18

Via Cavallerizza a Chiaia, 46

Tel 081 403392

mabruke20.com



CARAMANNA GIOIELLI

Wine&Thecity® dà il benvenuto a Caramanna Gioielli. Rane, porcospini, gufi, pavoni, polipi e anaconde: gioielli unici ed esclusivi, realizzati con tecniche artigianali e materiali preziosi. Caramanna Gioielli nasce dalla passione di Stefania Caramanna, che rappresenta la terza generazione di una famiglia di gioiellieri napoletani, dalla sua esperienza nel design e nella progettazione di preziosi, frutto anche di una laurea in architettura e dell'incontro con abili artigiani, capaci di concretizzare il suo estro creativo. Aperitivo con i vini di Tenuta Cavalier Pepe.

VINI DI TENUTA CAVALIER PEPE

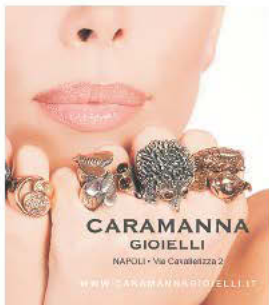
dalle 18 alle 21
Via Cavallerizza a Chiaia, 46
Tel 081 0608740
caramannagioielli.it

NAPPA GIOIELLI

La storica gioielleria Nappa di via Filangieri, indirizzo riservato agli amanti delle pietre preziose, dei brillanti e dei gioielli esclusivi, apre nuovamente le porte a Wine&Thecity®. Per l'occasione, Marina Nappa invita ad un allegro aperitivo primaverile con i vini di Marchesi de' Frescobaldi e presenterà in esclusiva dalla Spagna la collezione "Cervera Barcelona" una linea seducente con pietre uniche. L'eleganza Cervera si vede nei dettagli, nella trasformazione del pezzo classico in un gioiello unico e moderno, nel fatto a mano creativo. Le collezioni sono veri oggetti da sogno.

VINI DI MARCHESI DE' FRESCOBALDI

dalle 18
Via Filangieri, 65
Tel 081 413143
nappagioielli.it



PEDONE OTTICI

Gli ottici Pedone sono a Napoli dal 1855: una storia lunga nel segno della qualità, della ricerca nell'oculistica e nella moda. Nell'elegante atelier di via Filangieri il gusto e la raffinatezza dell'esposizione coesistono con la convenienza dei prezzi e la qualità dei prodotti. Francesco e Vincenzo festeggiano Wine&Thecity® con un aperitivo glamour e con una proposta imperdibile: fino al 31 maggio, chi acquista montatura e lenti da vista monofocali o progressive e aggiunge anche un paio da sole riceverà in omaggio le lenti colorate monofocali o progressive, essilor, rodenstock o hoya. Nei calici i vini di Fattoria La Rivolta.

VINI DI FATTORIA LA RIVOLTA

dalle 18
Via Filangieri, 74
Tel 081 403777
pedoneottici@alice.it



PRESTA

Dal 1902 a Napoli, Presta tramanda qualità ed eleganza della tradizione orafa partenopea. Una storia lunga oltre un secolo, che inizia con il Cavalier Giuseppe Presta e che continua ancora oggi con la quarta generazione della famiglia, con la medesima cura e passione. In occasione di Wine&Thecity® nell'elegante show room di via Filangieri, dove arte e stile sono di casa, si potranno ammirare le nuove creazioni del marchio e i grandi classici degustando i pregiati vini delle cantine Rao.

VINI DI CANTINE RAO

dalle 18
Via Filangieri, 73
Tel 081 402438
prestagioielli.it



PORTOLANO

Wine&Thecity® dà il benvenuto a Portolano, storica boutique partenopea che da oltre un secolo realizza guanti di raffinata fattura. La scelta delle pelli più pregiate e l'estrema cura dei particolari rendono lo stile Portolano famoso in tutto il mondo per il perfetto equilibrio tra originalità ed eleganza. In occasione di Wine&Thecity® la boutique vi aspetta per un aperitivo che coniuga moda e vino, sarà presentata la nuova collezione estiva di guanti sportivi e si potranno degustare i tipici vini campani Piediroso ed Aglianico prodotti dalla azienda Portolano nei propri vigneti dei Campi Flegrei.

VINI DI AZ. AGR. PORTOLANO

dalle 18
Via Chiaia, 140/141
Tel 081 418354
marioportolano.it



ALBERTO GUARDIANI

Per la prima volta Alberto Guardiani con la sua boutique di Napoli partecipa a Wine&Thecity®. La storica location di Via Filangieri 76 ospiterà un fresco aperitivo in collaborazione con l'azienda vinicola Convivium. Un appuntamento da non perdere per degustare i ricercati vini in un'atmosfera elegante e glamour, circondati dalle nuove calzature della collezione primavera/estate 2014. Una serata unica all'insegna dell'allegria e della moda nella calorosa città partenopea.

VINI DI CONVIVIVUM

dalle 18
Via Filangieri, 76/78
Tel 081 7643884
albertoguardiani.com



AIRONTOUR

Un calice di vino per decidere la destinazione estate 2014. Accade da AironTour per Wine&Thecity® la storica agenzia di via Chiaia, fondata nel 1975, forte di un'equipe che opera in perfetta sintonia per realizzare al meglio ogni singola iniziativa nel campo di viaggi, turismo e crociere, invita ad un aperitivo con i vini di Terre Caudium per conoscere le ultime e più originali proposte per le vacanze 2014. Da quarant'anni anche tour operator con il marchio I viaggi dell'Airone e partner delle migliori compagnie aeree, AironTour è specializzata in viaggi su misura per ogni esigenza e richiesta.

VINI DI TERRE CAUDIUM

dalle 18
Via Chiaia, 199
Tel 081 413737
airontour.com



CHIESA DI SAN ROCCO

La Chiesa di San Rocco a Chiaia, altra sede del Centro di Musica Antica Pietà dei Turchini, partecipa a Wine&Thecity® e propone nella bella navata il concerto: "Il Vate e il Musicista. D'Annunzio e Tosti" con il soprano Isa Ercolano ed Antonio Maione al pianoforte. L'occasione è preziosa per visitare questo piccolo scrigno cinquecentesco ancora poco noto e ammirare la personale dell'artista Elisabetta Baldassarre: disegni a penna matita e china e dipinti ad olio su alcune musiche di Wolfgang Amadeus Mozart. Nei calici i vini di Fontanavecchia di Torrecuso.

VINI DI FONTANAVECCHIA

alle 20.30
Riviera di Chiaia, 254
Tel 081 402395
turchini.it





IM PROGETTI

Igienica Meridionale è un vero e proprio contenitore multifunzione nel quale vengono presentate le soluzioni più innovative per la progettazione e la ristrutturazione degli ambienti. Per questa edizione di Wine&Thecity® propone un appuntamento singolare, che rompe gli schemi della quotidianità: "Wunderkammer - occasioni di teatro in spazi d'autore", un progetto nomade di "teatro da camera", in perfetta sintonia con lo spirito di Wine&Thecity®. Nato da un'idea di Cinzia Mirabella e Diego Nuzzo, Wunderkammer riporta il teatro nelle case e in spazi non convenzionali, gli spettacoli ibridano la passione per la scena con quella per l'architettura e il design, si integrano con gli spazi per performance sempre nuove. Lo spettacolo con Caterina Fornaciai e Luca Terracciano per la regia di Flavio Furno è tratto da un testo di Dacia Maraini del 1973. Il calice di benvenuto è offerto dall'azienda Sebastianelli.

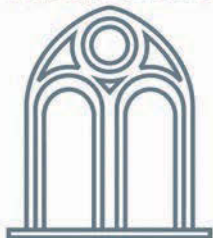
VINI DI CANTINE SEBASTIANELLI

alle 20 - Costo: 12 euro su prenotazione
wunderkammer_teatro@libero.it

Via Crispi, 130 - Tel 081 7642790 - igienicameridionale.it



CANTINE
FEDERICIANE



MONTELEONE



www.federiciane.it

VOGLIA

45/55 pezzi



sushi misto

nigiri, uramaki
hosomaki e futomaki



sashimi

fettine di pesce crudo misto
in base alla disponibilità



sushi fusion

nigiri, uramaki
dello chef



special

nigiri, uramaki
hosomaki e sashimi



vegetariano

sushi senza pesce, con
verdure, tamago e alga di soia



frushi

pezzi di sushi
con frutta fresca di stagione

Catering e consegne a domicilio: 081.7648465
Giappo: Vico Belledonne a chiaia, 2

giappo

SUSHIBAR - TAKE AWAY & DELIVERY

23

centro storico

Wine&Thecity
n.7

23centro
MAGGIO



HOTEL PIAZZA BELLINI

Per Wine&Thecity® l'hotel Piazza Bellini, ospita la collezione Calici caratteriali di Gumdesign, già in permanenza al Moma di San Francisco. I due designer, Laura Fiaschi e Gabriele Pardi, arrivano a Napoli dalla Toscana per l'evento. Hanno ri/disegnato i calici da degustazione rinnovandoli con una visione ironica e poetica di immediata lettura, ogni calice sottolinea nel disegno un carattere. Ecco allora l'altruista, il conservatore, l'ambiguo, l'introverso, il rilassato, il passionale e l'estroverso. Per l'occasione Cristina Lontananza cuoca di Corteseway propone un singolare aperitivo partenopeo e una degustazione di pasta di Gragnano di Pastificio dei Campi. In abbinamento i vini di Cantine Federiciane e Cantina del Polivere. Arte, design e cultura gastronomica si incontrano nuovamente in questo spazio che, per charme ed atmosfera, è unico nel centro antico e che ancora una volta accoglie uno degli eventi di spicco di Wine&Thecity®. Performance musicale di Ibrahim Drabo. A cura di Simona Perchiazzi.

88

VINI DI CANTINE FEDERICIANE E CANTINA DEL POLIVERE

dalle 18 - Solo su invito

Via Costantinopoli, 101 - Tel 081 451732 - hotelpiazzabellini.com



LA CASA BRUTTA

Uno spazio unico ed intrigante nel cuore del centro storico a pochi passi da Cappella San Severo. La Casa Brutta offre una ricercata selezione di design, arredi vintage e produzione artigianale, dedicata a chi ama prendersi cura della propria casa con stile e ironia. I proprietari, due restauratori con la passione per gli interni, mettono in gioco la propria esperienza per guidare il cliente verso la personalizzazione degli spazi, in modo assolutamente anticonformista. Per Wine&Thecity® in mostra la nuova collezione di lampade ideate e progettate dal designer Dario Flumen, aperitivo con i vini di Zampino Cantine e finger food delle Cuoche in Giro.

VINI DI ZAMPINO CANTINE

dalle 19 alle 21
Vico San Domenico Maggiore, 19
Tel 081 19331638
lacasabrutta.it



KIPHY

Natura e artigianalità si incontrano in questo posto che è un viaggio sensoriale. Pina Malinconico realizza saponi ed altri prodotti per la cura e la bellezza del corpo, utilizzando solo materie prime 100% naturali da colture biologiche: oli essenziali di piante e frutti, cortecce e radici, essenze lignee, fiori ed erbe aromatiche. La scelta è inebriante nel vero senso della parola. Il sapone si acquista a peso e per Wine&Thecity® si potranno scegliere tavolette al vino bianco e al vino rosso: un divertissement cromatico in omaggio alla rassegna.

VINI DI CANTINE FONTANAROSA

dalle 19
Vico San Domenico Maggiore, 3
Tel 340 2849691
kiphy.it



23 centro storico

MAGGIO

AUGUSTUS

Dal 1927 a Napoli, Augustus è un locale storico che continua un'antica tradizione di pasticceria e gastronomia. I sempreverdi, il maltagliato, i babà, le sfogliatelle, e i dolci delle ricorrenze, in primis le zeppole e la pastiera, la fanno da padrone a via Toledo. Il caffè, buono, (e ben fatto!) al banco del bar è un obbligo. Dentro c'è la tavola calda, per quelli che vogliono mangiare qualcosa che sa di casa. Poi, una caratteristica unica in città: il banco dei formaggi. Per Wine&Thecity® di quest'anno, Augustus propone assaggi di piatti storici e vini della ritrovata voglia di fare dei produttori campani.

dalle 18 alle 21
Via Toledo, 147
Tel 081 5513540
augustus.na@agora.it



AB OVO

Ab Ovo - Bottega d'Arte e Bellezza, fondata nel 2011 da Gianfranco Troccoli, Cherubina Habetswallner e altri tre soci, fa convergere in unico spazio, come nelle botteghe rinascimentali, opere d'arte e artigianali, artisti di ogni disciplina, eventi culturali, recitazione, musica: insomma tutto ciò che riguarda la bellezza. Ab Ovo produce quadri a olio, oggetti artigianali, ritratti artistici e fotografici, esclusivi "ritratti - mosaico" di polaroid; cura corsi di acquerello, pittura, trucco teatrale, illustrazione e fotografia con set in sede. Per Wine&Thecity® si degustano i vini della Tenuta La Tenaglia con un "assaggio" delle attività della bottega.

VINI DI TENUTA LA TENAGLIA
dalle 19
Via Vincenzo Bellini, 17
Tel 081 0481550
abovonapoli.it





24

chiaia

Wine&Thecity
n.7

24 chiaia

MAGGIO



NOVELLI ARREDAMENTI

HomeSelfieHome è il divertimento che Novelli Arredamenti ha ideato per Wine&Thecity® 2014: a fine aprile ha invitato gli amici e gli amici degli amici a fotografare un angolo della propria casa e a postarla sulla pagina Facebook HomeSelfieHome. Il risultato è una galleria di immagini che raccontano le case dei napoletani, attraverso oggetti, scorci singolari, collezioni curiose. Durante Wine&Thecity® tutte le foto saranno proiettate negli spazi di Novelli Arredamenti, le foto più votate su Fb con il pulsante "Like" saranno in mostra ed una giuria composta da Federica Brancaccio, Carla Celestino, Sergio Eller, Vittorio Guida, Diego Nuzzo, Daniele Pitteri e Luciano Romano, selezionerà e premierà le tre foto più significative. Calice di benvenuto con l'Asprinio di Grotta del Sole e degustazione dei vini A Casa. HomeSelfieHome nasce da un'idea di Sergio Eller con Marialuisa Firpo e Daniele Pitteri.

VINI DI CANTINE A CASA E GROTTA DEL SOLE

dalle 11.30 - Via Vetriera, 20 - Tel 081 19562950 - novelliarredamenti.com

92



ERNESTO ESPOSITO

Torna a Wine&Thecity® l'immane appuntamento con il favoloso mondo delle scarpe disegnate da Ernesto Esposito. La boutique di via Santa Caterina a Chiaia propone un aperitivo all'insegna del glamour, colore e moda: sugli scaffali la collezione primavera estate 2014 con zeppa altissime e plateau d'effetto per le fashion addicted, ma anche sandali e ballerine flat. Le nuances sobrie si alternano ai colori fluo, come il fucsia e il giallo accessissimi, e non mancano le amate fantasie floreali e le stampe optical. In degustazione i vini della rinomata Tenute Emèra.

VINI DI TENUTE EMÈRA

dalle 11 alle 14

Via Santa Caterina a Chiaia, 20

Tel 081 4238325

ernestoepositoshoes.com



VIGNERI LUXURIES

La curiosità, il gusto estetico, la passione, la ricerca e l'amore per il lavoro caratterizzano Giuseppe Vigneri. Nel nuovo showroom "Sogni e Passioni" in via Morelli, l'eccellenza di bravi artigiani si sposa con la fantasia dello stesso Vigneri. Ogni prodotto è prima di tutto un'idea di nicchia: cravatte, foulard, monili e noti brand come Carthusia Profumi di Capri, Musgo Real, Tateossian, Dormeuil sono i protagonisti indiscussi dello showroom. Per Wine&Thecity® aperitivo dalle 18 con i vini di Cantina del Polivere

VINI DI CANTINA DEL POLIVERE

dalle 18

Via D. Morelli, 5

Tel 081 7645407

vigneriluxuries.it



GO COPPOLA DI E. SAMMARRUCO

È sicuramente tra gli indirizzi più di tendenza in città il salone di bellezza Go Coppola di Via Vetriera, dove Emanuele Sammarruco ed il suo staff accolgono i clienti dedicando particolare attenzione alle loro specifiche esigenze. Prendersi cura della propria bellezza diventa un vero piacere e per Wine&Thecity®, in attesa del proprio turno, si può sorseggiare un aperitivo con i vini di Fontanarosa, navigare con gli iPad messi a disposizione della clientela. Inoltre solo nei giorni di Wine&Thecity® gli innovativi trattamenti per la cura dei capelli e della cute firmati Shatush, saranno offerti ad un prezzo davvero speciale: 25 euro trattamento e pipera.

VINI DI CANTINE FONTANAROSA

dalle 12 alle 18
Via Vetriera, 10 - Tel 081 400541
parruchierisammarruco.com



VETRIERA 12

Il Gallery Store "Vetriera 12" è uno spazio poliedrico e versatile concepito per molteplici e possibili variazioni tematiche. Nato dalla passione di Marcella Cuosta con la collaborazione di artisti e artigiani, in primis la restauratrice Serena Ferone, propone in vendita arredi ed oggetti di modernariato, bijoux e foulard vintage, un'esclusiva selezione di gioielli contemporanei e di borse realizzate anche in esemplari unici. Grande cura è dedicata al refitting, restauro e recupero di vari oggetti. Per Wine&Thecity® lo spazio ospita la personale dell'artista Mary Cinque a cura di Valentina Rippa: tele 20x20 ispirate alla Collezione di Vetriera 12.

VINI DI PERRAZZO VINI D'ISCHIA

dalle 18.30
Salita Vetriera, 12 (Interno cortile)
Tel 081 19573270
FB Vetriera 12



*presenti a
Vitigno Italia
sala B n°3*

**TENUTA
MATILDE
ZASSO**
DAI CAMPI FLEGREI



*contrada La Schiana, 31
80078 Pozzuoli - Italy
tel +39 081 855 56 38
fax +39 081 866 26 05*

www.tenutamatildezasso.it/com

ARC

S.R.L.

Armando Romolo Cavaliere

ACCOUNT MANAGER
Arredamento food and beverage




COSTAGROUP
IDEE CONCEPT ARREDO


icydrink
the sensual way of drinking


REFIN[®]
CERAMICHE

enomatic
wine serving systems

WWW.ARC SRL.IT

C.so S. Giovanni a Teduccio, 849 - 80146 Napoli - Tel. 081 6070648 Mobile 335 7867097
info@arcsrl.it

24

centro storico

Wine&TheCity®
n.7

24centro storico

MAGGIO



CASEARI CAUTERO

Salvatore Cautero è la quarta generazione di una famiglia che da sempre si occupa di cose buone, in principio era il baccalà. La sua bottega è diventata indirizzo di riferimento in città per chi cerca prodotti di nicchia e di piccoli artigiani del gusto: selezioni di formaggi e salumi, pasta di Gragnano, vino, birra artigianale. Da un anno ha avviato il progetto "Lo Charcutier a casa tua". Per Wine&Thecity® propone una degustazione di Dubl di Feudi di San Gregorio con cooking live di Carlo Olivari: creme di baccalà, olio extravergine d'oliva di Olivarte e pasta di Pastificio dei Campi. Qui il buono è di casa.

VINI DI FEUDI DI SAN GREGORIO

dalle 12

Piazzetta Pontecorvo stand a/b

Tel 393 6922354

casearicautero@libero.it



AUGUSTUS

Dal 1927 a Napoli, Augustus è un locale storico che continua un'antica tradizione di pasticceria e gastronomia. I sempreverdi, il maltagliato, i babà, le sfogliatelle, e i dolci delle ricorrenze, in primis le zeppole e la pastiera, la fanno da padrone a via Toledo. Il caffè, buono, (e ben fatto!) al banco del bar è un obbligo. Dentro c'è la tavola calda, per quelli che vogliono mangiare qualcosa che sa di casa. Poi, una caratteristica unica in città: il banco dei formaggi. Per Wine&Thecity® di quest'anno, Augustus propone assaggi di piatti storici e vini della ritrovata voglia di fare dei produttori campani.

dalle 18 alle 21

Via Toledo, 147

Tel 081 5513540

augustus.na@agora.it



QUARTIERE INTELLIGENTE

Il Quartiere Intelligente, sullo scalone di Montesanto, partecipa a Wine&Thecity® con una giornata speciale: si comincia con i laboratori Giocorto a cura di Agrigiochiamo, Riciclo creativo a cura delle Storytellers, Fotografia per bambini a cura di Roberta Fuorvia; Arte a cura della Factory dei piccoli artisti. Alle 12 "Ai piatti e nel piatto", Mixer Chef DJ Cerchietto: da un lato la consolle per i dischi, dall'altro il piano cottura per un piatto vegetal med da ballare & gustare. A fuoco basso ma a tutto volume. Alle 20.30 proiezione di video d'arte sul MURO del Q.I. a cura di Adriana Rispoli. Aperitivo biologico a cura del Bio Bar del Q.I.

VINI DI MASSERIA VENDITTI

dalle 11 alle 21.30
Scala Montesanto, 3
Tel 081 066137 / 327 0407003
quartiereintelligente.it



CHIESA S. GIUSEPPE DELLE SCALZE

La Chiesa di San Giuseppe delle Scalze è un gioiello barocco, costruita nel 1619, rimaneggiata tra il 1643 e il 1660 da Cosimo Fanzago. Oggi è "abitata" dal Coordinamento Le Scalze: un insieme di associazioni (Duo Mimatto, Ramblas, Archintorno, Altra definizione, Medici senza Frontiere, Forum Tarsia, Mammamà, Scalzabanda) che promuovono attività sociali, culturali e artistiche nel tentativo di restituire al quartiere ed alla città un luogo straordinario. Wine&Thecity® sposa il loro progetto e fa tappa in questi spazi con i vini di Collavini. Dalle 18 alle 22 visite guidate al buio "Sotto un'altra luce" e installazioni artistiche site specific lungo il percorso.

VINI DI COLLAVINI

dalle 18 alle 22 - Salita Pontecorvo, 65
Tel 349 6475499 - 339 1991842 - 339 2255494 - archintorno.org



24 MAGGIO

LE CIRQUE NAPLES



Il gran finale di Wine&Thecity® non poteva che essere nello spazio più nuovo, versatile e creativo aperto in città: Le Cirque Naples, nel cuore della Napoli monumentale, tra via Toledo e il Castel Nuovo. Teatro, galleria d'arte, caffè e ristorante ma soprattutto luogo di produzione artistica permanente, Le Cirque è uno spazio con tante anime e infinite suggestioni: luogo storico – in questi spazi c'era un tempo il foyer del primo caffè chantant d'Italia - e contemporaneo al tempo stesso. Per Wine&Thecity® lo spazio sarà invaso da giocolieri e circensi, mimi e trampolieri della compagnia Le Mini Cirque in un continuum e crescendo di performance e spettacolo. Dalle 19 alle 21 aperitivo con i vini di Cavit e assaggi dello chef. A seguire la cena spettacolo Le Cirque Show.

VINI DI CAVIT

Aperitivo dalle 19 alle 21 - Ingresso libero

Cena Spettacolo alle 21.30 - Costo: 40 euro vini esclusi

Via Santa Brigida, 65- 66

Tel 081 5511756 - lecirquenaples.com

100





EVENTI OFF

Wine&Thecity®
n. 7

DOMENICA 25

BASILICA E CATAcombe DI SAN GENNARO

Per la prima volta partecipa al circuito Wine&Thecity® la Basilica di San Gennaro fuori le Mura, porta d'ingresso alle catacombe paleocristiane: un luogo di rara suggestione che, nell'ambito della rassegna Lux in Tenebris, in programma fino al 2 agosto, accoglie la singolare serata di degustazione ideata da Associazione Italiana Sommelier Delegazione di Napoli e progetto "Gastronomi con la Sanità", da vivere con un piede tra passato e presente. Un'occasione unica per immergersi in orario serale nella magia del sito paleocristiano e delle adiacenti Catacombe accompagnati dall'abbraccio emotivo di un vino rosso campano commentato da un sommelier dell'Ais Napoli.

102

VINI DI CANTINE DELL'AVERNO

Ticket degustazione guidata con ingresso alle Catacombe e donazione alla Fondazione San Gennaro: 15 euro

Due turni: ore 20 e ore 21.30

Info e prenotazioni: Tel 081 7443714 prenotazioni@catacombedinapoli.it

Catacombe di San Gennaro Via Tondo di Capodimonte, 13

Basilica del Buon Consiglio



MARTEDI 27

SUD RISTORANTE

**"I miei piatti sono quello
che non si vede
e quello che non si vuole vedere"**

In occasione di Wine&Thecity®, SUD Ristorante ospita le opere di Patrizia Molinari. In materiale specchiante, le opere dell'artista romana moltiplicano la sensazione di trovarsi in uno spazio che non può essere definito, ma che deve essere percepito solo allertando tutti i sensi alla ricerca di una continuità tra sé e l'infinito. La cucina di Marianna Vitale, Una stella Michelin, dialoga con questi lavori, attraverso un menu inedito, ideato per l'occasione, e scandito dai vini dell'azienda vinicola Terre del Principe di Castel Campagnano. Ancora una volta Wine&Thecity® porta l'arte contemporanea negli spazi di SUD per un incontro che è confronto, ispirazione. La serata si apre con una lettura dal libro "Per Bacco che versi divini" di Filippo Bettini: il testo è un'ipotesi antologica sulla presenza del vino in poesia da Omero ai giorni nostri.

103

Patrizia Molinari > Marianna Vitale
A cura di Simona Perchiazzi

VINI DI TERRE DEL PRINCIPE

Cena alle 20

Solo su prenotazione

Costo: 45 euro

Via Santi Pietro e Paolo 8 Quarto

Tel 081 0202708

sudristorante.it



MERCOLEDÌ 28

HBTOO



HBTOO è lo spazio all'interno dell'ex edificio IDIS, rinnovato e riconvertito: uno spazio di forte suggestione dove il design è di casa con una esposizione permanente. Finestre spalancate sul mare, resina cementizia al pavimento, pareti nude per ospitare interventi d'arte: Wine&Thecity® ha scelto questo spazio per chiudere il circuito 2014 e per premiare i progetti della II edizione del Premio Convivium Design destinato alla creatività under 40. Ma non solo. L'installazione architettonica Le Fil Noir di sa.und.sa architetti + colla si snoda all'interno dello spazio espositivo con elementi filamentososi generando molteplici configurazioni e opportunità relazionali. Mixer chef Dj Cerchietto e Marianna Vitale chef di Sud Ristorante si esibiscono dal piatto ai piatti in un insolito confronto di musica e cibo. Le materie prime vengono dagli orti sinergici de La Pampa di Melizzano progetto di architettura e agricoltura sostenibile, destinato ad una valorizzazione degli antichi mestieri e del territorio.

104

Dalle 19 alle 24
Su invito

Le Fil Noir è un progetto di sa.und.sa architetti + colla a cura di Simona Perchiazzi.
Con il supporto di Cittadella dell'Arte di Capua

Pasta di Pastificio dei Campi
Prodotti dell'orto sinergico de La Pampa
Mozzarella di bufala campana dop del Consorzio di Tutela
Taralli di Leopoldo Infante
Vini di Bortolomiol, Casa Setaro, La Molara, Terredora,
Vini Fini Episcopio e con il Pegaso de La Pampa
Nucillo 'e curti
Sommelier Ais Napoli
Acqua Ferrarelle

Via Coroglio, 156
Tel 081 0361886 - hbtoo.it



La Pampa è immersa in un suggestivo piccolo borgo agrario alle pendici del Taburno, in pieno parco naturale. Le camere, gli spazi comuni, gli arredi esterni, tutto è realizzato con materiali di recupero e con gli attrezzi degli "antichi mestieri".

Coltiviamo in regime biologico il nostro vino, i legumi, gli ortaggi, gli olivi, ispirandoci all'operato e alla cucina di Regina Tchelly de Araujo Freitas, la giovane donna che è riuscita a realizzare la "favela organica" in Brasile, utilizzando i prodotti in tutte le loro parti e assicurando cibo di qualità per tutti.

Vogliamo veicolare una visione alternativa del concetto di lavoro, di spazio fisico, di pensiero, una sinergia di corpo e mente per la creazione di un ambiente sano, un'alimentazione consapevole e una proposta innovativa di lavoro per i giovani che li riporti alla terra nello stesso equilibrio del nostro piccolo orto sinergico.



La Pampa
RELAIS & TASTE

MELIZZANO (BN)
WWW.LAPAMPARELAIS.IT

DOMENICA 25

CANTINE **APERTE**



Domenica 25 maggio è la giornata nazionale delle Cantine aperte del Movimento Turismo del Vino. Una giornata da vivere in campagna per conoscere da vicino il mondo dei vignaioli e i loro vini. In Campania aprono al grande pubblico circa cinquanta cantine sparse nelle cinque province, tra merende contadine, jazz e degustazioni in cantina si fa festa nelle aziende vinicole. Ogni azienda propone un programma diverso: visite guidate, menu a tema, concerti, mostre fotografiche e tanto altro. Quest'anno le cantine aderiscono al premio "Cantine Aperte 2014 #suonodabere contest", scopo del premio è diffondere e promuovere la conoscenza del vino e dei territori vitivinicoli, legandoli alle emozioni di musiche selezionate all'interno di una colonna sonora. Il contest si svolgerà attraverso l'utilizzo di Twitter, basterà pubblicare un tweet dall'account @Mtv_Italia utilizzando le postazioni digitali in loco, indicando un territorio/denominazione/vitigno e associandolo a una canzone/gruppo musicale e a tre aggettivi che ne spieghino la connessione. L'elenco aggiornato delle aziende da visitare è consultabile nella sezione campana del portale movimentoturismovino.it

106

campania@movimentoturismovino.it
FB Movimento turismo del vino Campania



8 / 10 GIUGNO

VITIGNOITALIA



Dall'8 al 10 giugno Castel dell'Ovo sul lungomare di Napoli accoglie la X edizione di Vitignoitalia, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani: un grande wine show, tre giorni per degustare oltre 1000 vini da tutta Italia, dalle Alpi alla Sicilia. Sono più di duecento le cantine che partecipano in un percorso suggestivo che si dipana su i due livelli del trecentesco castello. In uno dei monumenti simbolo della città, unico per fascino e posizione, si potranno assaggiare grandi riserve, nuove annate e produzioni: un viaggio nella grande tradizione vitivinicola italiana.

Castel dell'Ovo - Via Partenope
Domenica 8 giugno dalle 14 alle 21.30
Lunedì 9 giugno dalle 14 alle 21.30
Martedì 10 giugno dalle 14 alle 20.30
Ingresso 20 euro con calice da degustazione
vitignoitalia.it

107





Mozzarella di Bufala Campana DOP



O È COSÌ, O NON È.



www.mozzarelladop.it



137A	64
50 Kalò	43
Ab Ovo	90
Airontour	83
Alberto Guardiani	82
Alessandra Libonati Jewels	59
Amarelli Liquirizia dal 1731	27
Amina Rubinacci	30
Arte Antica	27
Augustus	90-98
Baccalaria	48
Bar Ferrarelle	57
Basilica e Catacombe di San Gennaro	102
BioTic Ristorante	67
Brinkmann	50
Cambio vita	31
Camera 137	65
Capua Cashmere	60
Caramanna Gioielli	80
Caseari Cautero	98
Chiesa di San Rocco	83
Chiesa San Giuseppe delle Scalze	99
Chiesa Santissimo Redentore	65
Cioccolatoforesta	55
Clu Coffee&Food	35
Dominga	76
E. Marinella	54
Enoteca Mercadante Convivium	63-75
Ernesto Esposito	93
EscarGO' Caravans For Rent	39
Fiorelli spa	37
Fresco Trattoria Pizzeria	42
Friggitoria Morelli	28
Galleria Arti Decorative	36
Galleria Hde	36
Gemellidapolso	74
Gino Sorbillo Antica Pizzeria dal 1935	48
Gino Sorbillo Lievito Madre al Mare	42
Giovanni Raspini	58
Go Coppola di E. Sammarruco	94
Grand Hotel Parker's	66
Grangusto	46
Hbtoo	104
Hotel Piazza Bellini	88
Idem Shop Via Ferrigni	38
Idem Shop Vico Belledonne	38
Il Cellaio carni e vini	35
Il Cortile	14

INDICE

INDIRIZZI



Indirizzi
in cui si degusta
la Pasta di
Pastificio dei Campi



109

Ileana della Corte	33
Ifilodipartenope	71
IM Progetti	84
Intragallery	79
Kiphy	89
L'Etto	49
La Bersagliera	43
La Casa Brutta	89
La Ciliegina Lifestyle Hotel	50
La Taverna a Santa Chiara	46
Le Cirque Naples	100
Leopoldo a pois	76
Libreria Berisio	70
Libreria Pisanti	70
Libri & Caffè	70
Maàl	77
Mabruk E20	79
Madame Bonbon	38
Maliparmi	26
Mangiafoglia	55
Marchè Mariage	39
Marella	60
Mario Valentino Boutique	30
Medart	40
Merisol	57
NapoliVespa	12
Nappa Gioielli	80
Nativus	28
Nennapop Via Bisignano	59
Nennapop Via Carlo Poerio	31
Novelli Arredamenti	92
Opera Cafè	47
Paco & Co	37
Palazzo Petrucci Pizzeria	49
Palazzo Petrucci Ristorante	47
Pan	22-23
Pantesia	74
Paola Grande Gioielli	58
Pedone Ottici	81
Piccoli Ricordi	40
Piumini Danesi	78
Pm3 B&B	61
Portolano	82
Presta	81
Profumo	32
Quartiere Intelligente	99
Renaissance Naples Hotel Mediterraneo	52
Roberta Bacarelli	33
Romeo Hotel	72

INDICE

INDIRIZZI



Sabina Albano Studio	61
Sartoria Dalcuore	54
South Italy Food	41
Spazio Nea	71
Studio Morelli Gioielli	26
Sud Ristorante	103
SugarQueen	32
Team Leo	63
Toffini	41
Unopiù	78
Veritas Restaurant	64
Vetriera 12	94
Vigneri Luxuries	93
Voyage Pittoresque	75
VP Factory	67
Ymotho	77





Abbazia di Crapolla	71
Agricola Caprarizzo	30
Ale.Pa.	42
Azienda Agricola Alessandra	27-57
Azienda Agricola Portolano	82
Azienda Agricola Santa Lucia	50
Azienda Agricola Varriale	12
Basilisco	50
Bisol	26
Bortolomiol	26-104
Brama	54
Cantina Colli del Soligo	77
Cantina del Polivere	88-93
Cantine A Casa	92
Cantine Astroni	39-61
Cantine dell'Averno	102
Cantine Di Marzo	27
Cantine Federiciane Monteleone	12-76-88
Cantine Fontanarosa	89-94
Cantine Olivella	70
Cantine Rao	81
Cantine Sanpaolo	77
Cantine Sebastianelli	84
Casa Setaro	11-79-104
Cautiero	65-70
Cavit	100
Citra Vini	60-72
Collavini	99
Consorzio Enogastronomico Campano	59
Contrada Salandra	41
Convivium	82
Cusumano	75
Di Meo	14-38
Famiglietti	36
Fattoria La Rivolta	59-81
Feudi di San Gregorio	52-76-98
Fontanavecchia	83
Fonzone Caccese	54-74
Girlan	32
Grotta del Sole	37-64-92
I Colli del Sannio	70
La Molara	33-104
La Pietra di Tommasone	36-38
Le Vigne di Raito	31

Librandi	60
Marchesi de' Frescobaldi	30-80
Masseria Campito	32
Masseria Frattasi	39-55
Masseria Venditti	99
Mustilli	28-78
Ognissole	57
Perrazzo vini d'Ischia	94
Piera Martellozzo	61
Sirch	74
Sorrentino	37
Tenuta Cavalier Pepe	49-80
Tenuta La Tenaglia	63-90
Tenuta Matilde Zasso	67-78
Tenuta Pezzapane	49
Tenute Emèra	93
Terre Caudium	83
Terre del Principe	41-47-103
Terredora	40-104
Vigna Pironti	31
Vigne Chigi	79
Villa Crespia	58
Villa Matilde	33-48-55-66
Vinanda	58
Vini Fini Episcopio	40-104
Viticoltori Miglioizzi	30
Volpe Pasini	63
Zampino Cantine	11-89

2014

Wine&Thecity

è un'idea di **Donatella Bernabò Silorata**

Segreteria organizzativa e ufficio stampa:
dipuntostudio.it
Tel 081 681505

Claudia Colella
Manuela Giordano
Marina Martino

Art consultant
Simona Perchiazzi

Catalogo
Impaginazione e grafica: **Alberto Grant**
Testi: **Manuela Giordano, Paola Cotugno**
Coordinamento: **Irene Bernabò Silorata**

Fund raising e relazioni istituzionali
Dsl comunicazione

112

Nuccia Langione
Giustina Purpo

www.wineandthecity.it
FB WineandThecity Napoli
#wineandthecity

Wine&Thecity® è un marchio registrato.
Catalogo consegnato in tipografia il 24 aprile 2014

Si ringraziano per l'entusiasmo e la collaborazione:
Salvatore Cozzolino
Michele Del Vecchio
Maddalena Granata
Tommaso Luongo
Diego Nuzzo
Carlo Olivari
Ilaria Vitellio
La Feltrinelli

Wine&Thecity®
n.7




grangusto
SAPORI ESCLUSIVI

IL GUSTO HA TROVATO CASA A NAPOLI

Mercato 🛒 Ristorante 🍴 Pizzeria ▶ Enoteca ⚓ Bar ☕

VIA MARINA, 5 Tel. 081.19376800 www.grangusto.it

