

Wine&Thecity, l'ebbrezza di ritrovarsi Dal 21 al 25 settembre.

NAPOLI – Wine&Thecity torna con un'edizione ridotta nei numeri e nei contenuti dal 21 al 25 settembre. "L'ebbrezza di ritrovarsi" è il *claim* scelto per questa edizione speciale che solo in parte mette in scena il ricco programma cancellato nel mese di maggio. Solo 5 date, ma tanta voglia di ricominciare e dare un segnale di ottimismo e di ripresa. Arte, scoperta del territorio, cultura del vino e cucina d'autore sono i temi portanti di questa edizione in pillole che si svolge sotto il Patrocinio di Regione Campania, Comune di Napoli e I Municipalità, e con il supporto fondamentale di Pasta De Cecco *main sponsor* di Wine&Thecity dal 2018.

Si comincia con lo **chef Gennaro Esposito Due Stelle Michelin il 21 settembre** nel **Salone degli Affreschi di E. Marinella**, al secondo piano di Palazzo Satriano alla Riviera di Chiaia, spazio di rara eleganza dello storico brand E. Marinella e museo delle celeberrime cravatte. Lo chef racconterà in un insolito *talk cooking show* – con il tecnologo alimentare Gerardo Dalbon - il Metodo De Cecco ovvero come nasce una delle paste più apprezzate in Italia e nel mondo. L'incontro si conclude con una degustazione di pasta De Cecco cucinata live dallo chef, tre ricette accompagnate dai vini di due aziende, espressioni di territori vinicoli diversi: **La Molara** dall'Irpinia e **Casale del Giglio** dall'Agro Pontino.

Il 22 settembre la cucina stellata di **Pasquale Palamaro** incontra i vini di **Donnafugata** all'Archivio Storico Ristorante e Cocktail Bar: un percorso di gusto inedito che racconta le due Sicilie nel piatto e nel calice, tra continui rimandi, tra terra e mare, sino al dessert "*Cannolo o sfogliatella?*" accompagnato dal celebre Passito di Pantelleria Doc, Ben Ryè 2017, vino iconico dell'azienda siciliana.

Arte e vino, sacro e profano si incontrano **il 24 settembre** al **Complesso Monumentale di Donnaregina – Museo Diocesano di Napoli** che per Wine&Thecity propone una visita guidata serale alla collezione d'arte del Museo e a seguire una degustazione narrata nel Chiostro della Chiesa di Donnaregina Vecchia. Un percorso dal Gotico al Barocco in uno dei luoghi più emozionanti della città. La degustazione è affidata alle cantine **Mastroberardino**, viticoltori ad Atripalda, Irpinia, dalla metà del '700, e **Tommasone Vini**, storica azienda dell'isola di Ischia.

Il 25 settembre Wine&Thecity torna al **Museo Hermann Nitsch**, luogo dalle suggestioni forti, incuneato tra i vicoli napoletani, museo e archivio di uno dei più controversi artisti contemporanei. I vini dell'azienda Casale del Giglio accompagneranno il vernissage della **mostra Sinfonia Napoli 2020 che vede** esposti i "Relitti d'azione" realizzati da Hermann Nitsch nel 2018 per il decennale del museo, insieme ad un'inedita collezione di pitture e disegni e ad un corpus di nuove opere. Con questo finale, si consolida il sodalizio che da anni lega Wine&Thecity alla Fondazione Morra e soprattutto si conferma l'impegno della rassegna nella promozione della cultura del vino e dei luoghi d'arte della città.

Associazione Culturale Wine&Thecity
Via Francesco Crispi 116 | 80122 Napoli

C.F./P.Iva 08238071214

Tel. e Fax +39 081 681505
info@wineandthecity.it

www.wineandthecity.it

f WineandThecity Napoli

📷 wineandthecity_napoli

Segreteria amministrativa e organizzativa **dipunto studio srl**

via Francesco Crispi 116, 80122 Napoli • Tel. e Fax +39 081 681505 • info@dipuntostudio.it • p.iva 06584961210 • REA NA 824833

L'edizione Wine&Thecity 2020 si svolgerà in ottemperanza alle normative vigenti per la prevenzione del Covid-19, tutti gli eventi saranno con ingresso su prenotazione e registrazione obbligatoria; l'accesso sarà consentito con mascherina e misurazione della temperatura.

Per informazioni e prenotazioni: www.wineandthecity.it

Ufficio stampa: dipuntostudio.it | 081 681505