
Programma generale

{tab=Venerdì 30 }

ore 18.00 - Inaugurazione

Apertura stand espositivi / mostre / animazione

• DegustArte

• "Fucina madre": un'interessante collettiva di artigianato artistico declinato al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della nostra Regione. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHE'

• "Spazio arte": personale di pittura dell'artista Donato Larotonda

• Seminario : Artigianato artistico femminile, fare rete per crescere - (sala del trono)

Presentazione del progetto: Azioni positive, Art. 2 Legge n. 125 del 10 aprile 1991

• "Il Valore della Differenza. La risorsa femminile per la valorizzazione dell'artigianato artistico"; -

Umberto Brindisi – Presidente di Archè

• "artigianato artistico femminile in Basilicata: le sfide della competitività

Antonio Miele – Vice Presidente Confartigianato Provincia di Potenza

Testimonianza imprenditoriale

Claudia Riess – Titolare "Yamuna Cuoio" di Rivello (PZ)

• "aggregazione imprenditoriale: bando per la promozione e lo sviluppo delle reti di impresa

Rappresentante CCIAA di Potenza

ore 18.30

Apertura enoteche - cortile grande

• Enoteca Consorzio Aglianico del Vulture DOCG

• Enoteca Consorzio Matera DOC

• Enoteca Consorzio Doc Terre d'Alta Val d'Agri

• Enoteca Consorzio Doc Prosecco

• Enoteca Regione ospite: il Friuli Venezia Giulia

• Apertura GoWine bar : Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione

ore 19.30

“La Piazza dei sapori” - cortile grande

• Apertura spazio degustazione: formaggi, salumi, dolci e altre leccornie tutte made in Basilicata

• Apertura spazio ristorante

L’Associazione Cuochi di Basilicata presenterà prelibate ricette “made in Basilicata” che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

Ore 20.30

• Scopri il vino ed i suoi territori

Viaggio nell’Italia del Moscato, dalla Valle d’Aosta alla Sicilia, attraverso la Basilicata – degustazione di 6 vini di 6 diverse regioni. - A cura di Go Wine, sala A

• I sensi nel bicchiere

L'approccio alla degustazione. - A cura dell'ONAV Basilicata, sala B

ore 22.30

• Spettacolo: Aglianica's band live - cortile grande

La musica giovane e coinvolgente degli Aglianica's band

ore 23.30

• chiusura

{tab=Sabato 1}

ore 18.00

Apertura stand espositivi / mostre / animazione

• DegustArte

“Fucina madre”: un’interessante collettiva di artigianato artistico declinato al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della nostra Regione. In collaborazione con l’Ente di formazione ARCHE'

“Spazio arte”: personale di pittura dell'artista Donato Larotonda

• Evento: Consegna del “Premio Aglianica” - 2° edizione, assegnato ai protagonisti del mondo del vino che più si sono distinti nell'attività di comunicare il vino a partire dal suo profondo legame con il territorio. Premio Aglianica

2011 a Teodoro Palermo, Presidente Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture - sala del Trono

ore 18.30

Apertura enoteche – cortile grande

- • Enoteca Consorzio Aglianico del Vulture DOCG
- • Enoteca Consorzio Matera DOC
- • Enoteca Consorzio Doc Terre d'Alta Val d'Agri
- • Enoteca Consorzio Doc Prosecco
- • Enoteca Regione ospite: il Friuli Venezia Giulia
- • Apertura GoWine bar : Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione

ore 19.00

• Scopri il vino ed i suoi territori

Tre grandi vini a confronto: l'Aglianico incontra il Nebbiolo e il Sangiovese – degustazione di 6 vini. Se il Nebbiolo e il Sangiovese caratterizzano due grandi regioni del vino come Piemonte e Toscana, l'Aglianico nel Vulture rappresenta a pieno titolo la grande viticoltura del Sud. Il confronto aiuterà a comprendere le caratteristiche e le differenze. - A cura di Go Wine, Sala A

• Aglianico del Vulture: il gusto del sud

L'Aglianico del Vulture e le sue terre: degustazione di 6 vini di zona e altitudine diversa.

A cura di ONAV Basilicata, Sala B

ore 19.30

“La Piazza dei sapori”

- • Apertura spazio degustazione: formaggi, salumi, dolci e altre leccornie tutte made in Basilicata
- • Apertura spazio ristorante

L'Associazione Cuochi del Vulture presenterà prelibate ricette “made in Basilicata” che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

Ore 20.30

• Scopri il vino ed i suoi territori

Autoctono o internazionale? Differenze e stili. - A cura di Go Wine, sala A

Nella crescita del vino italiano i vitigni autoctoni si sono spesso confrontati con le grandi varietà internazionali, che in alcune aree del Paese hanno trovato terre d'elezione, esprimendo vini di grande spessore. Sei grandi rossi in degustazione.

• Aglianico del Vulture: il gusto del sud

Aglianico e Primitivo, vicini di casa a confronto. - A cura di ONAV Basilicata, sala B

• I sensi nel bicchiere

Degustazione Sigaro Toscano in abbinamento a rum. - A cura di ONAV Basilicata, sala del trono

Ore 22.00

• Evento speciale

Una nuova vita per la terra: Libera Terra e CentoPassi, i vini delle terre liberate (in attesa di conferma)

a cura di ONAV Basilicata – sala B

• Scopri il vino ed i suoi territori

Viaggio nell'’Italia del Moscato, dalla Valle d'’Aosta alla Sicilia, attraverso la Basilicata, degustazione di 6 vini di 6 diverse regioni - A cura di Go Wine, sala A

• I sensi nel bicchiere

Degustazione Sigaro Toscano in abbinamento ad Acquavite d'Uva

A cura dell'’ONAV Basilicata – sala del trono

ore 22.30

Spettacolo: Mr Grant's Band – Smooth ITALY Project – cortile grande

Il nuovo progetto Della Mr Grant's Band riguarda la rivisitazione di brani Italiani realizzati dai più grandi cantautori quali Pino Daniele, Lucio Dalla, Lucio Battisti, Fabio Concato, Claudio Baglioni, Renato Zero etcc. La novità consiste nel riproporre i brani accuratamente selezionati in una chiave di registro musicale molto vicina Allo Smooth Jazz. Il cosiddetto smooth jazz è uno sottogenere affiliato al jazz con caratteristiche stilistiche affini alla fusion, al pop e al R&B.

ore 23.30

chiusura

{tab=Domenica 2}

Ore 11.30

Apertura stand espositivi

• DegustArte

• "Fucina madre": un'interessante collettiva di artigianato artistico declinato al femminile con una rappresentanza qualificata delle più brave artigiane della nostra Regione. In collaborazione con l'Ente di formazione ARCHE'

• "Spazio arte": personale di pittura dell'artista Donato Larotonda

Ore 12.00

Apertura enoteche - cortile grande

- Enoteca Consorzio Aglianico del Vulture DOCG
- Enoteca Consorzio Matera DOC
- Enoteca Consorzio Doc Terre d'Alta Val d'Agri
- Enoteca Consorzio Doc Prosecco
- Enoteca Regione ospite: il Friuli Venezia Giulia
- Apertura GoWine bar : Moscato sotto le stelle: 100 etichette in degustazione

La “Piazza dei sapori”

- Apertura spazio degustazione: selezioni speciali di formaggi, salumi e altre leccornie tutte made in Basilicata
- Apertura spazio ristorante

L’Associazione Cuochi di Basilicata presenterà prelibate ricette “made in Vulture” che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

Ore 18.00

• Tavola rotonda dal tema: “Aglianico del Vulture Superiore DOCG, nuovo testimonial del territorio” - A cura di Coldiretti Basilicata, sala del trono

Parteciperanno:

Vito Defilippo – Presidente Regione Basilicata

Fulvio Brunetta – Presidente Consorzio DOC Prosecco

Teodoro Palermo – Presidente Consorzio di Tutela Aglianico del Vulture

Domenico Bosco – Esperto vitivinicolo Coldiretti Nazionale

Giampiero Perri – APT Basilicata

Bruno Tamburiello – Sindaco di Venosa

ore 19.00

• Aglianico del Vulture: il gusto del Sud.

Aglianico forever: un vitigno nelle sue declinazioni (giovane, maturo, bianco, rosato, spumante martinotti, spumante metodo classico). - A cura di ONAV Basilicata – sala A

• Scopri il vino ed i suoi territori.

Terre di Lucania: Terra dell'Alta Val d'Agri e Mater Doc, le nuove frontiere del vino doc lucano.

A cura di ONAV Basilicata – sala B

ore 19.30

La Piazza dei sapori

• Apertura spazio degustazione: selezioni speciali di formaggi, salumi e altre leccornie tutte made in Basilicata

• Apertura spazio ristorante

L'Associazione Cuochi di Basilicata presenterà prelibate ricette "made in Vulture" che saranno abbinare con il nostro olio, la nostra acqua minerale ed il nostro Aglianico del Vulture

Ore 20.30

• Scopri il vino ed i suoi territori.

Vini di Montagna: la Valtellina Superiore, un viaggio nella viticoltura eroica

A cura di ONAV Basilicata – sala A

• Aglianico del Vulture: il gusto del Sud.

Le terre dell'Aglianico: Vulture, Taurasi, Taburno, Massico, Sannio e Murgia

A cura di ONAV Basilicata – sala B

• I sensi nel bicchiere: l'approccio alla degustazione

A cura dell'ONAV Basilicata – sala del trono

Ore 22.00

• Scopri il vino ed i suoi territori.

Etna Vs Vulture: esperienze di vini vulcanici! (in attesa di conferma)

A cura di ONAV Basilicata – sala A

• Aglianico del Vulture: il gusto del Sud

Sagrantino di Montefalco e Aglianico spalla a spalla

A cura di ONAV Basilicata – sala B

• I sensi nel bicchiere: l'approccio alla degustazione

A cura dell'ONAV Basilicata – sala del trono

Ore 22.30

Spettacolo: "I Picarielli" – piccola compagnia di musica popolare - cortile grande

Repertorio tradizionale che abbraccia un po' tutto il Sud Italia : tammurriata, pizzica e tarantelle per ballare, canti devozionali come "Montevergine" e "Madonna delle Grazie", canti più goliardici quali "Cierni Farina" e "Francesca a Castiell" fino ad un momento centrale dello spettacolo dove le ballerine invitano il pubblico a ballare, la Tarantella di Montemarano e una danza inglese Circolo Circasso

Ore 24.00

chiusura