

Casavecchia Wine Festival, III edizione

Autore : Redazione

Data : 16 Luglio 2017



Il 22 e 23 luglio a Pontelatone (CE)

Riceviamo e pubblichiamo.

Un grande vitigno autoctono, una storia antichissima, un legame strettissimo con il proprio territorio d'origine: sabato 22 e domenica 23 luglio il comune di Pontelatone, in provincia di Caserta, celebra in grande stile una delle eccellenze del territorio, il Casavecchia di Pontelatone, dal 2012 Denominazione di Origine, DOP.

Nel centro storico di Pontelatone per due giorni spazio a degustazioni, Area Food, Spazio Cultura, convegni, Biodiversità, Laboratori del gusto e gemellaggi: è il *Casavecchia Wine Festival*, evento giunto alla terza edizione e promosso dalla Condotta Slow Food Volturmo con il patrocinio del Comune di Pontelatone e dell'Associazione Nazionale Città del Vino.

Un progetto innovativo che vuole far conoscere gli aspetti culturali, economici, storici ed identitari che il vino rappresenta, concentrandosi sulla diffusione e promozione delle caratteristiche della denominazione che dà il nome al Festival.

I prodotti tipici che affiancheranno il Casavecchia - proposto nel corso di degustazioni e approfondimenti a cura di Degustatori Ufficiali di AIS Campania e del giornalista e assaggiatore Paolo De Cristofaro - rappresenteranno la forte identità del territorio casertano e, in generale, della Campania.

Ma il *Casavecchia Wine Festival* vuol andare oltre la dimensione dell'enoturismo, offrendo al visitatore consapevole un consumo non solo fisico, ma anche simbolico del prodotto turistico e del suo spazio. Una dimensione esperienziale per il consumo delle eccellenze agroalimentari ma, soprattutto, per il vino, che racchiude in sé anche elementi di forte spessore culturale.

A rappresentare il Casavecchia saranno le aziende vitivinicole Agricola Antropoli, Alois, Beati Colli, Cantina di Lisandro, Il Verro, Le Fontanelle, Sclavia, Terre del Principe, Vestini Campagnano, Vigne Chigi, Viticoltori del Casavecchia.

Nel centro storico di Pontelatone, dunque, Convegni, Area Food, Spazio Cultura, Biodiversità, Laboratori del gusto e gemellaggi andranno a comporre l'intenso programma della due giorni casertana.

Oltre ai momenti di confronto tra operatori ed istituzioni, all'interno del centro storico di Pontelatone saranno organizzate degustazioni da parte delle aziende produttrici di Casavecchia, affiancate da ristoratori selezionati che serviranno piatti preparati al momento con farine da grani antichi, materia prima esclusivamente da agricoltura biologica, carni selezionate da produttori che lavorano su filiera corta, seguendo rigorosamente la filosofia del "buono, pulito e giusto" che rappresenta il principio fondamentale dell'attività di *Slow Food*.

Talk show, proiezioni, letture e dialoghi con autori, scambi di esperienze attraverso visite guidate e momenti di approfondimento anche scientifico e divulgativo, per puntare alla valorizzazione del senso del luogo, dell'alimentazione, della riscoperta delle produzioni autoctone, ambiente per uno stile di vita *slow* a impatto zero, qualità? della vita più sostenibile.

Una intera area, a ridosso del centro storico, sarà destinata ai produttori di Presìdi e alle Comunità di Terra Madre e non mancheranno i Laboratori del gusto di Slow Food tenuti dai Master of Food Armando Palumbo e Vincenzo Coppola su mozzarella, vino, olio e farine da grani antichi.

E ancora i Gemellaggi, con la presenza di altre regioni in esposizione con i propri vini per uno scambio enogastronomico e culturale.

Ci sarà spazio anche per i concerti di musica jazz e per l'arte, con una installazione di arte multimediale a Palazzo Galpiati realizzata dal maestro Giovanni Izzo e dall'architetto Raffaele Cutillo dal titolo '*Città cruda*', la mostra '*Ex vite vita. Casavecchia stories*' a cura di Enzo Battarra, e opere di Peppe Ferraro, Battista Marelli e Giovanni Tariello.

Tra gli appuntamenti già fissati, i convegni sui temi '*Promozione e sviluppo enoturistico: strategie e attività sinergiche di sviluppo territoriale*' e '*Sostenibilità e biodinamica*', alla presenza di Maria Grazia De Simone, consigliere nazionale e responsabile Campania per l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica.

Un grande palcoscenico culturale a cielo aperto per una delle denominazioni d'eccellenza della Campania - la cui zona di produzione ingloba 8 comuni, dislocati tra la piana di Pontelatone e la fascia collinare che si affaccia verso il Matese e il Sannio, tra Castel Campagnano e Ruviano - con l'obiettivo di creare un'occasione di incontro tra operatori del settore vitivinicolo, agroalimentare e turistico sviluppando sinergie di promozione e commercializzazione, contribuendo alla realizzazione di un sistema di offerta turistico-enogastronomica basato sulle risorse autoctone.

Affermano gli organizzatori del Casavecchia Wine Festival, Peppe Santagata e Francesco Scaramuzzo:

I prodotti enogastronomici ormai rappresentano ed esaltano l'identità? e la cultura di un territorio come può? esserlo il paesaggio e perciò? sono essi stessi un'importante componente del patrimonio turistico.

Grazie ad essi, il potenziale turista può? stabilire relazioni e avviare comparazioni culturali all'interno delle comunità? con cui entra in contatto. Una relazione che consente di utilizzare i prodotti tipici come volano per stabilire una forte identità? regionale nel mercato del turismo, ed utilizzati come strumento di differenziazione in un mercato globale sempre più? competitivo, andando a costituire così? il terreno su cui giocare il conflitto dimensionale globale-locale.

Il valore intrinseco dell'enogastronomia passa trasversalmente tra le motivazioni, le soddisfazioni, le valutazioni del turista, oltre ad assumere sempre più? carattere attrattivo di per sé.