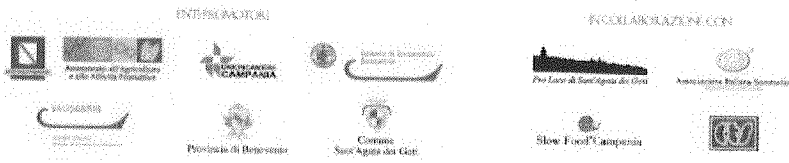




RASSEGNA REGIONALE DEI VINI DA LIVE FALANGHINA	L'ENOTECA DELLA FALANGHINA
NAPOLI - GRAND HOTEL VESUVIO 17 NOVEMBRE	BANCO D'ASSAGGIO
SANT'AGATA DE' GOTI - BN CENTRO STORICO 22-23 NOVEMBRE	SALA DEGUSTAZIONE PROFESSIONALE
CREMA - ENOTECA FIORI PORTA	SEMINARI DEGUSTAZIONE
TORINO - ENOTECA ROSSORUBINO	SGUONI A COLORI
BOLOGNA - ENOTECA ALLA PORTA	PROFUMI DI LETTERE
ROMA - ENOTECA AL VINO AL VINO	FALANGHINA FELIX DAY
BARI - FUORILUOGO 22 NOVEMBRE	FALANGHINA FELIX TOUR
ROMA - ROME CAVALIERI THE WALDORF 1 DICEMBRE	PREMIO FALANGHINA FELIX 2008

CAMPANIA
www.falanghinafelix.it



RASSEGNA STAMPA

Sandro Tacinelli : Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008
 SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa Tel. e Fax +39 0824317474
 www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it

COMUNICATI STAMPA E INVITI

Comunicato stampa n.1 del 6 novembre 2008
Comunicato stampa n.2 del 10 novembre 2008
 Invito stampa Napoli
Comunicato stampa n.3 del 13 novembre 2008
Comunicato stampa n.4 del 18 novembre 2008
Comunicato stampa n.5 del 20 novembre 2008
Comunicato stampa n.6 del 25 novembre 2008
 Invito stampa Roma
Comunicato stampa n.7 del 28 novembre 2008
Comunicato stampa n.8 del 3 dicembre 2008
 Invito alla stampa sannita chiusura rassegna

AGENZIE DI STAMPA

ANSA.it

ANSA

Roma

ANSA

Napoli

RADIO

Kiss Kiss network
 Kiss Kiss Italia
 Radio Alfa
Radio Punto Zero
Radio Prima Rete
 Napoli Club 91
 RTL
 Radio Telesia
 Radio Marte
Radio Benevento International
 Radio Città

TELEVISIONI

Rai UNO
Rai DUE
Rai TRE
SKY Canale 830
Sky Canale 905
Canale 8
Tele Capri
Italiamia
Canale 21
Rete Capri
Napoli TV
Telesalerno 1
Teleregione
Quarto canale
Tele Città Vallo
Rete+ Italia
CDS TV
TeleLuna
TeleBenevento
TV7
Elletv
Retesei

QUOTIDIANI E RIVISTE

Repubblica Roma
Repubblica Napoli
Il Mattino
Il Denaro
Il Messaggero
Il Sannio Quotidiano
Il Quaderno
Rivista Salute di Repubblica
Il Corriere del Mezzogiorno
Metropolis

WEB SITES

Go wine.net
Bibenda.it
Winenews.it
Luciano Pignataro.it wine blog
Vinx
Vinit

Aisnapoli.it
Italia a Tavola
Selezione del Sindaco Città del vino
Tigullio vino
Lavinium
Ept Benevento
Arga Campania
New Press
IMG Press
Regione Campania Agricoltura
Economia Campania.net
In- Campania
Provincia di Benevento.it
Aglianicodelvulture.com
Vino in rete.it
Italia del gusto.com
Vini e sapori
Acino parlante.it
Italian food style
Campania che vai
Spaghetti italiani
Eventi e sagre
Mondo del vino
Belpaese.it
Oliovinopeperoncino
Winetaste.it
Italianodoc.it
Newsfood.com
La provincia online.info
Fremondoweb
82cento
Ketchup
Giornale di zona
Informazione.it
Comunicati stampa.net
Freeonline
Diario del web
Il portale del Sud
Current.com
Positanonews
Casertanews
Alto casertano
Kappalle
Campania slow
Radioprimarete.it
Newstin
Napoli.com
Sanniotradizioni

Mybee.it
Telecaprinotizie.it
Italybanner.it
Cercainitalia.com
Clubbingitalia.it
Sordionline.com
Bravocook.it
Finesettimana.it
Vinoclic.it
Euro ricette.it
Incucina.tv
Agricoltura.it
Campaniasuweb.it
Campaniameteo.it
Campaniareport.it
Sorrentoonline
Campiflegreiatavola.it
Casertasette.com
Epicentrobenevento.it



6 novembre 2008
COMUNICATO STAMPA n.1

AL VIA FALANGHINA FELIX 2008
Tutti gli appuntamenti in calendario della rassegna
dedicata ad uno dei vini più apprezzati e diffusi della Campania

Al via la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania, che mette in vetrina vitivinicoltori ed i vini, intervenendo sull'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori, attraverso una serie d'iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità. L'obiettivo della rassegna, infatti, è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Non mancherà un interessante e inaspettato viaggio nel tempo.

La Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti, organizzano FALANGHINA FELIX 2008, in Sant'Agata dei Goti (Bn), non solo per la sua collocazione geografica, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di grande fascino storico e culturale.

Ecco gli appuntamenti di Falanghina Felix 2008:

- il 17 novembre a **Napoli** al Grand Hotel Vesuvio, presentazione alla stampa, banco d'assaggio con tutte le aziende partecipanti e seminario degustazione;
- sabato 22 e domenica 23 novembre a **Sant'Agata de' Goti (Bn)**, apertura dell'Enoteca della Falanghina, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore;
- il 22 novembre **Falanghina Felix Day**, con degustazioni a Torino, Crema, Bologna, Roma e Bari;
- il 1° dicembre al Rome Cavalieri The Waldorf Astoria di **Roma**, seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati;
- **Premio Falanghina Felix**, nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono, il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite
- **Falanghina Felix Tour**, accordo con tour operator nazionale per la progettazione di wine tour in Campania.

Per informazioni è possibile scrivere una e-mail a felix@falanghinafelix.it oppure consultare il sito www.falanghinafelix.it

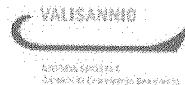
Sandro Tacinelli

Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa

Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it





10 novembre 2008
COMUNICATO STAMPA n. 2

FALANGHINA FELIX 2008

Tutti gli appuntamenti in programma dal 17 novembre al 1° dicembre

17 novembre, Napoli

Presentazione alla stampa della settima edizione di FALANGHINA FELIX. All'incontro, in programma alle ore 17 al Grand Hotel Vesuvio di Via Partenope, seguirà dalle ore 19 alle 20, il seminario degustazione "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli); dalle ore 18 alle 22,30, nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

22 novembre

In contemporanea con l'apertura della rassegna in Sant'Agata de' Goti (Bn), avrà luogo il Falanghina Felix Day con degustazioni a **Torino** presso l'Enoteca Rossorubino, a **Crema** presso l'Enoteca Fuori Porta di Luca Bandirali, a **Bologna** presso l'Enoteca Alla Porta, a **Roma** presso l'Enoteca Al vino al Vino e a **Bari** presso Fuori Luogo.

A **Sant'Agata de' Goti** sarà inaugurata la due giorni dedicata al vino Falanghina. Questo il programma: alle ore 16 l'incontro inaugurale nella Sala Consiliare Comunale; dalle ore 17 alle 23 nel Palazzo San Francesco si aprirà l'Enoteca, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati; mentre, dalle ore 17 alle 23, negli stessi spazi, si aprirà la Sala degustazione professionale riservata ai professionisti del settore e dalle ore 20 alle 22 "Suoni a colori e Profumi di lettere", note musicali e letture d'autore.

23 novembre

L'enoteca con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati, avrà i seguenti orari: dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 16 alle 23.

1° dicembre, Roma

Al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, dalle ore 16,30 alle 17,30, si terrà il seminario degustazione su "I tempi lunghi della Falanghina in Campania", con i millesimi 2001, 2002, 2005 e 2006, condotto da Luciano Pignataro, Antonio Del Franco (Presidente AIS Campania) e Nicoletta Gargiulo (Miglior Sommelier d'Italia 2007); mentre, dalle ore 18 alle 22,30, sarà allestito il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it

Per informazioni: felix@falanghinafelix.it

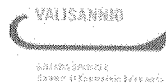
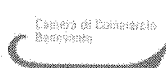
Sandro Tacinelli

Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa

Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it



Comune
Sant'Agata dei Goti



13 novembre 2008
COMUNICATO STAMPA n. 3

FALANGHINA FELIX 2008

Lunedì 17 novembre a Napoli, al Grand Hotel Vesuvio, la presentazione alla stampa

Appuntamento lunedì 17 (ore 17) con la presentazione alla stampa della VII edizione di FALANGHINA FELIX, rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania, in programma a Sant'Agata de' Goti (Bn) il 22 e 23 novembre prossimi.

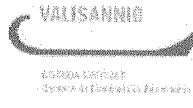
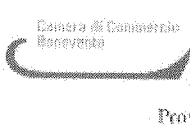
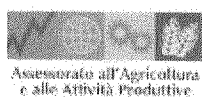
All'incontro, previsto a Napoli al Grand Hotel Vesuvio di Via Partenope e moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), partecipano: Andrea Cozzolino (Assessore Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive), Gaetano Cola (Presidente Unioncamere Campania), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Costanzo Iannotti Pecci (Presidente Valisannio Azienda Speciale CCAA di Benevento), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti), Nicola Matarazzo (Consulente del progetto) e Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma).

A seguire si terrà un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli). Dalle ore 18 alle 22,30, invece, nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

FALANGHINA FELIX è organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti.

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it
Per informazioni: felix@falanghinafelix.it

Sandro Tacinelli
Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008
SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa
Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143
www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it





18 novembre 2008
COMUNICATO STAMPA n. 4

**INIZIATA A NAPOLI FALANGHINA FELIX 2008
CON IL PIÙ RICCO BANCO D'ASSAGGIO MAI REALIZZATO**

Con il banco d'assaggio più ricco di vini Falanghina, che sia mai stato presentato a Napoli, circa 100 etichette delle 60 aziende delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli, è iniziata la settima edizione della rassegna.

Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di **FALANGHINA FELIX**, rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania.

All'incontro, moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), hanno partecipano: Nicola Matarazzo (Consulente del progetto), Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti), Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) e Aniello Troiano (Dirigente dell'Assessorato Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive).

Luciano Pignataro ha posto in evidenza che "l'edizione 2008 di Falanghina Felix è più articolata e completa e che, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione, che vanta anche una longevità particolare".

Nicola Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto, e cioè di rafforzare la posizione competitiva a livello regionale dei produttori di questa cultivar; costruire legami con i diversi mercati extra regionali; sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, tipologico e socio culturale, e nuove occasioni di consumo e infine, di sviluppare un circolo virtuoso "vino-turismo-territorio". Ha concluso poi, con le azioni in programma per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e annunciando la chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma, con la presenza di Bruno Vespa che racconterà la sua ultima esperienza letteraria "Viaggio in un'Italia diversa", una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura.

Gennaro Masiello si è soffermato "sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione". "E' di certo – ha concluso – un vino diverso che ha bisogno di politiche adeguate e di controlli maggiori per evitare la concorrenza sleale".

Carmine Valentino ha riferito sulle "grandi potenzialità del vitigno falanghina e dichiarato che "l'amministrazione provinciale di Benevento crede molto nell'iniziativa che, data la partecipazione di tante aziende, rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio".

Alfonso Ciervo dopo aver rilevato "il momento favorevole per la vitivinicoltura, data l'ottima vendemmia", ha detto che "Sant'Agata de' Goti, con il suo affascinante centro storico, è pronta ancora una volta ad ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio" e che "di certo richiamerà tantissimi operatori del settore ed enoappassionati".

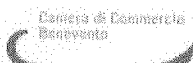
Laura Ravazzoni, nel dichiararsi “orgogliosa di essere l’elemento nuovo dell’appuntamento 2008”, ha messo in evidenza che “il turismo abbinato al vino può creare ricchezze notevoli” e che “la Falanghina, con il suo potenziale che riguarda anche storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto non solo in Italia, ma anche all’estero, e teso in particolare ad avvicinare i giovani”.

Aniello Troiano, nell’auspicare “un maggiore coinvolgimento delle terre che producono Falanghina”, ha invitato tutti “a fare sistema per far conoscere meglio le realtà produttive ed il suo territorio”. “Falanghina Felix – ha aggiunto -, con le sue numerosissime etichette, non va vista solo come iniziativa di spessore, ma soprattutto come segnale da raccogliere per un più proficuo sviluppo del turismo e dell’agroalimentare”.

Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su “Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania”, con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli).

**La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it
Per informazioni: felix@falanghinafelix.it**

Sandro Tacinelli
Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008
SEMEIA_Cultura e Comunicazione d’Impresa
Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143
www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it



Provincia di Benevento



Comune
Sant'Agata dei Goti



20 novembre 2008
COMUNICATO STAMPA n. 5

**SABATO 22 E DOMENICA 23 A SANT'AGATA DEI GOTI
GRANDE BANCO D'ASSAGGIO DI FALANGHINA FELIX 2008 APERTO AL PUBBLICO**

Nel suggestivo Chiostro di Palazzo San Francesco, situato nel centro storico di Sant'Agata de' Goti, avrà luogo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania, con 62 aziende e circa 100 etichette.

La Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti, organizzano la settima edizione di FALANGHINA FELIX, in Sant'Agata dei Goti (Benevento), non solo per la sua collocazione geografica, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di indubbio fascino architettonico e storico culturale.

La rassegna ha come obiettivo l'affermazione dell'immagine di questa cultivar attraverso la realizzazione di una serie di iniziative di valorizzazione della tipicità e della biodiversità di uno dei più diffusi e conosciuti vini della Campania.

Ecco gli appuntamenti in programma a Sant'Agata dei Goti:

- sabato 22, alle ore 16, l'inaugurazione nella Sala Consiliare Comunale; e dalle ore 17 alle 23, nel Palazzo San Francesco, si aprirà l'Enoteca, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati. Dalle ore 17 alle 23, invece, negli stessi spazi, si aprirà la Sala degustazione professionale riservata ai professionisti del settore e, dalle ore 20 alle 22, toccherà a "Suoni a colori e Profumi di lettere", note musicali e letture d'autore.
- domenica 23, l'enoteca con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati, avrà i seguenti orari: dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 16 alle 23.

Per tutti i visitatori della rassegna saranno previste visite guidate a cura della Pro Loco di Sant'Agata dei Goti (necessaria prenotazione al numero telefonico 3389238541) nei luoghi simbolo del centro storico, alle ore 11.00 e alle ore 16.00 di domenica 23 novembre.

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per la sala degustazione professionale è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it

Per informazioni: felix@falanghinafelix.it

Sandro Tacinelli

Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa

Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it





25 novembre 2008
COMUNICATO STAMPA n. 6

**BUONA AFFLUENZA AL GRANDE BANCO D'ASSAGGIO DI
FALANGHINA FELIX 2008**

Chiude con un bilancio positivo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania.

Il suggestivo Chiostro di Palazzo San Francesco, situato nel centro storico di Sant'Agata de' Goti (Bn), ha richiamato tanti enoappassionati per un appuntamento con un grande banco d'assaggio di 62 aziende per 100 etichette di vini derivati dal vitigno più diffuso della Campania.

L'incantevole borgo storico sannita, infatti, con le sue numerose peculiarità architettoniche e le splendide chiese, ha dimostrato ancora una volta di essere luogo ideale per lo svolgimento di un'iniziativa unica nel coniugare turismo ed enogastronomia.

Un successo tutto particolare ha registrato la degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale, dove numerosi addetti hanno approfondito le conoscenze sui vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei.

Falanghina Felix è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno. Camilla Nata, inviata della trasmissione "Festa Italiana" (condotta da Caterina Balivo), ha raccolto pareri ed esperienze sul borgo e su alcuni piatti della cucina locale preparati per l'occasione.

Ultimo appuntamento il 1° dicembre, quando Falanghina Felix farà tappa a Roma, al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, in un evento che vedrà Bruno Vespa protagonista con il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

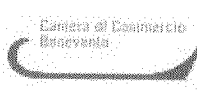
Sandro Tacinelli

Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa

Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it





28 novembre 2008
COMUNICATO STAMPA n. 7

**A ROMA GRANDE BANCO D'ASSAGGIO
DI FALANGHINA FELIX 2008
CON IL NUOVO LIBRO DI BRUNO VESPA**

Dopo il successo di Napoli e Sant'Agata de' Goti (Bn), Roma ospita il banco d'assaggio di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Campania. All'evento, senza precedenti, parteciperanno 62 aziende del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, con circa 100 etichette del vitigno più diffuso della Campania.

L'appuntamento è per il 1° dicembre dalle ore 16 alle 21,30 al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria.

Dalle ore 17,30 alle 18,30 si terrà un Seminario degustazione (su prenotazione) sul tema "I tempi lunghi della Falanghina in Campania" (in degustazione millesimi 2001/2002/2006).

Condurranno:

Luciano Pignataro - giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008;

Franco Ricci – presidente AIS Lazio

Antonio Del Franco - presidente AIS Campania

Nicoletta Gargiulo - miglior sommelier d'Italia 2007.

Alle ore 19, Bruno Vespa presenterà all'interno della rassegna, il suo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

Falanghina Felix è una iniziativa della Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e del Comune di Sant'Agata de' Goti.

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it
Per informazioni: felix@falanghinafelix.it

Sandro Tacinelli

Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa

Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it





3 dicembre 2008
COMUNICATO STAMPA n. 8

**GRANDE SUCCESSO A ROMA PER IL BANCO D'ASSAGGIO
DI FALANGHINA FELIX 2008**

Dopo Napoli e Sant'Agata dei Goti, a Roma si è chiusa la rassegna dei vini da uve falanghina della Campania

Sono stati in tantissimi, tra operatori, giornalisti ed enoappassionati, a partecipare al banco d'assaggio della settima edizione di Falanghina Felix, svoltosi al Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma.

All'evento, senza precedenti, presentate 62 aziende del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, con circa 100 etichette di uno dei vini più diffuso e conosciuto della Campania.

Tutto esaurito anche al Seminario "I tempi lunghi della Falanghina in Campania", con degustazione guidata di cinque vini millesimi 2001, 2002 e 2006.

Durante la serata, Bruno Vespa ha presentato il suo libro "Viaggio in un'Italia diversa". "Sono felice – ha dichiarato tra l'altro Vespa – di parlare del mio nuovo libro ad una platea di enoappassionati, giunti qui per degustare una così notevole varietà di vini Falanghina prodotti dalle aziende campane".

La rassegna ha dimostrato di essere ancora una volta vincente, avendo raggiunto gli obiettivi prefissati quali il rafforzamento dell'immagine a livello regionale, la costruzione di legami con mercati extraregionali, lo sviluppo di nuovi segmenti di mercato e nuove occasioni di consumo, l'attivazione del circolo virtuoso "vino-territorio-turismo".

Grande merito agli enti promotori - Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, Regione Campania - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, Unioncamere Campania, Provincia di Benevento, Comune di Sant'Agata de' Goti - per aver fatto sistema e contribuito alla qualificazione della conoscenza delle caratteristiche peculiari, della tipicità e biodiversità di uno dei vini più importanti della filiera vitivinicola campana, attraverso le azioni promozionali dell'evento, azioni fondamentali per il successo della politica di marchio Falanghina Campana.

Sandro Tacinelli

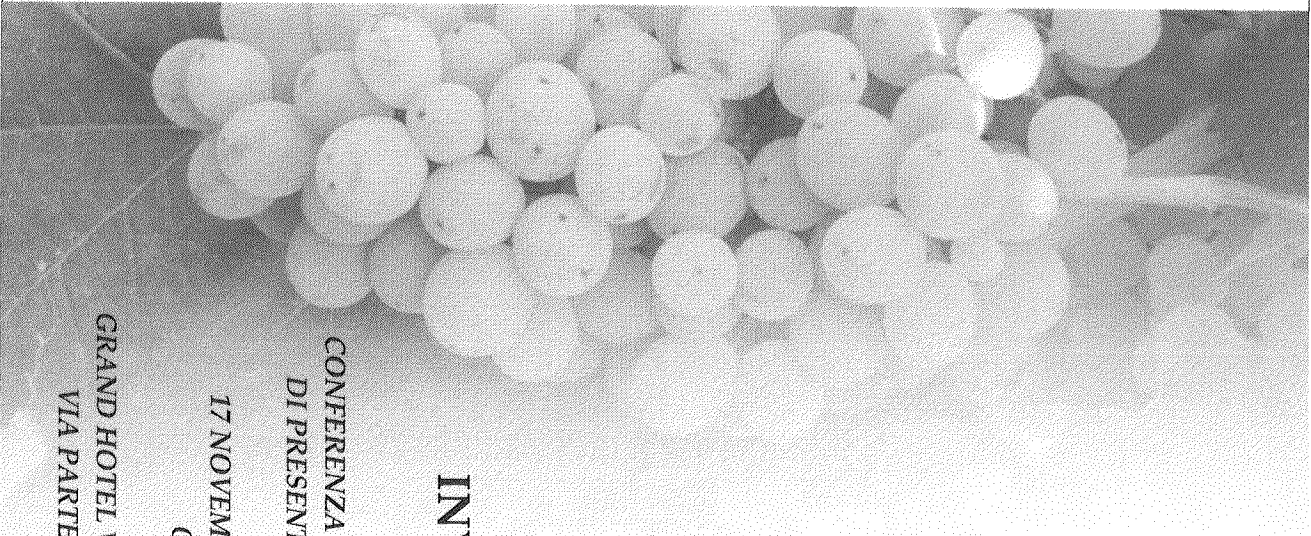
Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa

Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it





INVITO

**CONFERENZA STAMPA
DI PRESENTAZIONE**

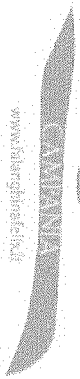
**17 NOVEMBRE 2008
ORE 17.00**

**GRAND HOTEL VESUVIO
VIA PARTENOPE 45
NAPOLI**

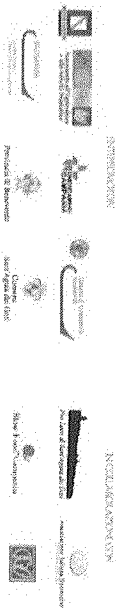


www.falanghina.it

PASSENGER
 DE VINI DA L'IVE FALANGHINA
 NAPOLI - GRAND HOTEL VESUVIO
 17 NOVEMBRE
 SANTI AGATA DE' GOTI - BN
 CENTROSTUDIO
 22-23 NOVEMBRE
 CERBA - ENOTECA RICHIERGA
 TORINO - ENOTECA RICHIERGA
 BOLOGNA - ENOTECA ALTA VITA
 ROMA - ENOTECA AL VINO AL VINO
 BARI - ENOTECA
 22 NOVEMBRE
 ROMA - HOTEL CALESTI THE WINDMILL
 17 NOVEMBRE
 L'ENOTECA DELLA FALANGHINA
 BANCO DI SACCIO
 SNAI EGRITAZIONE PROFESSIONALE
 SEMINARIO DI LOCALITÀ
 SLOW A GIRONI
 PROFUMI DI ETHERE
 FALANGHINA FLEX DAY
 FALANGHINA FLEX TOUR
 TRENDO FALANGHINA FLEX 2008



www.falanghina.it



INVITO

ROMA 1 DICEMBRE 2008

Ore 16.00 – 21.30

Banco d'assaggio

Ore 17.30 – 18.30

Seminario degustazione
(su prenotazione)

"I tempi lunghi della Falanghina
in Campania"

(millesimi 2001/2002/2006)

Conducono

Luciano Pignataro

giornalista de IL MATTINO

Franco Ricci

presidente AIS Lazio

Antonio Del Franco

presidente AIS Campania

Nicoletta Gargiulo

Miglior sommelier d'Italia 2007

Ore 19.00

Degustando con....Bruno Vespa,
presentazione "Viaggio in un'Italia diversa"

ROME CAVALLERI

THE WALDORF ASTORIA

Via A. Cadlolo, 101 - 00136 Roma

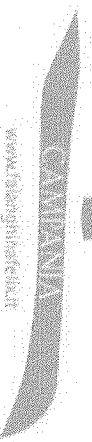
FALANGHINA
F E L I X
2 0 0 8



CONCEPT WWW.FALANGHINA.IT

BASSONA REGIONALE
DEI VINI DATIVE FALANGHINA
NAPOLI - GRANDHOTEL VESUVIO
17 NOVEMBRE
SANT'AGATA DE' GOITI - BN
CENTROSTORICO
22-23 NOVEMBRE
CERMA - ENOTECA FLORENTINA
TORINO - ENOTECA NONSOLO
BOLOGNA - ENOTECA ALLA PERLA
ROMA - ENOTECA AL VINO AL VINO
BARI - RINILUCCO
27 NOVEMBRE
ROMA - ROME CAVALLERI THE WALDORF
ASTORIA
1 DICEMBRE

L'ENOTECA DELLA FALANGHINA
BANCO D'ASSAGGIO
SALA DEGUSTAZIONE PROFESSIONALE
SEMINARI DEGUSTAZIONE
SIENA A COLORI
PROMOTI DILETTI
FALANGHINA FELIX DAV
FALANGHINA FELIX TOUR
PREMIO FALANGHINA FELIX 2008



www.falanghinafelix.it



INVITO STAMPA

INCONTRO CON LA STAMPA SANNITA

Venerdì 5 dicembre 2008
ore 11.00

Partecipano:

Gennarino Masiello
Presidente C CIAA di Benevento

Costanzo Iannotti Pecci
Presidente Vailsamnio

Carmine Valentino
Assessore Agricoltura e Attività produttive
Provincia di Benevento

Francesco Massaro
Dirigente Regione Campania
STAPA CEPICA BN

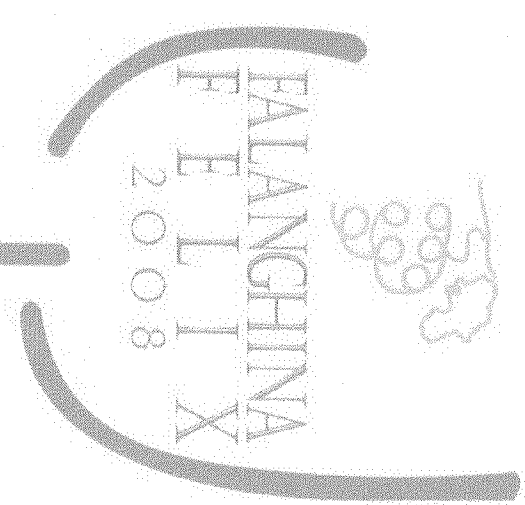
Alfonso Ciervo
Sindaco di Sant'Agata dei Goti

Luciano Pignataro
Giornalista

Nicola Matarazzo
SEMEIA — Ideazione e progettazione

Sandro Tacinelli
SEMEIA — Ufficio stampa

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.
PIAZZA IV NOVEMBRE 1
BENEVENTO



concept WWW.SEMEIA.IT

ASSOCIAZIONI REGIONALI
DEI VINI DA UVE FALANGHINA
NAPOLI - GRANDI HOTEL VESUVIO
17 NOVEMBRE
SANT'AGATA DEI GOTI - BN
CENTRO STORICO
22-23 NOVEMBRE
OPIERA - ENOTECA RICHIERENA
TORINO - ENOTECA ROSOLIBRO
BOLOGNA - ENOTECA ALLA TORIA
ROMA - ENOTECA AL VINO AL VINO
BARI - FLORELLICITA'
22 NOVEMBRE
ROMA - NOVE CAVALLI THE WILDYRIN
1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100

1 ENOTECA DELLA FALANGHINA
BANCO D'ASSICURAZIONE
SALA DELLA STAZIONE FERROVIARIA
SEMUNARI DICOLAZIONE
SILVANA LEONORI
PROFUMI DI LETTERE
FALANGHINA FELIX D.W.
FALANGHINA FELIX TOUR
TRENAMO FALANGHINA FELIX 2008

CAMPANIA
www.falanghinafelix.it

INTERPRETARE

IN COLLABORAZIONE CON

ZCZC177/SXR

Giustizia, Criminalità

R CRO S44 QBXO

VINO: CON BANCO D'ASSAGGIO AL VIA A NAPOLI FALANGHINA FELIX

(ANSA) - NAPOLI, 18 NOV - Con il banco d'assaggio di vini Falanghina (circa 100 etichette delle 60 aziende delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli), e' cominciata la settima edizione di Falanghina Felix. Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha, infatti, ospitato la presentazione della manifestazione, rassegna dei vini da uve falanghina della Campania.

In una nota diffusa dai promotori si sottolinea che all'incontro, moderato da Luciano Pignataro, hanno partecipato, tra gli altri, Nicola Matarazzo (consulente del progetto), Gennaro Masiello (presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (assessore alla Provincia di Benevento per le politiche per l'agricoltura e i sistemi produttivi), Alfonso Ciervo (sindaco di Sant'Agata de' Goti), Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali Cts Roma) e Aniello Troiano (dirigente dell'assessorato regionale all'Agricoltura e alle Attivita' Produttive).

Pignataro ha posto in evidenza che "l'edizione 2008 di Falanghina Felix e' piu' articolata e completa e che, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescera' la conoscenza sul vitigno piu' diffuso della regione, che vanta anche una longevita' particolare".

Dal canto suo, Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto, e cioe' di "rafforzare la posizione competitiva a livello regionale dei produttori di questa cultivar; costruire legami con i diversi mercati extra regionali; sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, tipologico e socio culturale, e nuove occasioni di consumo e infine, di sviluppare un circolo virtuoso "vino-turismo-territorio". Ha concluso poi, con le azioni in programma per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e annunciando "la chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma, con la presenza di Bruno Vespa che raccontera' la sua ultima esperienza letteraria "Viaggio in un'Italia diversa", una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura".

Gennaro Masiello si e' soffermato "sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che puo' ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione". "E' di certo - ha concluso - un vino diverso che ha bisogno di politiche adeguate e di controlli maggiori per evitare la concorrenza sleale".

Troiano, nell'auspicare "un maggiore coinvolgimento delle terre che producono Falanghina", ha invitato tutti "a fare sistema per far conoscere meglio le realta' produttive ed il suo territorio".

Al termine della conferenza stampa si e' tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato Ais Napoli). (ANSA).

COM-CER

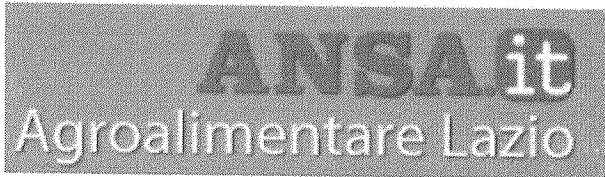
18-NOV-08 10:31 NNNN



VINO: TAPPA CONCLUSIVA OGGI A ROMA FALANGHINA FELIX 2008

(ANSA) - ROMA, 1 DIC - La tournée dei vini campani aderenti alla settima edizione di Falanghina Felix - circa 100 etichette delle 60 cantine delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli - si conclude oggi a Roma, all'hotel Rome Cavalieri The Waldorf Astoria, sede dell'Associazione italiana sommelier. Un banco d'assaggio invita gli enoappassionati della capitale alla scoperta di una produzione, la falanghina appunto, portabandiera dell'enologia campana. Alle ore 19, degustazione con Bruno Vespa che presenterà il volume 'Viaggio in un'Italia diversa'.

"Una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura" segna l'approdo nel mercato romano di questa rassegna che porta alla ribalta, sottolinea il curatore del progetto Nicola Matarazzo, un vino longevo, di grande appeal tra i giovani. Chi vorrà testare la capacità d'invecchiamento del vitigno più diffuso in Campania potrà, su prenotazione, partecipare al seminario con degustazione verticale dei millesimi 2001, 2002 e 2006 nell'ambito del seminario 'I tempi lunghi della Falanghina in Campania' condotto dall'esperto enologico Luciano Pignataro, insieme al presidente dell'Ais Lazio Franco Ricci, al presidente di Ais Campania Antonio Del Franco e a Nicoletta Gargiulo, eletta 'miglior sommelier d'Italia 2007'.(ANSA).



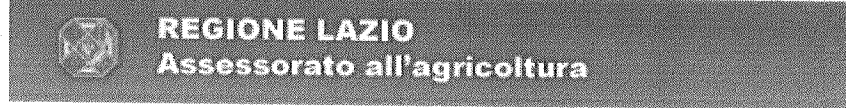
18:41 ALIMENTARE: UNIONCAMERE LAZIO PORTA PRODOTTI IN CO
NORD

15:55 GASTRONOMIA: AL COLOSSEO FA TENDENZA CIBO BIO E TIP
LAZIO...

» HOME

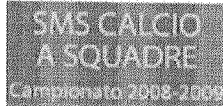
Disclaimer Privacy Contattaci

CERCA NEL SITO



RUBRICHE

- » Il Notiziario Agricolo
- » Le notizie dell'agricoltura nel Lazio
- » Il Lazio incontra l'Europa
- DOSSIER
- » Dossier Lazio Informazione
- » Dossier ER Europa Rurale



I fatti del giorno

AGROALIMENTARE LAZIO, L'AGENDA DELLA SETTIMANA

(ANSA) - ROMA - Ecco l'agenda agroalimentare per la settimana dal primo al 7 dicembre:

Lunedì 1 dicembre

- Roma: Ultima tappa per Falanghina Felix 2008, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania. Banco d'assaggio dalle 16 alle 21,30; alle 17,30 su prenotazione seminario su 'I tempi lunghi della Falanghina in Campania' (Hotel Rome Cavalieri the Waldorf Astoria - Via Cadlolo, 101).

- Rocca Canterano: al via sagra della polenta (fino a domenica).

- Percile: al via Sagra della ramiccina (fino a domenica).

Martedì 2 dicembre

- Roma: Conferenza stampa sui Farmer's Market, i Parchi Agricoli e la Contrattazione di filiera, tre leggi che il consiglio regionale approverà in una seduta dedicata al settore agricolo. Sarà presente Daniela Valentini, assessore all'agricoltura del Lazio e la commissione regionale agricoltura. (ore 11.30, presso l'Enoteca Regionale Palatium, via Frattina 94);

- Roma: Presentazione, su invito, della terza edizione dell'Atlante Qualivita, pubblicazione che raccoglie dati, informazione e immagini di tutte le produzioni Dop, Igt e Stg italiane. E' prevista la partecipazione del ministro Zaia (ore 18.30 presso Enoteca Casa Bleve, via Teatro Valle 48/49);

Mercoledì 3 dicembre

- Roma: seduta del Consiglio regionale tutta dedicata al settore agricolo. All'ordine del giorno approvazioni 3 Leggi su: i Farmer's Market (mercati agricoli), i Parchi Agricoli e la Contrattazione di filiera.

- Roma: Audizione informale dei responsabili provinciali di Coldiretti, Confagricoltura, Cia e Copagri, sull'utilizzo agricolo delle valli lagunari (ore 15.00, Ufficio Presidenza, Senato della Repubblica);

- Roma: Audizione informale del presidente del gruppo trasversale agricoltori sulle problematiche del comparto agroalimentare (ore 16.00, Ufficio Presidenza, Senato della Repubblica);

- Roma: Convocazione della commissione agricoltura con indagine conoscitiva sull'andamento dei prezzi nel settore agroalimentare: audizione del Ministro dello sviluppo economico Claudio Scajola (ore 14, Camera dei Deputati);

- Roma: la selvaggina scozzese interpretata dal noto chef Igles Corelli, autore di 'Selvaggina - Nuove ricette in cucina con Igles Corelli' Edizioni Gribaudo - Il Gusto e patron della Locanda delle Tamerici di Ostellato (1 stella Michelin), protagonista della cena organizzata dal Black hotel in via Sardiello 18 (ingresso 80 euro, vini inclusi).

- Roma: Presentazione iniziativa delle associazioni GoWine e da Assivip 'I vini delle Marche' (ore 18.30 presso Hotel Exedra, sala Michelangelo, p.zza della Repubblica 47).

Giovedì 4 dicembre

- Roma: European Excellence 2008 presenta "Scenari e opportunità per il sistema agroalimentare europeo in India: l'esperienza del consorzio Opera" (ore 19.00, The Duke Hotel, via Archimede 69);

- Roma: Invito XI rapporto Nomisma sull'agricoltura italiana (ore 10.30 Cnel, villa Lubin, viale Davide Lubin 2);

- Roma: Convocazione XIII Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, con interrogazione a risposta immediata su questioni riguardanti il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (ore 13.45).

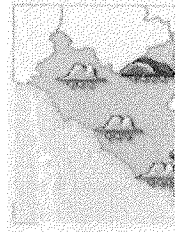
- Roma: tavolo filiera zucchero presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ore 10).

Domenica 7

- Bellegra: sagra dell'olio d'oliva. (ANSA) MON

01/12/2008 15:41

METEO



ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

- Il Sito dell'Assessorato
- Organigramma Assessorato

I dati dell'agenda in formato pdf Adobe Reader

LINK UTILI

- Arsiat
- Carrefour Lazio
- Agriturismo nel Lazio
- Musei rurali nel Lazio
- NORIA



» HOME

I Disclaimer | Privacy | Contattaci | ansa.it |

CERCA NEL SITO

REGIONE LAZIO

Assessorato all'agricoltura



RUBRICHE

- » Il Notiziario Agricolo
- » Le notizie dell'agricoltura nel Lazio
- » Il Lazio incontra l'Europa

DOSSIER

- » Dossier Lazio Informazione
- » Dossier ER Europa Rurale

REGIONE LAZIO



NOTIZIARIO AGRICOLO

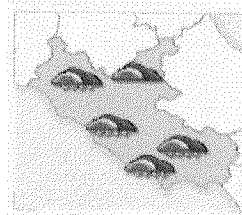
■ VINO: TAPPA CONCLUSIVA OGGI A ROMA FALANGHINA FELIX 2008

(ANSA) - ROMA, 1 DIC - La tournée dei vini campani aderenti alla settima edizione di Falanghina Felix - circa 100 etichette delle 60 cantine delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli - si conclude oggi a Roma, all'hotel Rome Cavalieri The Waldorf Astoria, sede dell'Associazione italiana sommelier. Un banco d'assaggio invita gli enoappassionati della capitale alla scoperta di una produzione, la falanghina appunto, portabandiera dell'enologia campana. Alle ore 19, degustazione con Bruno Vespa che presenterà il volume 'Viaggio in un'Italia diversa'. "Una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura" segna l'approdo nel mercato romano di questa rassegna che porta alla ribalta, sottolinea il curatore del progetto Nicola Matarazzo, un vino longevo, di grande appeal tra i giovani. Chi vorrà testare la capacità d'invecchiamento del vitigno più diffuso in Campania potrà, su prenotazione, partecipare al seminario con degustazione verticale dei millesimi 2001, 2002 e 2006 nell'ambito del seminario 'I tempi lunghi della Falanghina in Campania' condotto dall'esperto enologico Luciano Pignataro, insieme al presidente dell'Ais Lazio Franco Ricci, al presidente di Ais Campania Antonio Del Franco e a Nicoletta Gargiulo, eletta 'miglior sommelier d'Italia 2007'.(ANSA). MON
01/12/2008 16:33

© Copyright ANSA Tutti i diritti riservati

◀ TORNA ALL' INDICE

METEO



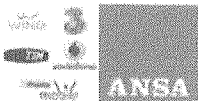
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

- Il Sito dell'Assessorato
- Organigramma Assessorato

I dati dell'agricoltura in formato pdf Adobe Reader

LINK UTILI

- Arsiel
- Carrefour Lazio
- Agriturismo nel Lazio
- Musei rurali nel Lazio
- NORIA



Turismo,
Tempo ritrovato

New Press

Turismo,
Tempo ritrovato

Tutti gli appuntamenti di "Falanghina Felix" 2008

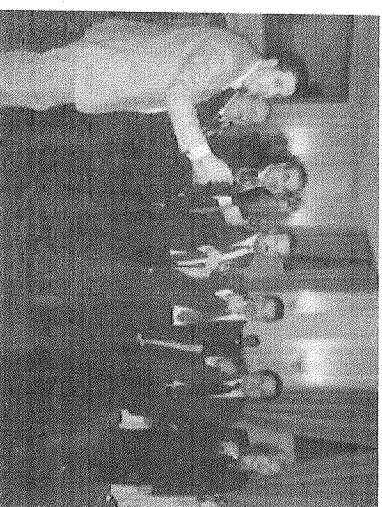
All'incontro, in programma alle ore 17 al Grand Hotel Vesuvio di Via Partenope, seguirà dalle ore 19 alle 20, il seminario degustazione "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli); dalle ore 18 alle 22.30, nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica. Il 22 novembre, in contemporanea con l'apertura della due giorni di rassegna d e d i c a t a

al Falanghina in Sant'Agata de' Goti (Bn), avrà luogo il Falanghina Felix Day con degustazioni a Torino, Crema, Bologna, Roma e Bari. Il primo dicembre al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria (Roma), dalle ore 16,30 alle 17,30, si terrà il seminario degustazione su "I tempi lunghi della Falanghina in Campania", con i millesimi 2001, 2002, 2005 e 2006, condotto da Luciano Pignataro, Antonio Del Franco (Presidente AIS Campania) e Nicoletta Gargiulo (Miglior Sommelier d'Italia 2007); mentre, dalle ore 18 alle 22.30, banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica. Info: felix@falanghinafelix.it

CON IL PIÙ RICCO BANCO D'ASSAGGIO MAI REALIZZATO INIZIATA A NAPOLI FALANGHINA FELIX 2008

(18/11/2008) - Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di FALANGHINA FELIX, rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania. All'incontro, moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), hanno partecipato: Nicola Matarazzo (Consulente del progetto), Gennaro Masello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti), Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) e Aniello Troiano (Dirigente dell'Assessorato Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive). Luciano Pignataro ha posto in evidenza che "l'edizione 2008 di Falanghina Felix è più articolata e completa e che, attraverso l'imponente panorama sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione, che vanta anche una longevità particolare". Nicola Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto, e cioè di rafforzare la posizione competitiva a livello regionale dei produttori di questa coltura; costruire legami con i diversi mercati extra regionali; sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, tipologico e socio culturale, e nuove occasioni di consumo e infine, di sviluppare un circolo virtuoso "vino-turismo-territorio". Ha concluso poi, con le azioni in programma per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e annunciando la chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma, con la presenza di Bruno Vespa che racconterà la sua ultima esperienza letteraria "Viaggio in un'Italia diversa", una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura. Gennaro Masello si è soffermato "sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione". "E' di certo - ha concluso - un vino diverso che ha bisogno di politiche adeguate e di controlli maggiori per evitare la concorrenza sleale". Carmine Valentino ha riferito sulle "grandi potenzialità del vitigno falanghina e dichiarato che "l'amministrazione provinciale di Benevento crede molto nell'iniziativa che, data la partecipazione di tante aziende, rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio". Alfonso Ciervo dopo aver rilevato "il momento favorevole per la vitivinicoltura, data l'ottima vendemmia", ha detto che "Sant'Agata de' Goti, con il suo affascinante centro storico, è pronta ancora una volta ad ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio" e che "di certo richiamerà tantissimi operatori del settore ed enoappassionati". Laura Ravazzoni, nel dichiararsi "orgogliosa di essere l'elemento nuovo dell'appuntamento 2008", ha messo in evidenza che "il turismo abbinato al vino può creare ricchezze notevoli" e che "la Falanghina, con il suo potenziale che riguarda anche storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto non solo in Italia, ma anche all'estero, e teso in particolare ad avvicinare i giovani". Aniello Troiano, nell'auspicare "un maggiore coinvolgimento delle terre che producono Falanghina", ha invitato tutti "a fare sistema per far conoscere meglio le realtà produttive ed il suo territorio". "Falanghina Felix - ha aggiunto -, con le sue numerosissime etichette, non va vista solo come iniziativa di spessore, ma soprattutto come segnale da raccogliere per un più proficuo sviluppo del turismo e dell'agroalimentare".

IMGPress tutti i diritti riservati. Reg. Trib. ME n.1392 del 18/06/92



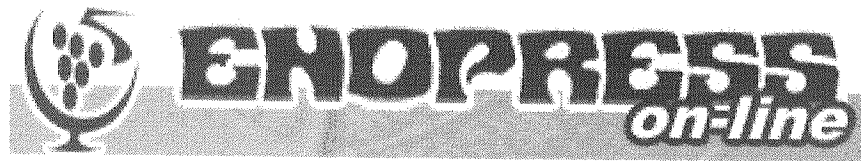
Turismo,
Tempo ritrovato

New Press

Turismo,
Tempo ritrovato

Iniziata VII edizione di "Falanghina Felix"

Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania. All'incontro, moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), hanno partecipato: Nicola Matarazzo (Consulente del progetto), Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti), Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) e Aniello Troiano (Dirigente dell'Assessorato Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive). Luciano Pignataro ha posto in evidenza che "l'edizione 2008 di Falanghina Felix è più articolata e completa e che, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione, che vanta anche una longevità particolare". Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli). La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it. Info: felix@falanghinafelix.it



▸ giovedì 27 novembre 2008

A NAPOLI FALANGHINA FELIX 2008

(www.enopress.it). Con il banco d'assaggio più ricco di vini Falanghina, che sia mai stato presentato a Napoli, circa 100 etichette delle 60 aziende delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli, inaugurata la settima edizione della rassegna.

Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di FALANGHINA FELIX, rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania. All'incontro, moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), hanno partecipare: Nicola Matarazzo (Consulente del progetto), Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti), Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) e Aniello Troiano (Dirigente dell'Assessorato Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive).

Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli).

Info; web www.falanghinafelix.it felix@falanghinafelix.it

Sandro Tacinelli

Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa Tel. e
Fax +39 0824317474 - mobile

+39 3392073143

www.falanghinafelix.it -

stampa@falanghinafelix.it



▸ sabato 29 novembre 2008

A ROMA IL GRANDE BANCO D'ASSAGGIO DI FALANGHINA FELIX 2008

(www.enopress.it). L'appuntamento è per il 1° dicembre dalle ore 16 alle 21,30 al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria. Dalle ore 17,30 alle 18,30 - Parteciperanno 62 aziende del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei - Presentazione dell'ultimo libro di Bruno Vespa

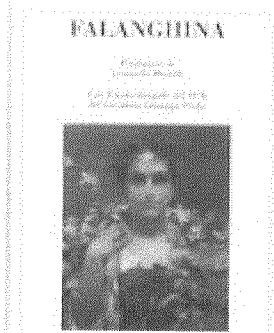
Roma - Dopo il successo di Napoli e Sant'Agata de' Goti (Bn), Roma ospita il banco d'assaggio di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Campania. All'evento, senza precedenti, parteciperanno 62 aziende del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, con circa 100 etichette del vitigno più diffuso della Campania. L'appuntamento è per il 1° dicembre dalle ore 16 alle 21,30 al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria. Dalle ore 17,30 alle 18,30 si terrà un Seminario degustazione (su prenotazione) sul tema "I tempi lunghi della Falanghina in Campania" (in degustazione millesimi 2001/2002/2006).

Condurranno: **Luciano Pignataro** - giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008; **Franco M. Ricci** - presidente AIS Lazio; **Antonio Del Franco** - presidente AIS Campania; **Nicoletta Gargiulo** - miglior sommelier d'Italia 2007. Alle ore 19, **Bruno Vespa** presenterà all'interno della rassegna, il suo libro "Viaggio in un'Italia diversa". Falanghina Felix è una iniziativa della Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - *SeSIRCA* - *STAPA CePICA* Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e del Comune di Sant'Agata de' Goti. La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it

Info: felix@falanghinafelix.it

Sandro Tacinelli

Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008
SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa Tel. e
Fax +39 0824317474 - mobile
+39 3392073143 www.falanghinafelix.it -
stampa@falanghinafelix.it



GRANDE SUCCESSO A ROMA PER IL BANCO D'ASSAGGIO DI FALANGHINA FELIX 2008

1.12.2008 - Dopo Napoli e Sant'Agata dei Goti, a Roma si è chiusa la rassegna dei vini da uve falanghina della Campania.

Sono stati in tantissimi, tra operatori, giornalisti ed enoappassionati, a partecipare al banco d'assaggio della settima edizione di Falanghina Felix, svoltosi al Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma.

All'evento, senza precedenti, presentate 62 aziende del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, con circa 100 etichette di uno dei vini più diffuso e conosciuto della Campania.

Tutto esaurito anche al Seminario "I tempi lunghi della Falanghina in Campania", con degustazione guidata di cinque vini millesimi 2001, 2002 e 2006.

Durante la serata, Bruno Vespa ha presentato il suo libro

"Viaggio in un'Italia diversa".

"Sono felice - ha dichiarato tra l'altro Vespa - di parlare del mio nuovo libro ad una platea di enoappassionati, giunti qui per degustare una così notevole varietà di vini Falanghina prodotti dalle aziende campane".

La rassegna ha dimostrato di essere ancora una volta vincente, avendo raggiunto gli obiettivi prefissati quali il rafforzamento dell'immagine a livello regionale, la costruzione di legami con mercati extraregionali, lo sviluppo di nuovi segmenti di mercato e nuove occasioni di consumo, l'attivazione del circolo virtuoso "vino-territorio-turismo". Grande merito agli enti promotori - Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, Regione Campania - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, Unioncamere Campania, Provincia di Benevento, Comune di Sant'Agata de' Goti - per aver fatto sistema e contribuito alla qualificazione della conoscenza delle caratteristiche peculiari, della tipicità e biodiversità di uno dei vini più importanti della filiera vitivinicola campana, attraverso le azioni promozionali dell'evento, azioni fondamentali per il successo della politica di marchio Falanghina Campana.

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it

**BUONA L'AFFLUENZA AL GRANDE BANCO D'ASSAGGIO DI FALANGHINA FELIX 2008 - IL 1° DICEMBRE A ROMA
 GRANDE BANCO D'ASSAGGIO DI FALANGHINA FELIX 2008
 CON IL NUOVO LIBRO DI BRUNO VESPA**

Dopo il successo di Napoli e Sant'Agata de' Goti (Bn), Roma ospita il banco d'assaggio di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Campania. All'evento, senza precedenti, parteciperanno 62 aziende del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, con circa 100 etichette del vitigno più diffuso della Campania.

L'appuntamento è per il 1° dicembre dalle ore 16 alle 21,30 al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria.

Dalle ore 17,30 alle 18,30 si terrà un Seminario degustazione (su prenotazione) sul tema "I tempi lunghi della Falanghina in Campania" (in degustazione millesimi 2001/2002/2006).

Condurranno:

- Luciano Pignataro, giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008;
- Franco Ricci, presidente AIS Lazio

Antonio Del Franco - presidente AIS Campania

- Nicoletta Gargiulo, miglior sommelier d'Italia 2007.

Alle ore 19, Bruno Vespa presenterà all'interno della rassegna, il suo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

Falanghina Felix è una iniziativa della Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la partecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e del Comune di Sant'Agata de' Goti.

INFO

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it
stampa@falanghinafelix.it

23 - 24 NOVEMBRE 2008

Chiude con un bilancio positivo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania.

Il suggestivo Chiostro di Palazzo San Francesco, situato nel centro storico di Sant'Agata de' Goti (Benevento), ha richiamato tanti enoappassionati per un appuntamento con un grande banco d'assaggio di 62 aziende per 100 etichette di vini derivati dal vitigno più diffuso della Campania.

L'incantevole borgo storico sannita, infatti, con le sue numerose peculiarità architettoniche e le splendide chiese, ha dimostrato ancora una volta di essere luogo ideale per lo svolgimento di un'iniziativa unica nel coniugare turismo ed enogastronomia.

Un successo tutto particolare ha registrato la degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale, dove numerosi addetti hanno approfondito le conoscenze sui vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei.

Falanghina Felix è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno. Camilla Nata, inviata della trasmissione "Festa Italiana" (condotta da Caterina Balivo), ha raccolto pareri ed esperienze sul borgo e su alcuni piatti della cucina locale preparati per l'occasione.

Ultimo appuntamento il 1° dicembre, quando Falanghina Felix farà tappa a Roma, al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, in un evento che vedrà Bruno Vespa protagonista con il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it

LE NOTE PRECEDENTI

AL VIA FALANGHINA FELIX 2008

S.Agata dei Goti(Bn)

17 nov. ore 17 - 1 dic, 2008

FALANGHINA FELIX 2008

Tutti gli appuntamenti in programma dal 17 novembre al 1° dicembre:

17 nov. - Napoli, ore 17

22 e 23 nov. - S.Agata dei Goti,(Bn),dalle ore 16

1 dicembre - Roma, dalle ore 16,30
-----SABATO 22 E DOMENICA 23

A SANT'AGATA DEI GOTI (BN)

GRANDE BANCO D'ASSAGGIO DI FALANGHINA FELIX 2008 APERTO AL PUBBLICO

Nel suggestivo Chiostro di Palazzo San Francesco, situato nel centro storico di Sant'Agata de' Goti (Bn), avrà luogo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania, con 62 aziende e circa 100 etichette.

La Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti, organizzano la settima edizione di FALANGHINA FELIX, in Sant'Agata dei Goti (Benevento), non solo per la sua collocazione geografica, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di indubbio fascino architettonico e storico culturale.

La rassegna ha come obiettivo l'affermazione dell'immagine di questa cultivar attraverso la realizzazione di una serie di iniziative di valorizzazione della tipicità e della biodiversità di uno dei vini più conosciuti della Campania.

Ecco gli appuntamenti in programma a Sant'Agata de' Goti:

- SABATO 22, alle ore 16, l'inaugurazione nella Sala Consiliare Comunale; e dalle ore 17 alle 23, nel Palazzo San Francesco, si aprirà l'Enoteca, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati. Dalle ore 17 alle 23, invece, negli stessi spazi, si aprirà la Sala degustazione professionale riservata ai professionisti del settore e, dalle ore 20 alle 22, toccherà a "Suoni a colori e Profumi di lettere", note musicali e letture d'autore.

- DOMENICA 23, l'enoteca con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati, avrà i seguenti orari: dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 16 alle 23.

Per tutti i visitatori della rassegna saranno previste visite guidate a cura della Pro Loco di Sant'Agata de' Goti (necessaria prenotazione al numero telefonico 3389238541) nei luoghi simbolo del centro storico, alle ore 11 e alle ore 16 di domenica 23 novembre.

INFO

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per la sala degustazione professionale è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it
stampa@falanghinafelix.it

IL SEMINARIO DEL 17 NOVEMBRE

INIZIATA A NAPOLI FALANGHINA FELIX 2008 CON IL PIÙ RICCO BANCO D'ASSAGGIO MAI REALIZZATO

Con il banco d'assaggio più ricco di vini Falanghina, che sia mai stato presentato a Napoli, circa 100 etichette delle 60 aziende delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli, è iniziata la settima edizione della rassegna.

Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di FALANGHINA FELIX, rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania.

All'incontro, moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), hanno partecipato:

Nicola Matarazzo (Consulente del progetto),

Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi),

Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti),

Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma)

Aniello Troiano (Dirigente dell'Assessorato Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive).

Luciano Pignataro ha posto in evidenza che "l'edizione 2008 di Falanghina Felix è più articolata e completa e che, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione, che vanta anche una longevità particolare".

- Nicola Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto, e cioè di rafforzare la posizione competitiva a livello regionale dei produttori di questa cultivar; costruire legami con i diversi mercati extra regionali; sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, tipologico e socio culturale, e nuove occasioni di consumo e infine, di sviluppare un circolo virtuoso "vino-turismo-territorio". Ha concluso poi, con le azioni in programma per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e annunciando la chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma, con la presenza di Bruno Vespa che racconterà la sua ultima esperienza letteraria "Viaggio in un'Italia diversa", una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura.

- Gennaro Masiello si è soffermato "sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione". "E' di certo - ha concluso - un vino diverso che ha bisogno di politiche adeguate e di controlli maggiori per evitare la concorrenza sleale".

- Carmine Valentino ha riferito sulle "grandi potenzialità del vitigno falanghina e dichiarato che "l'amministrazione provinciale di Benevento crede molto nell'iniziativa che, data la partecipazione di tante aziende, rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio".

- Alfonso Ciervo dopo aver rilevato "il momento favorevole per la vitivinicoltura, data l'ottima vendemmia", ha detto che "Sant'Agata de' Goti, con il suo affascinante centro storico, è pronta ancora una volta ad ospitare una rassegna

che lega il prodotto al territorio" e che "di certo richiamerà tantissimi operatori del settore ed enoappassionati".

- Laura Ravazzoni, nel dichiararsi

"orgogliosa di essere l'elemento nuovo dell'appuntamento 2008", ha messo in evidenza che "il turismo abbinato al vino può creare ricchezze notevoli" e che "la Falanghina, con il suo potenziale che riguarda anche storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto non solo in Italia, ma anche all'estero, e teso in particolare ad avvicinare i giovani".

- Aniello Troiano, nell'auspicare

"un maggiore coinvolgimento delle terre che producono Falanghina", ha invitato tutti "a fare sistema per far conoscere meglio le realtà produttive ed il suo territorio". "Falanghina Felix - ha aggiunto -, con le sue numerosissime etichette, non va vista solo come iniziativa di spessore, ma soprattutto come segnale da raccogliere per un più proficuo sviluppo del turismo e dell'agroalimentare".

Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli).

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web

www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it

L'INCONTRO STAMPA E IL SEMINARIO

FALANGHINA FELIX 2008

Lunedì 17 novembre a Napoli, al Grand Hotel Vesuvio, la presentazione alla stampa.

Appuntamento lunedì 17 (ore 17) con la presentazione alla stampa della VII edizione di FALANGHINA FELIX, rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania, in programma a Sant'Agata de' Goti (Bn) il 22 e 23 novembre prossimi.

All'incontro, previsto a Napoli al Grand Hotel Vesuvio di Via Partenope e moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), partecipano: Andrea Cozzolino (Assessore Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive), Gaetano Cola (Presidente Unioncamere Campania), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Costanzo Iannotti Pecci (Presidente Valisannio Azienda Speciale CCIAA di Benevento), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti), Nicola Matarazzo (Consulente del progetto) e Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma).

A seguire si terrà un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei.

Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli).

Dalle ore 18 alle 22,30, invece, nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

FALANGHINA FELIX è organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti.

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it

Per informazioni: felix@falanghinafelix.it

LE DATE E IL PROGRAMMA

17 novembre, Napoli

Presentazione alla stampa della settima edizione di FALANGHINA FELIX. All'incontro, in programma alle ore 17 al Grand Hotel Vesuvio di Via Partenope, seguirà dalle ore 19 alle 20, il seminario degustazione "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli); dalle ore 18 alle 22,30, nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

22 novembre

In contemporanea con l'apertura della rassegna in Sant'Agata de' Goti (Bn), avrà luogo il Falanghina Felix Day con degustazioni a Torino presso l'Enoteca Rossorubino, a Crema presso l'Enoteca Fuori Porta di Luca Bandirali, a Bologna presso l'Enoteca Alla Porta, a Roma presso l'Enoteca Al vino al Vino e a Bari presso Fuori Luogo.

A Sant'Agata de' Goti sarà inaugurata la due giorni dedicata al vino Falanghina. Questo il programma: alle ore 16 l'incontro inaugurale nella Sala Consiliare Comunale; dalle ore 17 alle 23 nel Palazzo San Francesco si aprirà l'Enoteca, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati; mentre, dalle ore 17 alle 23, negli stessi spazi, si aprirà la Sala degustazione professionale riservata ai professionisti del settore e dalle ore 20 alle 22 "Suoni a colori e Profumi di lettere", note musicali e letture d'autore.

23 novembre

L'enoteca con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati, avrà i seguenti orari: dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 16 alle 23.

1° dicembre, Roma

Al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, dalle ore 16,30 alle 17,30, si terrà il seminario degustazione su "I tempi lunghi della Falanghina in Campania", con i millesimi 2001, 2002, 2005 e 2006, condotto da Luciano Pignataro, Antonio Del Franco (Presidente AIS Campania) e Nicoletta Gargiulo (Miglior Sommelier d'Italia 2007); mentre, dalle ore 18 alle 22,30, sarà allestito il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it

L'APPUNTAMENTO

Tutti gli appuntamenti in calendario della rassegna

dedicata ad uno dei vini più apprezzati e diffusi della Campania

Al via la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania, che mette in vetrina vitivicoltori ed i vini, intervenendo sull'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori, attraverso una serie d'iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità. L'obiettivo della rassegna, infatti, è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine.

Non mancherà un interessante e inaspettato viaggio nel tempo.

La Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti, organizzano FALANGHINA FELIX 2008, in Sant'Agata dei Goti (Bn), non solo per la sua collocazione geografica, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di grande fascino storico e culturale.

Ecco gli appuntamenti di Falanghina Felix 2008:

- il 17 novembre alle ore 17 a Napoli, Grand Hotel Vesuvio, presentazione alla stampa, banco d'assaggio con tutte le aziende partecipanti e seminario degustazione;
- sabato 22 e domenica 23 novembre a Sant'Agata de' Goti (Bn), apertura dell'Enoteca della Falanghina, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore;
- il 22 novembre Falanghina Felix Day, con degustazioni a Torino, Crema, Bologna, Roma e Bari;
- il 1° dicembre al Rome Cavalieri The Waldorf Astoria di Roma, seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati;
- Premio Falanghina Felix, nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono, il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite;
- Falanghina Felix Tour, accordo con tour operator nazionale per la progettazione di wine tour in Campania.

INFO

Per informazioni è possibile scrivere una e-mail a felix@falanghinafelix.it oppure consultare il sito www.falanghinafelix.it

Sandro Tacinelli, mob. 339 2073143

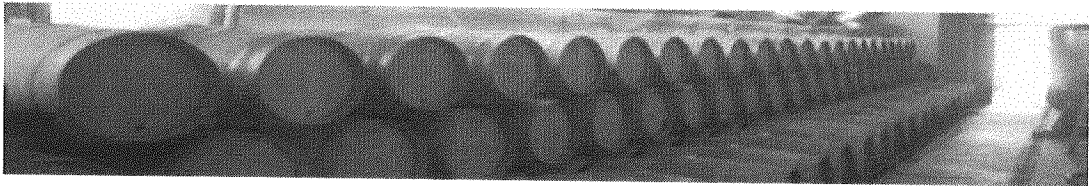
Ufficio Stampa Falanghina Felix 2008

SEMEIA_Cultura e Comunicazione d'Impresa

Tel. e Fax +39 0824317474 - mobile +39 3392073143

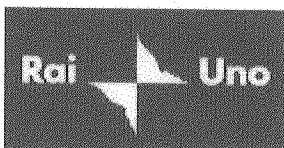
www.falanghinafelix.it - stampa@falanghinafelix.it

da: ufficio stampa falanghina felix [stampa@falanghinafelix.it]

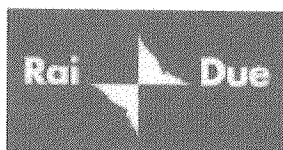


Sentieri del vino e dell'olio

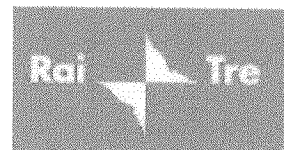
Sandro Tacinelli. Grande successo a Roma per il banco d'assaggio di Falanghina Felix...



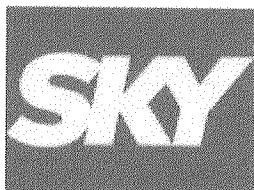
Festa italiana



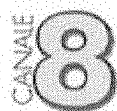
TG2 - Eat parade



TG Campania



Canale 830 e 905
Speciale show wine Roma



Tg regione



TG Notizie



Tg Notizie



Tg notizie



Tg notizie

QUARTO CANALE

Tg notizie

TELE REGIONE

Tg notizie

TELESALERNO 1

Tg notizie
Speciale show wine Roma

TELE CITTÀ VALLO

Tg notizie
Speciale show wine Roma



Tg notizie



Tg notizie
Speciale show wine Roma



Tg notizie

TELEBENEVENTO

Tg notizie

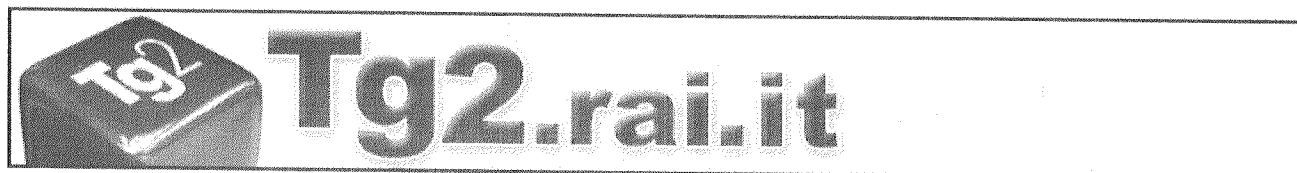
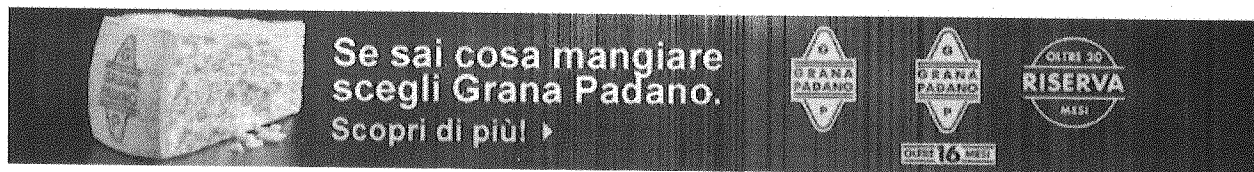
ELLETV

Tg notizie



Tg notizie

- [Contenuti](#)
- [Menu](#)



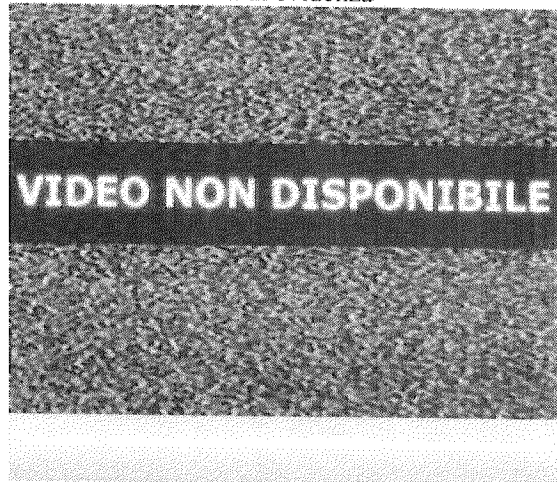
- [Home](#)
- [Rubriche](#)
- [Sondaggi](#)
- [Lettere](#)

Giovedì 13 Novembre 2008

- [Mappa del sito](#)
- [Accessibilità](#)
- [Credits](#)

Sei in: [Home](#) > [Rubriche](#) > **Eat Parade**

Il video della rubrica in evidenza



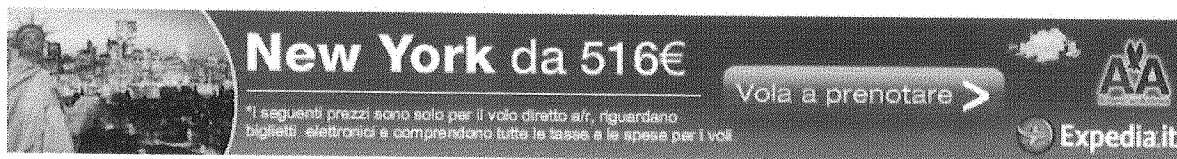
segnalazioni del 16 novembre - puntata 511

Puntata del 16/11/2008

Oggi e domenica prossima "Tartufo e formaggio di fossa" a Mondaino, presso Rimini (www.mondaino.com). Domani pomeriggio al Westin di Milano "I grandi vini delle Marche", e al "Marchese del Grillo" di Fabriano i grandi chef delle Marche (www.marchesedelgrillo.com). Sempre domani, all'hotel Fior di Castelfranco Veneto nel trevigiano consegna dei premi "Radicchio d'oro" e apertura delle serate dei "Ristoranti del radicchio" (www.ristorantidelradicchio.com). Si apre domani a Napoli e prosegue per tutta la settimana in Campania "Falanghina felix" (www.falanghinafelix.it). Martedì sera a Milano premiazione del "Santa Margherita", concorso letterario sul vino. Da mercoledì a domenica Bologna è la sede del "Cioccoshow" (www.cioccoshow.it). Venerdì a Pula presso Cagliari "Gustosamente". Passiamo al fine settimana, con "Bordolesi cabernet merlot" a Monticello di Fara nel vicentino, "Enologica" a Faenza (www.enologica.org), "Tenera Ascoli" nel capoluogo piceno (www.teneraascoli.it), "Golosaria" a Torino (www.clubpapillon.it), "Corso di inglese sul vino" a Piacenza, "Degustivina" a Palermo e "Mostra del tartufo bianco" a Muccia nel maceratese (www.marcadicamerino.it) e a Valtopina presso Perugia (www.comune.valtopina.pg.it).

Elenco delle rubriche

- [Contenuti](#)
- [Menu](#)



New York da 516€

Volare a prenotare >

Expedia.it



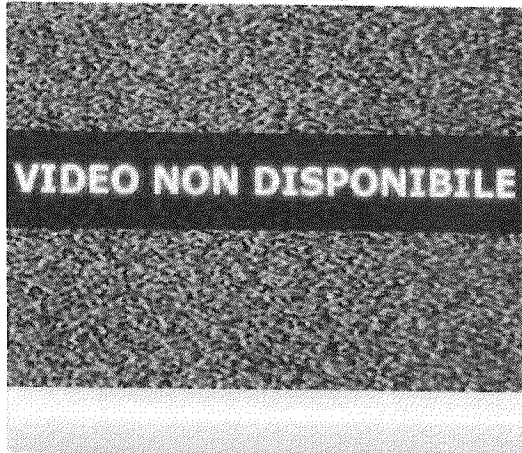
- [Home](#)
- [Rubriche](#)
- [Sondaggi](#)
- [Lettere](#)

Mercoledì 26 Novembre 2008

- [Mappa del sito](#)
- [Accessibilità](#)
- [Credits](#)

Sei in: [Home](#) > [Rubriche](#) > **Eat Parade**

Il video della rubrica in evidenza



segnalazioni del 30 novembre - puntata 513

Puntata del 30/11/2008

Oggi a Bologna la "Disfida del tortello di zucca", nella vicina Bazzano la "Mostra dei vini passiti" (www.concorsovinipassiti.it), a Firenze in serata "Guide dei vini a confronto", a Calenzano la "Fiera dell'olio nuovo" (www.atccalenzano.it) e a San Giustino Valdarno la mostra su "Vino e arte" (www.ferragamo.com). Oggi e domani la Casa del vino di Isera in Trentino ospita le degustazioni della Doc Terradeiforti (www.terradeiforti.it). Domani a Roma "Falanghina felix" (www.falanghinafelix.it), a Noci presso Bari presentazione della "Dolceguida 2009", a Verona "Serata dionisiaca" dell' "Associazione arte in tavola" (www.aipoverona.it) e a Levico Terme in Trentino convegno sulla grappa, fino a martedì (www.grappatrentinadoc.it). Due appuntamenti mercoledì sera a Roma: cena con la cacciagione al Black Hotel (www.blackhotel.it) e degustazione di vini marchigiani all'Exedra (www.gowinet.it). Venerdì a Sorrento assegnazione del "Premio Villa Massa" e "Sfida a tavola" fra Campania e Veneto all' Excelsior Vittoria. Sempre in Campania, "Galà del Provolone del monaco" venerdì ad Agerola e sabato a Vico Equense. Nel fine settimana, Pisa ospita i vini della provincia (www.provincia.pisa.it), Castrovillari i "Sentieri del gusto", Polverara presso Padova la "Fiera della gallina" (www.gallinapolverara.it) e San Marco dei Cavòti presso Benevento la "Festa del torrone e del croccantino" che prosegue fino al 21 (www.festadeltorrone.it).

Elenco delle rubriche

[segnalazioni del 30 novembre - puntata 513 - Puntata del 30/11/2008](#)

315.01

CARNET

Dal 22 al 23 novembre
Palazzo San Francesco
Sant'Agata de' Goti-Benevento

Falanghina Felix 2008

Apertura dell'enoteca della Falanghina
con esposizione e degustazione dedicata
agli enoappassionati e ai professionisti
del settore.

Orario: h.16-23
domenica anche h. 9-13

Info: 0824.317474

www.falanghinafelix.it

320 A tavola

ENOGASTRONOMIA

Vino, Falanghina Felix: presentazione a Napoli

Supera i confini provinciali e regionali la settima edizione di "Falanghina Felix". In programma, infatti ci sono incontri a Roma, Bari, Crema, Torino, insieme con le tradizionali serate a Sant'Agata de' Goti, terra d'origine della rassegna. Nello specifico, gli appuntamenti della kermesse prevedono: il 17 novembre a Napoli al Grand Hotel Vesuvio, la presentazione alla stampa, banco d'assaggio con tutte le aziende partecipanti ed un seminario degustazione. A seguire, sabato 22 e domenica 23 novembre a Sant'Agata de' Goti c'è l'apertura dell'Enoteca della Falanghina, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore. Contemporaneamente, sempre il 22, si tiene il "Falanghina Felix Day", con degustazioni a Torino, Crema, Bologna, Roma e Bari. Il 1° dicembre la manifestazione sbarca nella capitale, al "Rome Cavalieri The Waldorf Astoria" con un seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati. Falanghina Felix, è un appuntamento dedicato ai vini da uve falanghina della regione Campania, che mette in vetrina viticoltori e i vini, con spazi all'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori. In programma, infatti, ci sono iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità. L'obiettivo della rassegna è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Tra le novità dell'edizione 2008 c'è anche un viaggio nel tempo. Falanghina Felix si avvale dell'organizzazione della Camera di commercio di Benevento, tramite la propria azienda speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania, assessorato all'agricoltura e alle attività produttive, SeSirca - Stapa CePica Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del comune di Sant'Agata de' Goti.

Anche quest'anno, inoltre, c'è il premio Falanghina Felix, nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono, il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite. Il programma, infine, prevede il "Falanghina Felix Tour": accordo con tour operator nazionale per la progettazione di wine tour in Campania.

CDG

SANT'AGATA DE' GOTI

'Falanghina Felix', fervono i preparativi per la settima edizione

E' tutto pronto a Sant'Agata de'Goti per l'edizione 2008 di una delle manifestazioni più importanti che si celebrano in Valle Caudina: "Falanghina Felix", evento tutti incentrato sulla valorizzazione di uno dei bianchi più apprezzati da intenditori e "profani". Quella che si terrà tra qualche settimana, è la settima edizione della manifestazione, entrata ormai a far parte delle tradizioni più belle ed importanti non solo della città di Sant'Agata de'Goti, ma dell'intero Sannio e della Campania. Precisamente, nell'arco della manifestazione, verranno messi in vetrina i viticoltori ed i vini, intervenendo sull'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori, attraverso una serie d'iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità. L'obiettivo della rassegna, infatti, è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Non mancherà - assicurano gli organizzatori - un interessante



e inaspettato viaggio nel tempo. La manifestazione, organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de'Goti, ha la sua location in Sant'Agata: "...non solo - affermano gli organizzatori - per la sua collocazione geografica, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di grande fascino storico e culturale". Venendo a quello che è il programma, si partirà il 17 settembre a Napoli, presso l'Hotel Vesuvio, con la presentazione alla stam-

pa, unitamente ad un seminario di degustazione ed un banchetto di assaggi, a cui parteciperanno tutte le aziende. Poi, il 22 e 23 novembre a Sant'Agata de'Goti, ci sarà l'apertura della "Enoteca della Falanghina", con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore. Sempre il 22 novembre inoltre, si celebrerà in più città d'Italia (Torino, Crema, Roma e Bari), il "Falanghina Felix Day". Il primo dicembre poi, presso l'Hotel "Cavalieri Waldorf Astoria" di Roma, ci sarà un seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati. In chiusura di manifestazione, sarà assegnato il premio "Falanghina Felix", nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono, il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite.

[home page](#) | [archivio articoli](#) | [agenda eventi](#) | [lavoro](#) | [forum](#) | [sondaggi](#) | [newsletter](#) | [e-commerce](#)
[denaroFinanziamenti](#) | [denaroTv](#) | [video on demand](#) | [formazione](#) | [eventi](#) | [libri](#) | [denaroViaggi](#)

Il Quotidiano

[Prima pagina](#)
[Agenda eventi](#)
[News](#)
[Borsa & Mercati](#)
[Mediterraneo](#)
[Campania](#)
[Napoli](#)
[Caserta](#)
[Salerno](#)
[Avellino](#)
[Benevento](#)
[Commenti](#)

Inserti

[Sanità](#)
[Soldi & Imprese](#)
[Commercio & Logistica](#)
[Professioni](#)
[Enti Locali & Cittadini](#)
[Cultura & Ricerca](#)
[Futura](#)
[Turismo & Viaggi](#)
[Imprese & Mercati](#)
[Moda & Affari](#)

Mensile

[Den](#)

Rubriche

[Commercio estero](#)
[Speciale WTO](#)
[Aiesec](#)
[Marketing](#)
[Salute & prevenzione](#)
[Rassegna web](#)
[Oroscopo finanziario](#)
[Concorso Talenti](#)
[Racconti](#)
[Meteo](#)
[Cinema](#)
[Il Cartellone](#)
[Palinsesto Dtv](#)

Speciali

[Assemblea Confindustria](#)
[Speciale Convegno Capri](#)
[Rapporto Capri](#)
[Unione Industriali](#)
[Italia-Francia](#)
[Spia al Diritto](#)
[Global Compact](#)
[Coldiretti](#)
[Api Napoli](#)
[Tess](#)
[Claai](#)
[Elezioni 2008](#)
[Banche](#)
[Infrastrutture](#)
[Edilizia](#)
[Economia del Mare](#)

Benevento

Enogastronomia

Vino, Falanghina Felix: presentazione a Napoli

Supera i confini provinciali e regionali la settima edizione di "Falanghina Felix". In programma, infatti ci sono incontri a Roma, Bari, Crema, Torino, insieme con le tradizionali serate a Sant'Agata de' Goti, terra d'origine della rassegna. Nello specifico, gli appuntamenti della kermesse prevedono: il 17 novembre a Napoli al Grand Hotel Vesuvio, la presentazione alla stampa, banco d'assaggio con tutte le aziende partecipanti ed un seminario degustazione. A seguire, sabato 22 e domenica 23 novembre a Sant'Agata de' Goti c'è l'apertura dell'Enoteca della Falanghina, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore. Contemporaneamente, sempre il 22, si tiene il "Falanghina Felix Day", con degustazioni a Torino, Crema, Bologna, Roma e Bari. Il 1° dicembre la manifestazione sbarca nella capitale, al "Rome Cavalieri The Waldorf Astoria" con un seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati. Falanghina Felix, è un appuntamento dedicato ai vini da uve falanghina della regione Campania, che mette in vetrina viticoltori e i vini, con spazi all'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori. In programma, infatti, ci sono iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità. L'obiettivo della rassegna è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Tra le novità dell'edizione 2008 c'è anche un viaggio nel tempo. Falanghina Felix si avvale dell'organizzazione della Camera di commercio di Benevento, tramite la propria azienda speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania, assessorato all'agricoltura e alle attività produttive, SeSirca - Stapa CePica Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del comune di Sant'Agata de' Goti.

Anche quest'anno, inoltre, c'è il premio Falanghina Felix, nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono, il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite. Il programma, infine, prevede il "Falanghina Felix Tour": accordo con tour operator nazionale per la progettazione di wine tour in Campania. CDG

del 07-11-2008 num. 208

 [torna indietro](#)

Vuoi investire nel Forex?

Entra nel mercato più grande al mondo e guadagna elevati interessi. Un merca...

Assicurazione auto Direct Line

2 mesi Gratis sulla tua polizza auto. Fai un preventivo entro il 30

IL SANNIO

QUOTIDIANO

Fondatore: LUIGI DI LASANTO

IL PRIMO QUOTIDIANO DI BENEVENTO

'Falanghina Felix', fervono i preparativi per la settima edizione

Data: 07-11-2008

E' tutto pronto a Sant'Agata de'Goti per l'edizione 2008 di una delle manifestazioni più importanti che si celebrano in Valle Caudina: "Falanghina Felix", evento tutti incentrato sulla valorizzazione di uno dei bianchi più apprezzati da intenditori e "profani". Quella che si terrà tra qualche settimana, è la settima edizione della manifestazione, entrata ormai a far parte delle tradizioni più belle ed importanti non solo della città di Sant'Agata de'Goti, ma dell'intero Sannio e della Campania. Precisamente, nell'arco della manifestazione, verranno messi in vetrina i viticoltori ed i vini, intervenendo sull'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori, attraverso una serie d'iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità. L'obiettivo della rassegna, infatti, è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Non mancherà - assicurano gli organizzatori - un interessante e inaspettato viaggio nel tempo. La manifestazione, organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de'Goti, ha la sua location in Sant'Agata: "...non solo - affermano gli organizzatori - per la sua collocazione geografica, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di grande fascino storico e culturale". Venendo a quello che è il programma, si partirà il 17 settembre a Napoli, presso l'Hotel Vesuvio, con la presentazione alla stampa, unitamente ad un seminario di degustazione ed un banchetto di assaggi, a cui parteciperanno tutte le aziende. Poi, il 22 e 23 novembre a Sant'Agata de'Goti, ci sarà l'apertura della "Enoteca della Falanghina", con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore. Sempre il 22 novembre inoltre, si celebrerà in più città d'Italia (Torino, Crema, Roma e Bari), il "Falanghina Felix Day". Il primo dicembre poi, presso l'Hotel "Cavaliere Waldorf Astoria" di Roma, ci sarà un seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati. In chiusura di manifestazione, sarà assegnato il premio "Falanghina Felix", nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono, il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite.

Questo articolo proviene da Il Sannio Quotidiano
<http://www.ilsannioquotidiano.it>

La URL per questo articolo è:
<http://www.ilsannioquotidiano.it/article.php?sid=41443>

«Falanghina Felix» diventa un tour e lancia il premio

SANT'AGATA DEI GOTI. Al via la settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania, che mette in vetrina i vitivinicoli ed i loro prodotti.

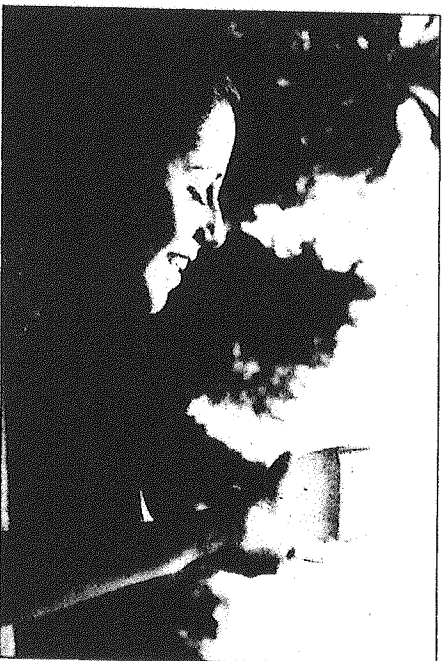
Operazione preliminare dell'iniziativa sarà un intervento sull'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori, attraverso una serie di iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità.

L'obiettivo della rassegna, infatti, è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Non mancherà un interessante e inaspettato viaggio nel tempo.

La Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisano, con la partecipazione della Regione Campania - assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - Sesirca - Stapa Cepica Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti, organizzano Falanghina Fe-

lix 2008 a Sant'Agata non soltanto per la sua collocazione geografica, baricentrica rispetto alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di grande fascino storico e culturale.

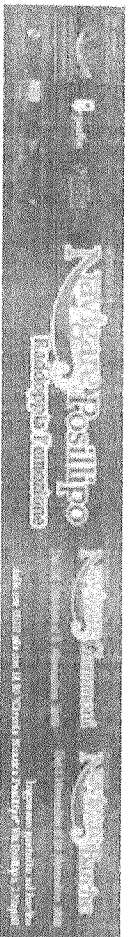
Ecco gli appuntamenti di Falanghina Felix 2008: il 17 novembre a Napoli al Grand Hotel Vesuvio, presentazione alla stampa, banco d'assaggio con tutte le aziende partecipanti e seminario degustazione; sabato 22 e domenica 23 novembre a Sant'Agata de' Goti apertura dell'Enoteca della Falanghina, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore; il 22 novembre "Falanghina Felix Day", con degustazioni a Torino, Crema, Bologna, Roma e Bari; il 1° dicembre al Rome Cavalieri The Waldorf Astoria di Roma, seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati; Falanghina Felix Tour, accordo con tour operator nazionale per la progettazione di wine tour in Campania.



È stato istituito anche il premio "Falanghina Felix", nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite.

gl.i.ps.

La falanghina protagonista a Sant'Agata dei Goti ma anche a Napoli e a Roma



08/11/2008

[Chiudi](#)

IL MATTINO ON LINE

Sant'Agata dei Goti. Al via la settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania, che mette in vetrina i vitivinicoltori ed i loro prodotti. Operazione preliminare dell'iniziativa sarà un intervento sull'informazione destinata ad operatori e associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti d'enogastronomia e consumatori, attraverso una serie di iniziative che puntano alla tipicità ed alla biodiversità. L'obiettivo della rassegna, infatti, è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Non mancherà un interessante e inaspettato viaggio nel tempo. La Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisarnio, con la partecipazione della Regione Campania - assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - Sesirca - Stapa Cepica Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti, organizzano Falanghina Felix 2008 a Sant'Agata non soltanto per la sua collocazione geografica, baricentrica rispetto alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di grande fascino storico e culturale. Ecco gli appuntamenti di Falanghina Felix 2008: il 17 novembre a Napoli al Grand Hotel Vesuvio, presentazione alla stampa, banco d'assaggio con tutte le aziende partecipanti e seminario degustazione; sabato 22 e domenica 23 novembre a Sant'Agata de' Goti apertura dell'Enoteca della Falanghina, con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati ed ai professionisti del settore; il 22 novembre "Falanghina Felix Day", con degustazioni a Torino, Crema, Bologna, Roma e Bari; il 1° dicembre al Rome Cavalieri The Waldorf Astoria di Roma, seminario degustazione e banco d'assaggio per operatori, professionisti del settore ed enoappassionati; Falanghina Felix Tour, accordo con tour operator nazionale per la progettazione di wine tour in Campania. È stato istituito anche il premio "Falanghina Felix", nato per segnalare e sostenere coloro che promuovono la conoscenza o difendono il patrimonio della vitivinicoltura campana, quali custodi e interpreti dei valori legati alla coltivazione della vite. gi. ps.



Stampa



10/11/2008 :: 16:6:34

Falanghina Felix a Sant'Agata: il sostegno della Provincia con l'assessore Valentino



"Falanghina Felix è insieme una celebrazione e un omaggio. Celebrazione in quanto porta sul proscenio non solo un prodotto di eccellenza della vitivinicoltura sannita, ma anche perché celebra un paesaggio, una storia, una cultura, un insieme di monumenti e di opere d'arte, un luogo d'incanto quale è Sant'Agata de' Goti. E' un omaggio alle migliori capacità imprenditoriali locali che hanno saputo portare nel futuro il frutto di una esperienza che ha pochi eguali".

Con queste parole l'assessore all'Agricoltura della Provincia di Benevento, Carmine Valentino, ha sottolineato il valore e il significato "Falanghina Felix", manifestazione giunta alla settima edizione, che vede nell'antica Saticula la presenza di operatori esperti in enologia, associazioni di settore, produttori e consumatori e che proietta su un proscenio nazionale la stessa cittadina e le sue produzioni.

:: Questo articolo è stato stampato dal Portale **ilQuaderno.it** ed è disponibile al seguente indirizzo:
<http://www.ilquaderno.it/index.php?articolo=29333&categoria=109&sezionenotizie=51> ::

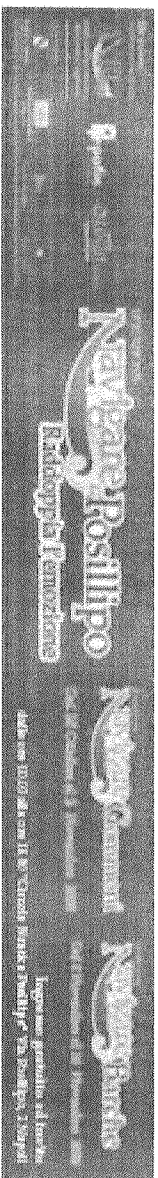
© **Il Quaderno Editrice S.r.l.**
Viale Mellusi, 97
82100 Benevento
P.IVA 01139780629

Tel. **0824 316 191** - Fax: 0824 351 873
E-mail: redazione@ilquaderno.it

Testi, foto, grafica, materiali audio e video non possono essere pubblicati, riscritti, commercializzati, distribuiti, radio o videotrasmessi, da parte degli utenti e dei terzi in genere, in alcun modo e sotto qualsiasi forma.

IL MATTINO ON LINE

11/11/2008



[Chiudi](#)

La Provincia di Benevento anche quest'anno darà pieno sostegno alla manifestazione enogastronomica e culturale "Falanghina Felix". A spiegare perchè è stato l'assessore all'Agricoltura della Rocca dei Rettori, Carmine Valentino. «Falanghina Felix - ha detto - è insieme una celebrazione ed un omaggio. Celebrazione in quanto porta sul proscenio non solo un prodotto di eccellenza della vitivinicoltura sannita, ma anche perchè celebra un paesaggio, una storia, una cultura, un insieme di monumenti e di opere d'arte, un luogo d'incanto quale è Sant'Agata de' Goti. Ed un omaggio alle migliori capacità imprenditoriali locali, che hanno saputo portare nel futuro il frutto di una esperienza che ha pochi eguali». "Falanghina Felix" è giunta alla settima edizione; per l'occasione confluiranno nell'antica Satricula operatori esperti in enologia, associazioni di settore, produttori e consumatori, proiettando su un proscenio nazionale la stessa cittadina e le sue produzioni. «La Provincia di Benevento - ha sottolineato Valentino - ha inteso sostenere il complesso programma di "Falanghina Felix" a ragione della qualità della sua impostazione e del coinvolgimento di diverse realtà territoriali che confermano la riconosciuta eccellenza del prodotto, apprezzatissimo dai consumatori». L'assessore, nel ricordare gli sforzi che il suo assessore sta ponendo in essere affinché la stagione degli aiuti comunitari 2007-2013 possa tradursi in un ulteriore slancio per la crescita qualitativa e la valorizzazione delle eccellenze locali, ha voluto assicurare che, con il coordinamento della Provincia, le strutture periferiche della regione e le organizzazioni di categoria stanno lavorando intensamente per la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni tipiche. Valentino infine ha sottolineato il valore aggiunto della sempre maggiore qualificazione che i produttori locali possono vantare in relazione non solo alla Falanghina, ma anche alle altre produzioni superiori locali, come la mela annurca.

AGRICOLTURA DI QUALITÀ

Falanghina felix, il meglio in vetrina

Valentino: anche così si promuove il made in Sannio

LA PROVINCIA di Benevento anche quest'anno darà pieno sostegno alla manifestazione enogastronomica e culturale "Falanghina Felix". A spiegare perchè è stato l'assessore all'Agricoltura della Rocca dei Rettori, Carmine Valentino. «Falanghina Felix - ha detto - è insieme una celebrazione ed un omaggio. Celebrazione in quanto porta sul proscenio non solo un prodotto di eccellenza della vitivinicoltura sannita, ma anche perché celebra un paesaggio, una storia, una cultura, un insieme di monumenti e di opere d'arte, un luogo d'incanto quale è Sant'Agata de' Goti. Ed un omaggio alle migliori capacità imprenditoriali locali, che hanno saputo portare nel futuro il frutto di una esperienza che ha pochi eguali».

"Falanghina Felix" è giunta alla settima edizione; per l'occasione confluiranno nell'antica Saticula operatori esperti in enologia, associazioni di settore, produttori e consumatori, proiettando su un proscenio nazionale la stessa cittadina e le sue produzioni. «La Provincia di Benevento - ha sottolineato Valentino - ha inteso sostenere il complesso programma di "Falanghina Felix" a ragione



L'assessore provinciale all'Agricoltura Carmine Valentino

della qualità della sua impostazione e del coinvolgimento di diverse realtà territoriali che confermano la riconosciuta eccellenza del prodotto, apprezzatissimo dai consumatori». L'assessore, nel ricordare gli sforzi che il suo assessorato sta ponendo in essere affinché la stagione degli aiuti comunitari 2007-2013 possa tradursi in un ulteriore slancio per la crescita qualitativa e la valorizzazione delle eccellenze locali, ha voluto assicurare che,

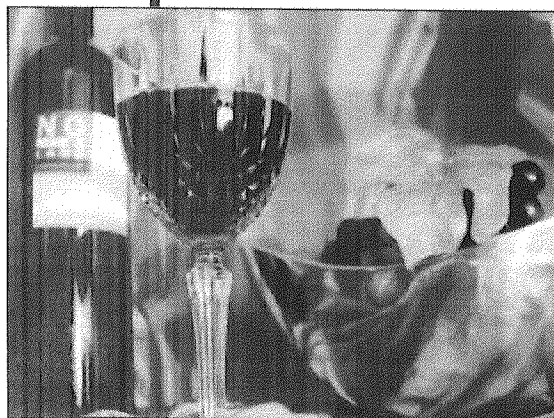
con il coordinamento della Provincia, le strutture periferiche della regione e le organizzazioni di categoria stanno lavorando intensamente per la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni tipiche. Valentino infine ha sottolineato il valore aggiunto della sempre maggiore qualificazione che i produttori locali possono vantare in relazione non solo alla Falanghina, ma anche alle altre produzioni superiori locali, come la mela annurca.



13/11/2008 :: 10:4:43

Sant'Agata dei Goti, 'Falanghina Felix': lunedì la presentazione a Napoli

Lunedì 17 alle 17 presso il Grand Hotel Vesuvio di Napoli, si terrà la presentazione alla stampa della VII edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falangina della Campania, in programma a Sant'Agata dei Goti il 22 e il 23 novembre.



All'incontro, moderato dal giornalista Luciano Pignataro, parteciperanno Andrea Cozzolino, assessore regionale all'Agricoltura e Attività Produttive; Gaetano Cola, presidente Unioncamere Campania; Carmine Valentino, assessore all'Agricoltura della Provincia di Benevento; Gennaro Masiello, presidente della Camera di Commercio di Benevento; Costanzo Iannotti Pecci, presidente Valisannio; Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de' Goti; Nicola Matarazzo, consulente del progetto; Laura Ravazzoni, responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma.

A seguire si terrà un seminario degustazione sul tema "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale, presidente Slow Food Campania, e Tommaso Luongo, delegato AIS Napoli. Dalle 18 alle 22,30, invece, nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, delle 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

"Falanghina Felix" è organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti. Per informazioni felix@falanghinafelix.it

:: Questo articolo è stato stampato dal Portale **ilQuaderno.it** ed è disponibile al seguente indirizzo:
<http://www.ilquaderno.it/index.php?articolo=29408&categoria=109&sezionenotizie=51> ::

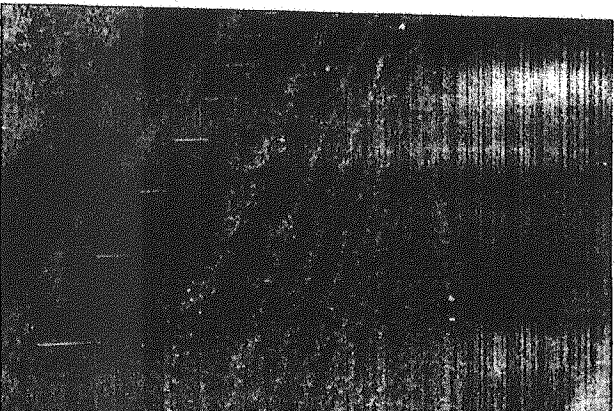
SANT'AGATA DE' GOTI

'Falanghina Felix', lunedì un incontro - dibattito presso l'Hotel Vesuvio di Napoli

Si terrà lunedì 17 un incontro presso l'Hotel Vesuvio di Napoli, organizzato nell'ambito della popolare rassegna "Falanghina Felix", il cui baricentro è Sant'Agata de' Goti. La manifestazione "Falanghina Felix" è organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisanno, con la partecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CEPICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti. L'incontro di Napoli sarà moderato dal giornalista Luciano Pignataro e ad esso parteciperanno l'Assessore regionale all'agricoltura ed alle attività produttive Andrea Cozzolino, il Presidente di

Unioncamere Campania Gaetano Cola, l'Assessore alla Provincia di Benevento all'agricoltura ed ai sistemi produttivi Carmine Valentino, il presidente della Camera di Commercio di Benevento Gennaro Masiello, il presidente della "Valisanno Azienda Speciale CCIAA di Benevento" Costanzo Iannotti Pecci, il primo cittadino di Sant'Agata de' Goti Alfonso Ciervo, il consulente del progetto Nicola Matarazzo ed il responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma, Laura Ravazzotti. In seguito all'incontro dibattito si terrà, sempre presso l'Hotel Vesuvio di Napoli, un seminario di degustazione denominato

"Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", in cui gli assolti protagonisti saranno i vini del Sannio, dell'Irpinia, della "Terra di Lavoro," del Vesuvio e dei Campi Flegrei. Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro, e parteciperanno Gaetano Pascale (Presidente dello Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato della AIS Napoli). Dalle ore 18 alle 22.30, invece, nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore e per gli enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica. Inoltre, gli organizzatori della manifestazione hanno inteso precisare che la partecipazione a "Falanghina Felix" è totalmente gratuita, ma per i seminari è tuttavia necessaria la prenotazione, che è effettuabile sul sito ufficiale della rassegna, ovvero www.falanghinafelix.it.



IL DENARO

denaro.it

denaro **tu** quanto stai

[home page](#) | [archivio articoli](#) | [agenda eventi](#) | [lavoro](#) | [forum](#) | [sondaggi](#) | [newsletter](#) | [e-commerce](#)

[denaroFinanziamenti](#) | [denaroTv](#) | [video on demand](#) | [formazione](#) | [eventi](#) | [libri](#) | [denaroViaggi](#)

Il Quotidiano

- [Prima pagina](#)
- [Agenda eventi](#)
- [News](#)
- [Borsa & Mercati](#)
- [Mediterraneo](#)
- [Campania](#)
- [Napoli](#)
- [Caserta](#)
- [Salerno](#)
- [Avellino](#)
- [Benevento](#)
- [Commenti](#)

Inseriti

- [Sanità](#)
- [Soldi & Imprese](#)
- [Commercio & Logistica](#)
- [Professioni](#)
- [Enti Locali & Cittadini](#)
- [Futura](#)
- [Turismo & Viaggi](#)
- [Cultura](#)
- [Moda & Affari](#)
- [Den](#)
- [Mensile](#)
- [Rubriche](#)
- [Commercio estero](#)
- [Speciale WTO](#)
- [Aiesec](#)
- [Marketing](#)

Benevento

Agricoltura

Settore vitivinicolo, Errico: Intervenga la Regione

Il capogruppo regionale del Popolari Udeur, Ferrando Errico, chiede un incontro urgente con l'assessore alle Attività di Palazzo Santa Lucia, Andrea Cozzolino sulle problematiche relative al settore vitivinicolo del Sannio "Ivi compresa l'attuale composizione della Cabina di Regia per lo sviluppo economico nel comparto vinicolo che non prevede alcuna rappresentanza della Provincia di Benevento". "Il settore vinicolo del Sannio - afferma Errico - si distingue non solo per la produzione di consistenti quantità di vino, ma soprattutto per la qualità di alcuni di essi che, sul mercato campano, nazionale e internazionale, vengono riconosciuti e apprezzati". "E' necessario - prosegue il consigliere dell'Udeur - un confronto tra gli organismi di settore e l'assessorato regionale all'Agricoltura, per condividere e tracciare un percorso di sviluppo e consolidamento del comparto vitivinicolo sannita". Intanto è conto alla rovescia la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Campania che si terrà a Sant'Agata dei Goti il 22 e 23 novembre. Lunedì 17 a Napoli ci sarà la presentazione ufficiale dell'evento. L'obiettivo della rassegna è quello di qualificare la conoscenza attraverso la valorizzazione delle caratteristiche peculiari e tipiche derivanti dalle diverse aree geografiche di origine. Falanghina Felix pone al centro Sant'Agata dei Goti, non solo per la sua collocazione geografica, "baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso - affermano gli organizzatori - ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia".

Annunci Google

- [Credito Formativi](#)
- [Scuola Primaria](#)
- [Recupero Crediti](#)
- [Dipendenti Blog](#)

 **Guarda la rassegna stampa dei quotidiani locali**

Rivista Il Mio Vino
Gratis per te il numero di novembre con la guida Andare per Cantine
www.ilmiovinononabbonda.it

Diritti reimpianto vigna
Vigneto chiavi in mano disbrigo pratiche reimpianto
www.reimpiantovignenell.com

Speciale Dv
Pubblica Amministrazione e Pmi. I ritardi nei pagamenti frenano lo sviluppo
In onda su Denaro Tv venerdì 14 novembre ore 22,50

DDTV 878SKY

Vino

Luciano Pignataro



Piedirosso in versione novello

QUEST'ANNO l'arrivo del novello è passato sostanzialmente nel silenzio più totale dei media tradizionali come nei siti e blog specializzati. Con il trasferimento del Salone da Vicenza a Verona sembra davvero essere finito un ciclo, quello aperto dalla crisi provocata dalla tragedia del metanolo nel 1986 e chiuso dall'attuale affanno di vendite in un mercato ormai saturo dove si consuma sempre di meno.

Probabilmente il novello italiano ha avuto il fiato corto perché appunto, impostato all'italiana, ossia senza ancorare con convinzione il prodotto al territorio. Mentre i francesi lo producono in una sola regione, il Beaujolas, e con un solo vitigno, il gamay, qui da noi tutti l'hanno fatto con le uve a disposizione con il dichiarato scopo di fare cassa e risolvere le partite di uva meno interessanti.

La Campania, una regione dove non c'è stata sinora una vera e propria crisi di sovrapproduzione perché il vino consumato è ancora il doppio o giù di lì di quello prodotto in regione, ha sostanzialmente ignorato questo segmento se non con qualche eccezione, limitata soprattutto al Sannio. Del resto il vero novello regionale è da sempre il Gagnano, in commercio a partire dalla prima metà di dicembre.

Eppure, fatto bene e con un po' di ragionamento, questo segmento di mercato non è da trascurare per le soddisfazioni che può dare sia alle aziende che al consumatore finale. Un esempio è il novello di Michele Romano fatto da Antonio Pesce con uva piedirosso vesuviana e un po' di aglianico, realizzato interamente con il sistema della macerazione carbonica: fresco, profumato, dissetante, di gran lunga sotto i cinque euro, è il modo

più giusto e corretto per approcciare all'aspetto olfattivo dell'ultima vendemmia.

L'abbinamento ideale per un bicchierata tra amici, magari aumentando la sensazione di dolcezza con le castagne: l'importante è sempre non vivere il mondo del vino con pregiudizi e schieramenti preconcetti, cosa peraltro comune soprattutto a chi vi è estra-

NOVELLO

Michele Romano vini

Ottaviano (Na)

Via Pentelete 60

Tel. 081 8279722

www.micheleromanovini.com



Naso



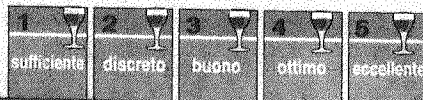
Palato



Qualità/prezzo



Azienda



1 sufficiente

2 discreto

3 buono

4 ottimo

5 eccellente

L'EVENTO

Falanghina Felix a Napoli

Falanghina Felix fa il suo esordio lunedì all'Hotel Vesuvio (ore 17), prima con la conferenza stampa, poi con una degustazione guidata e infine con il banco di assaggio di 62 aziende. Previsto il Falanghina Day in Italia e la tasferta a Roma per la presentazione dell'ultimo libro di Bruno Vespa. Info: www.falanghinafelix.it

neo e lo attraversa con l'impeto di una passione non sempre misurata e adeguata. Del resto questo vino, proprio per le sue caratteristiche, sicuramente può accompagnare per contrasto o per assonanza gran parte della cucina moderna, sempre più alleggerita nella tecnica di cottura e nei condimenti.

E allora, ben venga questo novello, il suo esordio è stato fatto nella festa per la traffica in cantina sabato scorso, per iniziare a girare attorno al millesimo 2008 che, stando alle prime indicazioni, può regalare grandi soddisfazioni agli amanti dei vini di lungo invecchiamento.

Grand Hotel Vesuvio Galà Falanghina con sessanta produttori



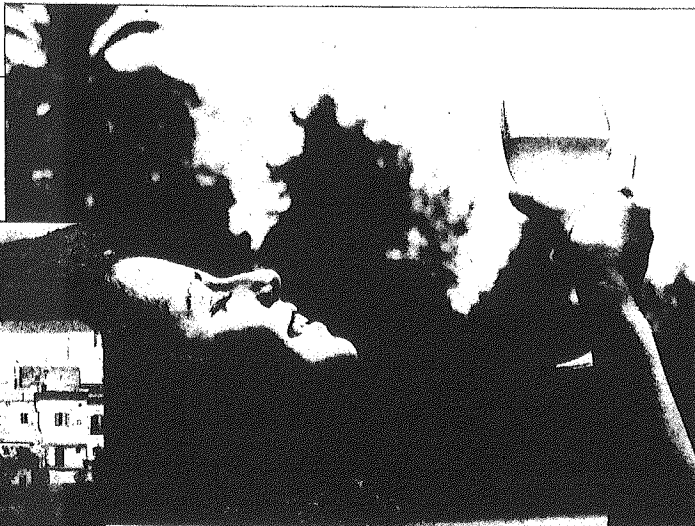
Domani
al Grand Hotel
Vesuvio
degustazioni
di falanghina

Riflettori sulla Falanghina, il bianco profumato e gentile della Campania: domani al Grand Hotel Vesuvio, alle 17, si presenta la VII edizione di Falanghina Felix con un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Dalle 18 alle 22.30, oltre sessanta aziende presentano agli operatori e agli enoappassionati circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica, aspettando la rassegna che si terrà a Sant'Agata de' Goti il 22 e 23 novembre prossimi. Ingresso libero.
(donatella bernabò silorata)

Info
www.falanghinafelix.it

COSTUMERESOCIETÀ
SANNIO

**LA CULTURA
IL GUSTO**



Bellezza e gusto del vino. a sinistra immagine di S. Agata dei Goti

Vini. Finestra aperta sulla falanghina

Presentazione a Napoli della rassegna enologica di Sant'Agata dei Goti

GIUSEPPE PISCITELLI

SANT'AGATA DEI GOTI. Sarà presentata alla stampa domani alle 17 al Grand Hotel Vesuvio di Via Partenope a Napoli la settima edizione di «Falanghina felix». Seguirà dalle 19 alle 20, il seminario degustazione sul tema «Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania», con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Il seminario sarà condotto da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino), Gaetano Pascale (presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato Ais Napoli). All'incontro parteciperanno: Andrea Cozzolino (assessore Regione Campania all'Agricoltura e Attività produttive), Gaetano Cola (presidente Unioncamere Campania), Carmine Valentino (assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'agricoltura e i sistemi produttivi), Gennaro Masiello (presidente della Camera di

Commercio di Benevento), Costanzo Iannotti Pecci (presidente Valisannio), Alfonso Ciervo (sindaco di Sant'Agata de' Goti), Nicola Matarazzo (consulente del progetto) e Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali Cts Roma). Dalle 18 nella Sala Scarlatti, si svolgerà il banco d'assaggio per operatori e professionisti del settore ed enoappassionati, di tutte le 62 aziende partecipanti e con circa 100 etichette diverse di Falanghina a denominazione di origine e indicazione geografica.

La manifestazione proseguirà sabato prossimo. In contemporanea con l'aper-

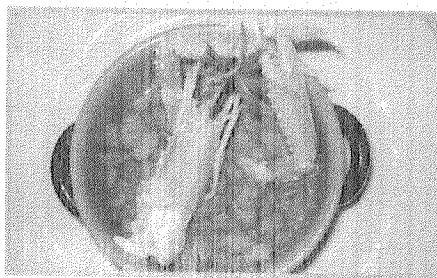
tura della rassegna a Sant'Agata avrà luogo il Falanghina Felix Day con degustazioni a Torino presso l'Enoteca Rossorubino, a Crema presso l'Enoteca Fuori Porta di Luca Bandirali, a Bologna presso l'Enoteca Alla Porta, a Roma presso l'Enoteca Al vino al vino e a Bari presso Fuori Luogo.

A Sant'Agata sarà inaugurata la due giorni dedicata al vino Falanghina. Alle 16 avverrà l'incontro inaugurale nella sala consiliare, dalle 17 in Palazzo San Francesco si apriranno l'enoteca, e la sala degustazione professionale dalle 20 «Suoni a colori e profumi di lettere», note mu-

sicali e letture d'autore. Domenica 23 novembre enoteca show.

Il primo dicembre a Roma al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, alle 16 si terrà il seminario degustazione su «I tempi lunghi della Falanghina in Campania», condotto da Luciano Pignataro, Antonio Del Franco e Nicoletta Gargiulo. La manifestazione è organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la Valisannio, con la partecipazione della Regione, Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e del Comune di Sant'Agata.

GUSTO



Dalla tradizione campagnola: ceci, lenticchia, fagioli e patate

Se le zuppe contadine sposano il mare

La particolare interpretazione degli chef Aiello del "Terrazzino" di Piano di Sorrento

Tempo di zuppe. Calde e fumanti si addicono al clima autunnale, soprattutto quelle di legumi. Pane casereccio, magari tostato, intriso di brodo di fagioli, o di ceci e ancora di lenticchia. Piatti quasi in disuso. Pietanze che per secoli hanno rappresentato l'unico apporto energetico al duro lavoro fisico che, senza la tecnologia, l'uomo era costretto a sopportare. Con la vita comoda anche i piatti sono cambiati. Pasta, carne e pesce hanno sostituito le zuppe nel pasto principale. Un tempo l'arrivo di questi piatti ci avvisava che dopo il lungo periodo di preparazione (semina, raccolta ed essiccamento) finalmente i legumi erano pronti per essere consumati per tutto l'inverno. Ritmi e attese di altre epoche, lontane anni luce da internet, dai fast food, dall'industria agroalimentare multinazionale. I ceci, considerato cibo per poveri dagli antichi egizi e quindi destinato agli schiavi, hanno origini tutte mediterranee e si consumano da oltre duemila anni in Italia, in Campania sono rinomati quelli di Cicerale (Sa). I fagioli invece arrivano in Europa dopo la scoperta delle Americhe. Da allora sono entrati nella dieta giornaliera delle popolazioni rurali. Esistono più di 300 varietà di fagioli e nella nostra regione si distinguono quelle "strinate", il "fondino bianco" del Vallo di Diano, quelli dall'"occhio nero" e quello di Controne (Sa), piccolo bianchissimo e pregiato per la sua alta digeribilità. Le lenticchie, che vengono addirittura citate nella Bibbia, accompagnano l'uomo a tavola da millenni ed in Campania sono apprezzate quelle di Vallo Agricola (Ce). Tutti hanno una buona

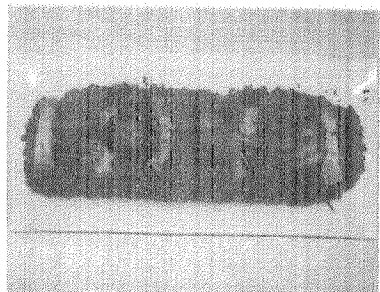
capacità nutritiva, numerosi vitamine e sali minerali. Una fantastica strada per il recupero di questi piatti destinati all'oblio, è quella intrapresa dagli chef Giovanni e Mario Aiello, titolari del ristorante "Il Terrazzino" che si trova sulla strada

cora l'uso di patate o scarole con il pesce. E vedere, poi, lo scampo che troneggia su una succulenta zuppa di fagioli diventa una spettacolo per occhi e palato. Un'operazione riuscita, dunque, che fa dice lunga sull'uso della fantasia negli

abbinamenti in cucina e su quanto essi possono far crescere la gastronomia, anche con il recupero della memoria collettiva. Al "Terrazzino", guidati dai consigli della sala diretta da Irvin e Marco, si può viaggiare nel tempo, partire dalla tradizione delle zuppe e arrivare al futuro prossimo con esse che si contaminano del gusto del mare con pre-

libatezze come: "Crostone di pane cafone con polipetto, scarole, olive e capperi"; "Moscardini su zuppeta di lenticchia"; "Totani ripieni di patate su zuppeta di lenticchia"; "Zuppa di fagioli al rosmarino con scampi"; "Zuppa di ceci con rana pescatrice" e "Mezzo pacchero con patate, asfice e colatura di alici".

Salvatore Iucullo



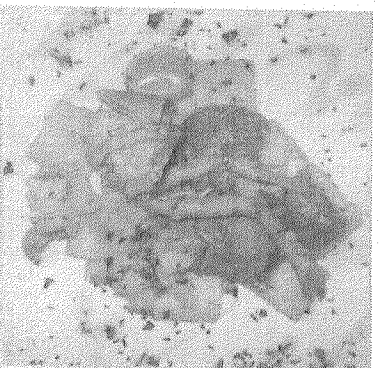
Meta- Amalfi di Piano di Sorrento. Un'operazione di recupero archeogastronomico che potrebbe avvicinare le nuove generazioni alle gustose zuppe e rinvigorire il ricordo dei più adulti. Un'idea semplicissima: sposare le zuppe contadine con il mare. Geniale e elementare, spettacolare e ovvio in una zona dove convivono due tradizioni, quella contadina e quella marinara. Allora non resta che abbinare i frutti di una terra generosa ai figli di un mare unico ed il gioco è fatto. Un gioco di sapori che vede la rana pescatrice intrisa nella zuppa di ceci o il polpo di scoglio che si adagia sulle lenticchie che possono anche ospitare una reinterpretazione del classico totani e patate o an-

Bianco Rosso & Bollicine "Quarto di Sole": L'Aglianoco Irpino nella terra del Mito

VINO: "QUARTO DI SOLE 2005" AGLIANICO IGT CAMPANIA UVE: AGLIANICO 100% PRODUTTORE: AZIENDA GROTTA DEL SOLE - QUARTO FLEGREO (NA) Siamo nella terra del mito: i Campi Flegrei e l'area della costa di Cuma. Un territorio con una storia millenaria che sin dai tempi omerici è stato sinonimo di bellezza, cibo gustoso e vino buono. Ed è proprio qui che i vigneti, a differenza di quelli di altre zone, sono rimasti per secoli uguali a se stessi. Senza innesti su piedi provenienti da altri territori, le uve hanno un sapore unico, molto diverso dalle stesse qualità prodotte nel resto della Campania. L'opera di recupero dei due vitigni autoctoni (Falanghina e Piedrosso) si deve soprattutto all'azienda vitivinicola "Grotta del Sole" della famiglia Martusciello che ha contribuito a sfare il mito alla provincia di Napoli nella riscossa alle aree più titolate del Sannio e dell'Irpinia. Anzi in questo arco possiede dei vigneti che trasformano sapientemente in vitine bottiglie, come il "Quarto di Sole" qui recensito, che è prodotto con aglianico irpino. Con due vini Doc, dieci vini Doc (tra cui un passito e due riserve), tre "spumanti Doc" e quattro vini Igt. "Grotta del Sole" si pone tra le realtà più interessanti del panorama enologico regionale. Dai vigneti flegrei vengono prodotti cinque vini: Falanghina, Piedrosso, Montegusano. Cile di Cuma e un Piedrosso passito. Gli altri vini vengono prodotti con uve di proprietà e acquistate da viticoltori di fiducia che si trovano in zone di produzione Doc: Asprinio, nell'Aversano da cui si produce anche uno spumante, il Gragnano ed il Lettere. Il Lacryma Christi bianco e rosso del Vesuvio, il Fiano ed il Greco Doc dell'Irpinia, il Quarto di Lana (Greco di Tufo Doc).

VALUTAZIONE A CURA DEL SOMMELIER GIANNANTONIO AIUOLO. Vestito l'abito rubino carico con riflessi, che ancora virano verso note porpora, poco trasparente e di ottima consistenza in rotazione, buona vivacità di colore. Primo naso discreto nel proporre, all'olfatto, chiede di essere aspettato per poi aprire l'offerta di frutta, fiori, preziose spezie. Olfatto fine ed elegante. Ci riporta alla mente la passeggiata nel bosco ed ai suoi frutti, fragole mature, lampone ma anche ciliegia e pesca mossa. Mazzo di fiori semi appena raccolti e a finire note di delicate essenze speziati, fondi di caffè e ricordi di china. All'assaggio vanta una spalla arida che, in sinergia con l'annata ancora viva, rende il gusto brioso, ma soprattutto riconoscibile e tipologico; sapido. Gusto intenso e di grande persistenza, ripropone l'impronta fruttata e chiude con leggera nota amaricante di liquorizia e rabarbaro. Vino sapientemente realizzato che seppur caratterizzato dallo stile del tecnico non sconvolge l'anima del vitigno ma ne amplifica le potenzialità. L'abbinamento ideale si realizza con piatti di media struttura e non troppo esasperati negli aromi come: Malafine alla brace, Spizzatino di agnello. Servizio a 18° C in tulipano grande.

LEGENDA: **Guida: ******



In alto: La Zuppa di fagioli con Scampi. Al centro: Lo staff del "Terrazzino" e il piatto lenticchia e polipi. Sotto: Mezzo pacchero con patate e asfice.

Avviso ai Gastronomi

Meta

"Stocco e Baccalà in passerella" al ristorante "Grilleria del Casale" di via Vocale. Venerdì 21 ore 20,30, serata di degustazione interamente dedicata a sua maestà il baccalà. Il gustoso e pregiato pesce dei mari del nord, importato da una delle più grosse aziende di Somma Vesuviana, la "Scanfish" di Ciro Fortunio, sarà il protagonista della ker-messe ideata da Tiziana Mastellone, patron della Grilleria.



Tanti i piatti proposti dallo chef Nico Ercolano (nella foto con Mastellone) che avranno come ingrediente principe le due versioni del rinomato merluzzo. Stocco e baccalà, dunque, saranno il filo conduttore del viaggio nel gusto e nella tradizione popolare rivisitata dalla bravura dello chef.

Dal classico fritto fino ai primi e secondi che esalteranno il sapore del famoso pesce che sarà abbinato ai pregiati bianchi e rossi dell'azienda vitivinicola "Grotta del Sole" della famiglia Martusciello. Sabato 22, oltre al menù alla carta, si potrà replicare a richiesta con assaggi della degustazione. Costo 30euro. Info/081.8787722

Napoli

Parte la VII edizione del concorso gastronomico "Il Piennolo d'Oro". Lunedì 16 marzo, ore 12, Mostra d'Oltremare, nell'Area del Gusto dell'Exposudhotel, conferenza stampa di presentazione dell'evento legato alla promozione del pomodoro del Vesuvio.

Quest'anno la gara fra cuochi che dovranno preparare piatti con il rinomato ingrediente è estesa agli chef di tutta la regione. In attesa del gran finale che si terrà dal 1 al 5 marzo 2009 al pastificio Alettra di Gragnano, si comincia il 24 novembre con la prima tappa, prevista per la provincia di Napoli, al ristorante "Il Limonetto" dell'hotel Agave di Pozzuoli.



Durante la presentazione del concorso, il patron dell'evento Andrea Riccio (nella foto) illustrerà il programma che prevede gare in tutte le province della Campania e la finale a Gragnano, dove sarà assegnato il premio (una scultura dell'artista Giovanna Carotenuto) agli chef vincitori. Info/www.3fiodi.com

Slow Food

Continuano le iniziative della Condotta dello Slow food della penisola sorrentina e della Condotta di Napoli:

Festa di Sorrento, Martedì 17 novembre, ore 19, la ristorante "Jorna a Sorrento" lezione di cucina e arredo tavola dal tema "Per le feste natalizie regalati una stirena". Costo 20euro.

Sorrento, Venerdì 21 novembre, ore 20,30, al ristorante "The Garden" di Corso Italia serata dedicata ad un grande vitigno. Stona e degustazione del "Pinot Nero" con esperti dello Slow Food. Costo 20euro. Info/081.8710157.

Napoli, per Domenica 23 novembre la Condotta napoletana organizza una gita alla scoperta delle meraviglie gastronomiche dei Monti Picentini. Degustazione di nocciolo di Giffoni, olio Dop e altri prodotti tipici della provincia di Salerno. Pranzo al ristorante "Il Bibero". Costo 30euro. Info/339.7755202-edetill@libero.it

Napoli

"Cucina e Vigne di Città" al ristorante "A Taverna do Rè" di piazza Municipio.

Giovedì 20 novembre, ore 20,30, cena degustazione dedicata alla cucina e vigne di città e presentazione del programma degli eventi che si terranno nel locale di Gianni Lotà fino alla primavera prossima in collaborazione con "Officine Gourmet".

Il menu della serata preparato dallo chef Francesco Parrella sarà un omaggio alla tradizione partenopea: Pizzella di friarielli, Scarola alla monachina, il Fritto di città, Spaghettoni di Gragnano con polpetti affogati, Vanazione di muscolo, Braciola di coniglio e Strufel napoletano di mela annura in abbinamento ai bianchi e rossi di "Cantina Astroni" e "Agnanum Viticoltori Moccia". Costo 35euro. Info/081.5522424.

Napoli

Lunedì 17 novembre, ore 17, al Gran Hotel Vesuvio di via Partenope, presentazione della settima edizione di "Falanghina Felix". Parteciperanno il giornalista Luciano Pignataro, il presidente Slow Food campania Gaetano Pascale e Tommaso Luongo dell'As. Seguirà degustazione di circa 100 etichette. Info/www.falanghinafelix.it





18/11/2008 :: 10:31:40

Falanghina Felix a Sant'Agata dei Goti: presentata a Napoli la settima edizione



Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato ieri la presentazione alla stampa della settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania che si terrà a Sant'Agata de' Goti il 22 e 23 novembre.

All'incontro, moderato dal giornalista Luciano Pignataro, hanno partecipato Nicola Matarazzo, consulente del progetto; Gennaro Masiello, presidente della Camera di Commercio di Benevento; Carmine Valentino, assessore provinciale alle Politiche per l'Agricoltura; Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de' Goti; Laura Ravazzoni, responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma; Aniello Troiano, dirigente dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e Attività Produttive.

Pignataro ha posto in evidenza che "l'edizione 2008 di Falanghina Felix è più articolata e completa e che, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione, che vanta anche una longevità particolare". Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto: rafforzare la posizione competitiva a livello regionale dei produttori di questa cultivar; costruire legami con i diversi mercati extra regionali; sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, tipologico e socio culturale, e nuove occasioni di consumo e infine, sviluppare un circolo virtuoso "vino-turismo-territorio".

Masiello si è soffermato "sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione". Valentino ha sottolineato le "grandi potenzialità del vitigno falanghina" e dichiarato che "l'Amministrazione Provinciale di Benevento crede molto nell'iniziativa che, data la partecipazione di tante aziende, rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio". Ciervo ha detto che "Sant'Agata de' Goti, con il suo affascinante centro storico, è pronta ancora una volta a ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio" e che "di certo richiamerà tantissimi operatori del settore ed enoappassionati".

Ravazzoni ha messo in evidenza che "il turismo abbinato al vino può creare ricchezze notevoli" e che "la Falanghina, con il suo potenziale che riguarda anche storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto non solo in Italia, ma anche all'estero, e teso in particolare ad avvicinare i giovani". Aniello Troiano, nell'auspicare "un maggiore coinvolgimento delle terre che producono Falanghina", ha invitato tutti "a fare sistema per far conoscere meglio le realtà produttive e il suo territorio".

Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli). La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it. Per informazioni: felix@falanghinafelix.it.

Di seguito, il programma della manifestazione:

Sabato 22 novembre 2008

Ore 16

Incontro inaugurale

Sala Consiliare Comune di Sant'Agata De' Goti (BN) - via Roma Centro storico

Ore 17 - 23

Apertura Enoteca della Falanghina

Esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati
(Palazzo San Francesco - Via Roma)

Ore 17 - 23

Apertura Sala degustazione professionale - riservata ai professionisti del settore
(Palazzo San Francesco - Via Roma - Sala Consiliare)

Ore 20 - 22

Suoni a colori e Profumi di lettere

Note musicali e letture d'autore
(Palazzo San Francesco - Via Roma)

Domenica 23 novembre 2008

Ore 10 - 13

Apertura Enoteca della Falanghina

Esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati
(Palazzo San Francesco - Via Roma)

Ore 16 - 23

Apertura Enoteca della Falanghina

Esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati
(Palazzo San Francesco - Via Roma)

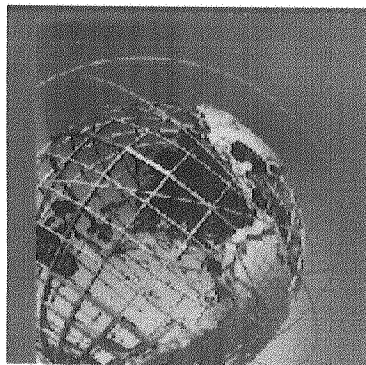
Ore 16 - 23

Apertura Sala degustazione professionale - riservata ai professionisti del settore
(Palazzo San Francesco - Via Roma - Sala Consiliare)

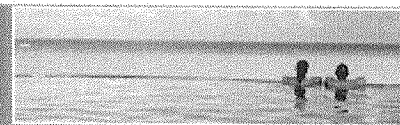
Ore 20 - 22

Suoni a colori e Profumi di lettere

Note musicali e letture d'autore
(Palazzo San Francesco - Via Roma)

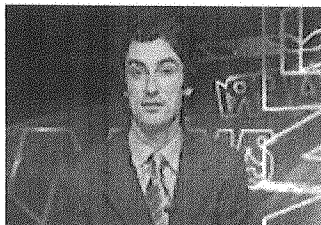


Cerchi offerte e sconti
per le tue vacanze?



OGGI 18/11/2008 ORE: 15:48:46

guarda l'ultimo **TG ORA**



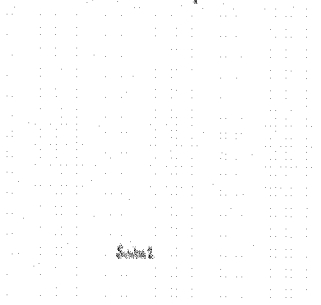
Seracitta
Leggi il Seracittà online

**SERVIZI FINANZIARI
L. & C. IMMOBILIARE
di Leone Caterina**

MUTUI ACQUISTI
CESSIONE V DELLO STIPENDIO
PRESTITI PERSONALI
PRESTITI AZIENDALI
CARTE REVOLVING

Via Epomeo, 135 - 80128 NAPOLI
Tel. 081 612 7249 - 081 757 3696
Fax. 081 726 1982
www.lcfinanzeenti.com

meteo in tempo reale



OGGI

cultura: **da campania**

18/11/2008 - ENOGASTRONOMIA: AL VIA A NAPOLI "FALANGHINA FELIX 2008"

Con il banco d'assaggio più ricco di vini Falanghina, che sia mai stato presentato a Napoli, circa 100 etichette delle 60 aziende delle province di Avellino, Benevento, Caserta e Napoli, è iniziata la settima edizione della rassegna. Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di FALANGHINA FELIX, rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania. All'incontro, moderato da Luciano Pignataro (giornalista de Il Mattino e Premio Veronelli 2008), hanno partecipato: Nicola Matarazzo (Consulente del progetto), Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de' Goti), Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) e Aniello Troiano (Dirigente dell'Assessorato Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive). Luciano Pignataro ha posto in evidenza che "l'edizione 2008 di Falanghina Felix è più articolata e completa e che, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione, che vanta anche una longevità particolare". Nicola Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto, e cioè di rafforzare la posizione competitiva a livello regionale dei produttori di questa cultivar; costruire legami con i diversi mercati extra regionali; sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, tipologico e socio culturale, e nuove occasioni di consumo e infine, di sviluppare un circolo virtuoso "vino-turismo-territorio". Ha concluso poi, con le azioni in programma per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e annunciando la chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma, con la presenza di Bruno Vespa che racconterà la sua ultima esperienza letteraria "Viaggio in un'Italia diversa", una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura. Gennaro Masiello si è soffermato "sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione". "E' di certo - ha concluso - un vino diverso che ha bisogno di politiche adeguate e di controlli maggiori per evitare la concorrenza sleale". Carmine Valentino ha riferito sulle "grandi potenzialità del vitigno falanghina e dichiarato che "l'amministrazione provinciale di Benevento crede molto nell'iniziativa che, data la partecipazione di tante aziende, rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio". Alfonso Ciervo dopo aver rilevato "il momento favorevole per la vitivinicoltura, data l'ottima vendemmia", ha detto che "Sant'Agata de' Goti, con il suo affascinante centro storico, è pronta ancora una volta ad ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio" e che "di certo richiamerà tantissimi operatori del settore ed enoappassionati". Laura Ravazzoni, nel dichiararsi "orgogliosa di essere l'elemento nuovo dell'appuntamento 2008", ha messo in evidenza che "il turismo abbinato al vino può creare ricchezze notevoli" e che "la Falanghina, con il suo potenziale che riguarda anche storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto non solo in Italia, ma anche all'estero, e teso in particolare ad avvicinare i giovani". Aniello Troiano, nell'auspicare "un maggiore coinvolgimento delle terre che producono Falanghina", ha invitato tutti "a fare sistema per far conoscere meglio le realtà produttive ed il suo territorio". "Falanghina Felix - ha aggiunto -, con le sue numerosissime etichette, non va vista solo come iniziativa di spessore, ma soprattutto come segnale da raccogliere per un più proficuo sviluppo del turismo e dell'agroalimentare". Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli). La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it. Per informazioni: felix@falanghinafelix.it

MARTEDÌ
18 NOVEMBRE 2008

VALLE VITULANESE

Tante cantine del comprensorio a 'Falanghina Felix'

Particolarmente nutrita la delegazione torrecusana-vitulanese all'edizione 2008 di 'Falanghina felix' presentata ieri a Napoli ed in programma il prossimo week-end a sant'Agata dei Goti. Queste le cantine che aderiscono all'iniziativa: Azienda agricola Fontanavecchia, Azienda agricola Il poggio, Azienda agricola Nifo Sarrappochiello, azienda agricola Terre d'aglianico, Azienda agricola Torre Varano, Cantina del Taburno, Antine Iannella, azienda agricola Caputalbus, Fattoria La Rivolta, La Masseria di Maria, Ocone-Agricola del Monte, Santiquaranta.

[home page](#) | [archivio articoli](#) | [agenda eventi](#) | [lavoro](#) | [forum](#) | [sondaggi](#) | [newsletter](#) | [e-commerce](#)

[denaroFinanziamenti](#) | [denaroTv](#) | [video on demand](#) | [formazione](#) | [eventi](#) | [libri](#) | [denaroViaggi](#)

Il Quotidiano

Prima pagina
Agenda eventi
News
Borsa & Mercati
Mediterraneo
Campania
Napoli
Caserta
Salerno
Avellino
Benevento
Commenti

Inseriti

Sanità
Soldi & Imprese
Commercio & Logistica
Professioni
Enti Locali & Cittadini
Futura
Turismo & Viaggi
Cultura
Moda & Affari

Mensile

Den

Rubriche

Commercio estero
Speciale WTO
Aiesec
Marketing
Salute & prevenzione
Rassegna web
Oroscopo finanziario
Concorso Talenti
Racconti
Meteo
Cinema
Il Cartellone
Palinsesto Dtv

Speciali

Exposudhotel
Assemblea Confindustria
Speciale Convegno Capri
Rapporto Capri
Unione Industriali
Italia-Francia
Spia al Diritto
Global Compact
Coldiretti
Api Napoli
Tess
Claai
Elezioni 2008
Banche
Infrastrutture
Edilizia
Economia del Mare

Benevento

Enogastronomia

Vino, Falanghina Felix: Sant'Agata protagonista

Presentata nei giorni scorso al Grand Hotel "Vesuvio" di Napoli la settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania in programma a Sant'Agata de' Goti il 22 e 23 novembre.


A prendere parte all'incontro con la stampa, tra gli altri, Gennaro Masiello, presidente della Camera di commercio di Benevento, Carmine Valentino, assessore provinciale all'Agricoltura, Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de' Goti, Aniello Troiano, dirigente dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e Attività Produttive. Per Masiello, "Falanghina Felix" è una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione.



Sulla stessa linea anche Valentino che ribadisce l'importanza che l'amministrazione provinciale riserva all'iniziativa cui partecipano tante aziende. "Rappresenta una sfida-sottolinea Valentino- tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio". Sant'Agata de' Goti, secondo quanto annuncia il primo cittadino, con il suo affascinante centro storico, è pronta ancora una volta a ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio, destinata a richiamare tantissimi operatori del settore ed enoappassionati. Per Troiano è necessario fare sistema per diffondere meglio le realtà produttive della Campania e il suo territorio.

Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato Ais Napoli). La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it. Per informazioni: felix@falanghinafelix.it.

CDG

del 19-11-2008 num. 216

 [torna indietro](#)

	<p>Cerchi il minor tasso%? Prestiti fino a 70.000€</p>		<p>Assicurazione auto Direct Line</p>
<p>LDC Ibevolution - Lavorare da Casa Cerchiamo persone interessate ad avviare una concreta attività indipendente ...</p>			

19/11/2008

Chiudi

GIUSEPPE PISCITELLI Sant'Agata dei Goti. Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di "Falanghina felix", rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania, che si aprirà sabato a Sant'Agata. Il giornalista Luciano Pignataro ha posto in evidenza che «l'edizione di quest'anno, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione». Nicola Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto di cui è consulente, condensati nello sviluppo del circolo virtuoso vino-turismo-territorio e ha annunciato che alla chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma l'1 dicembre interverrà Bruno Vespa che racconterà la sua ultima esperienza letteraria «Viaggio in un'Italia diversa», una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura. Gennaro Masiello (presidente della Camera di Commercio di Benevento) si è soffermato «sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione». L'assessore provinciale alle politiche per l'agricoltura Carmine Valentino ha evidenziato «le grandi potenzialità del vitigno falanghina e il sostegno dell'ente all'iniziativa che rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio». Per il sindaco Alfonso Ciervo «la città, con il suo affascinante centro storico, è pronta ad ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio e che di certo richiamerà tantissimi operatori del settore ed enoappassionati». Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) ha messo in risalto come «la manifestazione con il suo potenziale intriso di storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto anche all'estero». Per Aniello Troiano (dirigente dell'assessorato regionale all'agricoltura) «l'iniziativa è un segnale da raccogliere per un più proficuo sviluppo del turismo e dell'agroalimentare». Sabato in contemporanea con l'apertura avrà luogo il Falanghina Felix Day con degustazioni a Torino presso l'Enoteca Rossorubino, a Crema presso l'Enoteca Fuori Porta di Luca Bandirali, a Bologna presso l'Enoteca Alla Porta, a Roma presso l'Enoteca Al vino al Vino e a Bari presso Fuori Luogo. Alle 16 avverrà l'incontro inaugurale nella sala consiliare, dalle 17 a palazzo San Francesco si apriranno l'enoteca e la sala degustazione professionale, domenica enoteca show.

LA CULTURA
DELLA TERRA



Vino sannita in passerella. A destra una immagine di Sant'Agata

Vino. Falanghina in tutta Italia

*La rassegna di Sant'Agata
presentazione a Napoli
chiusura a Roma con Vespa*

GIUSEPPE PISCITELLI

SANT'AGATA DEI GOTI. Il Grand Hotel Vesuvio di Napoli ha ospitato la presentazione alla stampa della settima edizione di "Falanghina felix", rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania, che si aprirà sabato a Sant'Agata. Il giornalista Luciano Pignataro ha posto in evidenza che «l'edizione di quest'anno, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione». Nicola Matarazzo ha illustrato gli obiettivi del progetto di cui è consulente, condensati nello sviluppo del circolo virtuoso vino-turismo-territorio e ha annunciato che alla chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma l'1 dicembre intervverrà Bruno Vespa che racconterà la sua ultima esperienza letteraria «Viaggio in un'Italia diversa», una ulteriore occasione di connettere vino e cultura. Genna-

Camera di Commercio di Benevento) si è soffermato «sulle ambizioni di una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione». L'assessore provinciale alle politiche per l'agricoltura Carmine Valentino ha evidenziato «le grandi potenzialità del vitigno falanghina e il sostegno dell'ente all'iniziativa che rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del territorio». Per il sindaco Alfonso Ciervo «la città, con il suo

affascinante centro storico, è pronta ad ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio e che di certo richiamerà tantissimi operatori del settore ed enoappassionati». Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) ha messo in risalto come «la manifestazione con il suo potenziale intriso di storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto anche all'estero». Per Aniello Troiano (dirigente dell'assessorato regionale all'agricoltura) «l'iniziativa è un segnale da raccogliere per un più profi-

cuo sviluppo del turismo e dell'agroalimentare». Sabato in contemporanea con l'apertura avrà luogo il Falanghina Felix Day con degustazioni a Torino presso l'Enoteca Rosso-rubino, a Crema presso l'Enoteca Fuori Porta di Luca Bandirali, a Bologna presso l'Enoteca Alla Porta, a Roma presso l'Enoteca Al vino al Vino e a Bari presso Fuori Luogo.

Alle 16 avverrà l'incontro inaugurale nella sala consiliare, dalle 17 a palazzo San Francesco si apriranno l'eno-teca e la sala degustazione professionale, domenica enoteca show.

ENOGASTRONOMIA

Vino, Falanghina Felix: Sant'Agata protagonista

Presentata nei giorni scorsi al Grand Hotel "Vesuvio" di Napoli la settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania in programma a Sant'Agata de' Goti il 22 e 23 novembre.

A prendere parte all'incontro con la stampa, tra gli altri, Gennaro Masiello, presidente della Camera di commercio di Benevento, Carmine Valentino, assessore provinciale all'Agricoltura, Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de' Goti, Aniello Troiano, dirigente dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e Attività Produttive. Per Masiello, "Falanghina Felix" è una rassegna che mette insieme pubblico e privato per un vitigno che può ancora crescere e che costituisce un pilastro importante per l'intera regione.

Sulla stessa linea anche Valentino che ribadisce l'importanza che l'amministrazione provinciale riserva all'iniziativa cui partecipano tante aziende. "Rappresenta una sfida - sottolinea Valentino - tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del

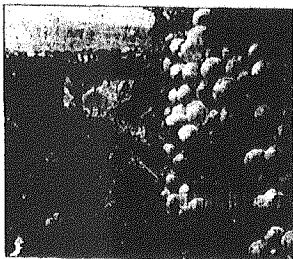
territorio". Sant'Agata de' Goti, secondo quanto annuncia il primo cittadino, con il suo affascinante centro storico, è pronta ancora una volta a ospitare una rassegna che lega il prodotto al territorio, destinata a richiamare tantissimi operatori del settore ed enoappassionati. Per Troiano è necessario fare sistema per diffondere meglio le realtà produttive della Campania e il suo territorio.

Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su "Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania", con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato Ais Napoli). La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per i seminari è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it. Per informazioni: felix@falanghinafelix.it.

CDG

Falanghina Felix, successo per la presentazione della kermesse

È stato un successo l'incontro tenutosi a Napoli nei giorni scorsi, presso l'Hotel Vesuvio, in cui si è celebrata la presentazione alla stampa della manifestazione "Falanghina Felix", che fa base a Sant'Agata de'Goti. All'incontro, moderato da Luciano Pignataro (premio Veronelli nel 2008), hanno partecipato: Nicola Matarazzo (Consulente del progetto), Gennaro Masiello (Presidente della Camera di Commercio di Benevento), Carmine Valentino (Assessore Provincia di Benevento alle politiche per l'Agricoltura e i sistemi produttivi), Alfonso Ciervo (Sindaco di Sant'Agata de'Goti), Laura Ravazzoni (responsabile delle relazioni istituzionali CTS Roma) e Aniello Troiano (Dirigente dell'Assessorato Regione Campania all'Agricoltura e Attività Produttive). Il moderatore Pignataro si è subito impegnato a delucidare la platea sulle caratteristiche e sulle novità dell'edizione 2008 della manifestazione: "l'edizione 2008 di Falanghina Felix è più articolata e completa e che, attraverso l'imponente panoramica sulla produzione campana in vetrina, di certo accrescerà la conoscenza sul vitigno più diffuso della regione, che vanta anche una longevità particolare». In seguito è intervenuto il consulente del progetto, Nicola Matarazzo, che si è espresso illustrando gli obiettivi della manifestazione, e cioè di rafforzare la posizione competitiva a livello regionale dei



produttori di questa cultivar; costruire legami con i diversi mercati extra regionali; sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, tipologico e socio culturale, e nuove occasioni di consumo e infine, di sviluppare un circolo virtuoso «vino-turismo-territorio». Ha concluso poi, con le azioni in programma per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e annunciando la chiusura della rassegna al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma, con la presenza di Bruno Vespa che racconterà la sua ultima esperienza letteraria «Viaggio in un'Italia diversa», una ulteriore occasione di coniugare vino e cultura. A nome dell'amministrazione provinciale di Benevento poi, è intervenuto l'assessore Carmine Valentino, esaltando le grandi potenzialità del vitigno falanghina e dichiarando che «l'amministrazione provinciale di Benevento crede molto nell'iniziativa che, data la partecipazione di tante aziende, rappresenta una sfida tesa soprattutto ad aumentare la notorietà sia dei vini sia del

territorio». Il primo cittadino di Sant'Agata de'Goti, Alfonso Ciervo, ha commentato favorevolmente la vendemmia di quest'anno, e dichiarato che Sant'Agata è pronta ad accogliere nuovamente la manifestazione, attesa da moltissimi appassionati. Laura Ravazzoni nel dichiararsi «orgogliosa di essere l'elemento nuovo dell'appuntamento 2008», ha messo in evidenza che «il turismo abbinato al vino può creare ricchezze notevoli» e che «la Falanghina, con il suo potenziale che riguarda anche storia, cultura e tradizione, deve essere al centro di un pacchetto proposto non solo in Italia, ma anche all'estero, e teso in particolare ad avvicinare i giovani». In ultimo è intervenuto Aniello Troiano, che ha invitato tutti a fare sistema, «...per far conoscere meglio le realtà produttive ed il suo territorio. Falanghina Felix - ha aggiunto - con le sue numerosissime etichette, non va vista solo come iniziativa di spessore, ma soprattutto come segnale da raccogliere per un più proficuo sviluppo del turismo e dell'agroalimentare». Al termine della conferenza stampa si è tenuto un seminario degustazione su «Le espressioni territoriali della Falanghina in Campania», con vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, e condotto da Luciano Pignataro, Gaetano Pascale (Presidente Slow Food Campania) e Tommaso Luongo (delegato AIS Napoli).



20/11/2008 :: 10:45:6

Sant'Agata dei Goti: il programma della settimana edizione di Falanghina Felix

Il 22 e il 23 novembre nel Chiostro di Palazzo San Francesco, situato nel centro storico di Sant'Agata de' Goti, avrà luogo la settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania, con 62 aziende e circa 100 etichette.



La Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti, organizzano la settima edizione della manifestazione.

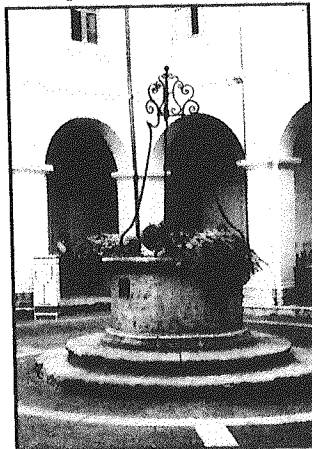
Sabato 22 alle 16 è prevista l'inaugurazione nella Sala Consiliare Comunale; e dalle 17 alle 23, nel Palazzo San Francesco, si aprirà l'Enoteca con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati. Dalle 17 alle 23, invece, negli stessi spazi, si aprirà la Sala degustazione professionale riservata ai professionisti del settore e, dalle 20 alle 22, toccherà a "Suoni a colori e Profumi di lettere", note musicali e letture d'autore. Domenica 23, l'enoteca con esposizione e degustazione dedicata agli enoappassionati, avrà i seguenti orari: dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 23.

Per tutti i visitatori della rassegna saranno previste visite guidate a cura della Pro Loco di Sant'Agata de' Goti (necessaria prenotazione al numero telefonico 3389238541) nei luoghi simbolo del centro storico, alle 11 e alle 16 di domenica 23 novembre. La partecipazione a tutte le iniziative in programma è gratuita, per la sala degustazione professionale è necessaria la prenotazione (fino ad esaurimento posti) direttamente sul sito web www.falanghinafelix.it. Per informazioni: felix@falanghinafelix.it

:: Questo articolo è stato stampato dal Portale [ilQuaderno.it](http://www.ilquaderno.it) ed è disponibile al seguente indirizzo:
<http://www.ilquaderno.it/index.php?articolo=29643&categoria=109&sezionenotizie=51> ::

Falanghina Felix, in alto i calici

Appuntamento a Sant'Agata dei Goti, sabato 22 e domenica 23 novembre, per enoappassionati, operatori e professionisti del settore che potranno degustare 100 diverse etichette di Falanghina. 62 aziende parteciperanno alla VII edizione di "Falanghina Felix", la rassegna regionale che promuove il vitigno campano a bacca bianca. Tra le finalità: rafforzare la competitività del marchio a livello regionale, sui mercati extra regionali e, infine, sviluppare il circolo virtuoso "vino-turismo-territorio. "È insieme una celebrazione e un omaggio - ha chiosato l'assessore all'Agricoltura della Provincia di Benevento, Carmine Valentino -. Celebrazione, in quanto porta sul proscenio non solo un prodotto di eccellenza della vitivinicoltura sannita, ma anche un luogo d'incanto quale è Sant'Agata dei Goti. E' un omaggio alle migliori capacità imprenditoriali locali che hanno saputo portare nel futuro il frutto di una esperienza che ha pochi eguali". Organizzata dalla Camera di Commercio di Benevento con la compartecipazione della Regione Campania, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e del Comune di Sant'Agata de' Goti. Per informazioni: www.falanghinafelix.it



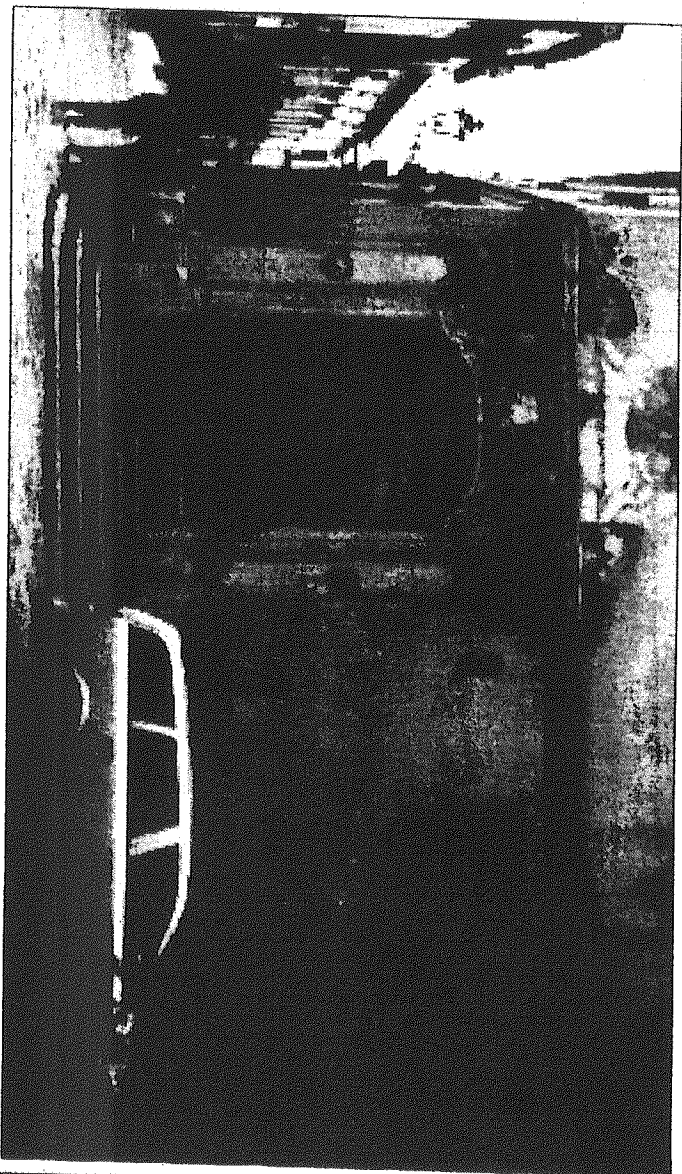
'Falanghina felix', nel fine settimana degustazioni presso il chiostro di Palazzo San Francesco

VENERDÌ
21 NOVEMBRE 2008

IL SANNIO
QUOTIDIANO

IL PRIMO QUOTIDIANO DI BENEVENTO

Dopo la presentazione di Napoli, torna nella sua sede naturale, ovvero Sant'Agata de' Goti, la popolare manifestazione "Falanghina Felix". Infatti, nel suggestivo Chiostro di Palazzo San Francesco, sede del comune di Sant'Agata de' Goti, partirà ufficialmente, sabato e domenica, la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna che vedrà la partecipazione di 62 aziende e circa 100 etichette che producono vino derivante da uve del vitigno falanghina. La manifestazione è organizzata da Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valsannio, con la compartecipazione della Regione Campania Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CEPICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de' Goti: "...non solo per la posizione di Sant'Agata de' Goti, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di



contingere turismo ed enogastronomia, in un luogo di indubbio fascino architettonico e storico culturale". Venendo al dettaglio del programma della manifestazione, si partirà sabato alle ore 16 con l'inaugurazione nella Sala Consiliare Comunale; e dalle ore 17 alle 23, nel Palazzo San Francesco, si aprirà l'Enoteca, con esposi-

zione e degustazione dedicata agli enoappassionati. Dalle ore 17 alle 23, invece, negli stessi spazi, si aprirà la Sala degustazione professionale riservata ai professionisti del settore e, dalle ore 20 alle 22, toccherà a «Suoni a colori e Profumi di lettere», note musicali e letture d'autore. Domenica poi, giornata tutta

dedicata all'enoteca, aperta dalle ore 10 alle 13 e poi dalle 16 alle 23.

Per tutti i visitatori della rassegna saranno previste visite guidate a cura della Pro Loco di Sant'Agata de' Goti (con prenotazione obbligatoria), nei luoghi simbolo del centro storico, alle ore 11 e alle ore 16 di domenica 23 novembre.

**IL BORGO**

San Lorenzello questo weekend invita ad "andare per frantoi e mercatini"



San Lorenzello, la festa dell'olio

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

SAN Lorenzello è sempre un belviaggio. Per il fascino intatto del borgo antico, per l'atmosfera che si respira passeggiando tra le vie lastricate del centro, per le belle ceramiche dipinte e per il mercato antiquario all'aperto. Il prossimo fine settimana la cittadina sannita invita ad "Andar per frantoi e mercatini", festeggia l'olio nuovo e anticipa di un weekend il tradizionale appuntamento con il Mercantico. Doppia occasione dunque per mettersi in viaggio e ricalcare le campagne del Sannio beneventano. Tra filari di vite, ulivi secolari che sembrano sculture e borghi medievali. L'olio di San Lorenzello è un nettare profumato e di pregio, le olive - la cultivar dominante è l'Ortice - vengono raccolte a mano e pigiate a freddo. Domenica mattina (appuntamento alle 10.30, in Piazza Filippo Lavorgna, davanti al Municipio) si potrà andare in alcune aziende e nei frantoi del territorio per assaggiare il primo olio ed assistere alle fasi di lavorazione delle olive. Per portare a casa qualche bot-

tiglia di extravergine l'indirizzo per eccellenza è l'Olivicola Titerno, la cooperativa agricola che riunisce cinquantuno soci e che produce ogni anno oltre duecento quintali di olio extravergine di oliva. Il centro antico di San Lorenzello acco-



**dormire
forse sognare**

I viaggiatori raffinati di Aquapetra

Aquapetra è il relais che mancava tra queste campagne. È a Telesse, 9 chilometri da San Lorenzello. Un borgo nascosto dove ogni pietra racconta una storia: 45 camere e suite, tutte molto curate ed eleganti, immerse in un giardino meraviglioso. Un ristorante che si affaccia nel verde. E poi la Spa, un centro benessere con grandi vetrate e vista sugli ulivi: bagno turco, sauna, una piscina interna ed un'altra esterna. Oasi e rifugio per viaggiatori raffinati. Doppia da 200 euro. Località Monte Pugliano, telefono 0824 941 878.

(d.b.s.)

glierà già da domani brocanti e collezionisti per quello che è il più esteso e suggestivo mercato antiquario: si va a caccia del pezzo raro, del cimelio d'epoca curiosando qua e là, tra slarghi e cortili dove sono allestite le bancarelle. Non solo antiquariato: a San Lorenzello si fa sosta nelle botteghe di ceramica dove si tramanda l'antica tradizione di Nicola Giustiniani e poi nei panifici per degustare i taralli al forno che qui hanno un sapore speciale e una storia che si perde nei secoli. Ricetta genuina e lavorazione artigianale. Cen'è anche per i più piccoli che domenica pomeriggio potranno visitare "Il parco dei dinosauri". L'itinerario, quando, prosegue con dintorni e Sant'Agata dei Goti (33 chilometri a sud) che nel fine settimana celebra, tra incontri e degustazioni, la Falanghina, il vino bianco profumato e gentile della Campania: sia domani che domenica gli enoappassionati potranno assaggiare le diverse falanghine della regione nell'Enoteca allestita nel Chiostro di Palazzo San Francesco: sessantadue aziende e circa cento etichette.

CORRIERE DEL MEZZOGIORNO

Domenica 23 Novembre 2008

Carnet

Agenda della settimana su www.corrieredelmezzogiorno.it

OGGI

ROTARY CLUB

Si tiene oggi la cerimonia di inaugurazione dell'affresco della cupola centrale del seicentesco Santuario di S. Maria dei Bagni realizzato dal Rotary Club Scafati-Angri Realvalle.

Santuario di S. Maria dei Bagni
Scafati, ore 10.30

LIBRI E SUONI

Una mattinata di musica e poesia con il terzo e ultimo appuntamento della rassegna «Il silenzio e le parole» a cura di Sergio Bizzarro e Costantino Ioni. Alla presentazione del libro di Mimmo Grasso «Sebeto», seguirà il concerto del trio Key Largo e un laboratorio di poesia della Dante Alighieri.

Chiesa di S. Giuseppe delle Scalze
Salita Pontecovo, Napoli, ore 10.30

UNIVERSITA' E FONDAZIONI

Si riuniscono oggi le Assise di Napoli e del Mezzogiorno d'Italia per parlare del tema «La trasformazione delle Università in fondazioni». Intervengono Carlo Iannello e Alberto Lucarelli.

Teatro Tinta di Rosso
via S. Biagio dei Librai,
Napoli, ore 10.30

FALANGHINA FELIX

Appuntamento oggi con la settima edizione di Falanghina Felix, la rassegna di vini da uve falanghine della Regione Campania cui partecipano 62 aziende e circa 100 etichette.

Chiostro di Palazzo San Francesco
Sant'Agata de' Goti (Bn), dalle 17

GUARATTELLE

Si svolge stamattina lo spettacolo «Guarattelle del Vesuvio» con Roberta Di Domenico inscritto nella rassegna «Il tempo dei bambini» del Canto Libre.

Canto Libre
via S. Giovanni Maggiore Pignatelli,
Napoli, ore 11

ALIMENTAZIONE SANA

Stand e degustazioni di alimentazione sana e conveniente nella manifestazione prevista oggi nella Villa

Comunale di Castellammare di Stabia con il Mercato di Campagna Amica.

Villa Comunale
Castellammare di Stabia (Na), ore 9

LE DOMENICHE DELL'OLIO

Cerreto Sannita dedica all'olio extra vergine d'oliva questa e la prossima domenica con mercatini del biologico e degustazioni.

Palazzo Sant'Antonio
Cerreto Sannita (Bn), dalle ore 12

SALOTTO MUZIKA

Appuntamento con i Lef stasera a Cava de' Tirreni per un altro degli spettacolari incontri di «Salotto Muzika».

Taverna Andaluna
Cava de' Tirreni (SA), ore 21

DOMANI

DISCIPLINA URBANISTICA

L'associazione ex Consiglieri Regionali (Arec) presenta con l'associazione ex Parlamentari della Repubblica il convegno «La situazione della Disciplina Urbanistica in Campania». Domani dalle 9.30 introdurranno i lavori il Presidente dell'Arec Filippo Caria e la Presidente del Consiglio Regionale della Campania Sandra Leonardo. Seguiranno gli interventi del professor Guido D'Angelo, del Preside della Facoltà di Architettura dell'Università «Federico II» Claudio Claudi de Saint Mihiel e del Presidente dell'Associazione Costruttori Edili Napoletani (Acen) Ambrogio Prezioso. Conclude l'assessore regionale all'Urbanistica Gabriella Cundari.

Hotel Royal
via Partenope, Napoli, ore 9.30

UN SIMPOSIO PER VECCHIO

Si svolge oggi il simposio per festeggiare i settant'anni del professor Giancarlo Vecchio in occasione del meeting internazionale sul tema «From viral oncogenes to the molecular genetics of cancer».

Centro congressi Fridericiano
via Partenope, Napoli, ore 9

DENARO IN FESTA

Domani alle 19, nel Teatro Mediterraneo

della Mostra d'Oltremare appuntamento con «La Festa del Denaro». Per l'occasione sarà presentato il libro di Federica Cigala «La mia vita con... ho messo il dito tra moglie e marito» e del concerto de «I solisti di Napoli» che, diretti da Nikolay S. Lafov, eseguiranno brani di Beethoven, Glominoj e Putignano.

Teatro Mediterraneo
piazzale Tecchio, Napoli, ore 19

ARTISTI IN CAMPANIA

Si presenta alle 19 la mostra «12x12 Visual Art», un progetto della Phoebus Edizioni nato per dare visibilità a 12 artisti campani. Sempre domani al Pan, a chiusura della rassegna di video-arte «Camera con vista» curata da Andriana Rispoli ed Eugenio Viola appuntamento con la trilogia di Guido Acampa «Ramp».

Palazzo delle Arti
via dei Mille, Napoli, ore 19

APREA DA FNAC

Si presenta domani nel Forum Fnac il libro di Gabriele Aprea «Poteva andare peggio» edito da Cento Autori. Ne parlano Pasquale Esposito, Pino Imperatore e Gianluca Calvino.

Fnac
via Luca Giordano, Napoli, ore 18

VITIGNOITALIA

In attesa della quinta edizione del salone del vino da vitigno autoctono e tradizionale, è fissata domani pomeriggio nell'Hotel Excelsior l'anteprima con 100 cantine nazionali e degustazioni.

Hotel Excelsior
via Partenope, Napoli, ore 17

L'AQUILA E IL POLLO FRITTO

Si presenta oggi alla Feltrinelli il libro del giornalista Vittorio Zucconi «L'aquila e il pollo fritto» edito da Mondadori.

La Feltrinelli
piazza dei Martiri, Napoli, ore 18

LEOPARDI A TAVOLA

Per i lunedì letterari Antonio Tubelli presenta domani alle 18 «Leopardi a tavola».

Palazzo Arechi II,
Benevento, ore 18

BIOLACTINE SELLA
 FERMENTI LATTICI SELEZIONATI E ATTIVI
 • Equilibrio intestinale • Diarrea del viaggiatore
 • Pancia anella
 www.sellafarmaceutici.it

Vince il piatto unico
 Al nostro convegno sull'alimentazione
 come cambia la tavola degli italiani

STRESS? STANCHEZZA?
BIOTON
 • Ricoostituente • Adattogeno • Antistress
 www.sellafarmaceutici.it SELLA

anno 14 n. 601

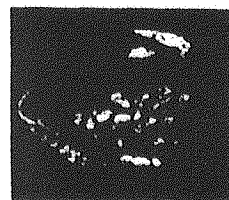
da pagina 5 a 7

20 novembre 2008

In settimana

VINO
 Per il week end Sant'Agata de' Goti (Bn) propone Falanghina Felix 2008, rassegna regionale dei vini di uve falanghina. Esposizione e degustazione per enoappassionati e professionisti (info n. 0823.718211-339 2073143).

CAVOLO VERZA



Termina il 23 a Montalto Dora (To) la sagra del Cavolo Verza. Sabato "La notte delle lanterne", rappresentazione della civiltà contadina del passato, con oltre 1.200 figuranti e musicisti (info n.0125.652771 - InfoSagra 349 0074456).

Monitor e :
 postura, stress. L'importanza di un luogo di lavoro dove si rispettano i criteri di prevenzione e le pause

Settimanale, Supplemento gratuito al numero odierno de la Repubblica - Sped. Abbon. Post - articolo 1 legge 46/04 del 27/02/2004



MEDICINA
 L'epidemia nascosta di epatite B
 Difendiamo il fegato
 alle pagine 12 e 13



SANITÀ
 Le novità di Obama per la salute degli americani
 a pagina 21



BENESSERE
 Alle terme di lusso, vacanze relax tra piacere e cure
 da pagina 24 a 27



Stampa



25/11/2008 :: 10:21:37

Sant'Agata dei Goti, Falanghina Felix: si è chiusa la settima edizione



Si è chiusa la settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della regione Campania, che si è svolta nel weekend scorso Chiostro di Palazzo San Francesco a Sant'Agata dei Goti. La manifestazione ha ospitato un banco d'assaggio di 62 aziende per 100 etichette di vini derivati dal vitigno più diffuso della Campania.

E' stata effettuata anche una degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale dove addetti ai lavori hanno approfondito le conoscenze sui vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. "Falanghina Felix" è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno per la trasmissione "Festa Italiana". Il 1° dicembre l'evento farà tappa a Roma per la presentazione dell'ultimo libro del giornalista Bruno Vespa.

:: Questo articolo è stato stampato dal Portale **ilQuaderno.it** ed è disponibile al seguente indirizzo:
<http://www.ilquaderno.it/index.php?articolo=29805&categoria=109&sezionenotizie=51> ::

© **Il Quaderno Editrice S.r.l.**
Viale Mellusi, 97
82100 Benevento
P.IVA 01139780629

Tel. **0824 316 191** - Fax: 0824 351 873
E-mail: redazione@ilquaderno.it

Testi, foto, grafica, materiali audio e video non possono essere pubblicati, riscritti, commercializzati, distribuiti, radio o videotrasmessi, da parte degli utenti e dei terzi in genere, in alcun modo e sotto qualsiasi forma.

MERCOLEDÌ
26 NOVEMBRE 2008

SANT'AGATA DE' GOTI

Falanghina felix, la settima edizione si chiude con un ottimo successo

Ha ottenuto un ottimo successo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna per cultori ed appassionati del vino prodotto con uve Falanghina, andata in scena a Sant'Agata de'Goti. La manifestazione, svoltasi nel suggestivo Chiostro di Palazzo San Francesco, sede del Comune di Sant'Agata de'Goti, ha richiamato moltissimi enoappassionati da tutta la regione, ed ha visto protagoniste 62 aziende per 100 etichette di vino Falanghina. Gli organizzatori, esprimendosi sull'evento, hanno palesato tutta la propria soddisfazione, affermando: "L'incantevole borgo storico sannita, infatti, con le sue numerose peculiarità architettoniche e le splendide chiese, ha dimostrato ancora una volta di essere luogo ideale per lo svolgimento di un'iniziativa unica nel

contingere turismo ed enogastronomia. Un successo tutto particolare ha registrato la degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale dove numerosi addetti hanno approfondito le conoscenze sui vini del Santio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei". Attenzione a questa rassegna è stata data anche dalla televisione nazionale, infatti, Falanghina Felix è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno. Camilla Nata, inviata della trasmissione «Festa Italiana» (condotta da Caterina Balivo), ha raccolto pareri ed esperienze sul borgo e su alcuni piatti della cucina locale preparati per l'occasione. Non solo l'appuntamento santagatese però ha ottenuto successo, ma anche quelli precedenti, che,

come si ricorderà si sono tenuti a Napoli, presso l'Hotel Vesuvio. Un plauso va espresso dunque agli organizzatori di tale rassegna, ovvero la Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SESIRCA - STAPA CEPICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento, del Comune di Sant'Agata de'Goti. Tuttavia, la manifestazione non ancora volge al termine, si terrà il primo dicembre infatti l'ultimo appuntamento di "Falanghina Felix", al Waldorf Astoria di Roma, dove sarà protagonista anche Bruno Vespa con il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

ENOGASTRONOMIA

Falanghina Felix, chiude la rassegna

Chiude con un bilancio positivo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania. Il Chiostro di Palazzo San Francesco, situato nel centro storico di Sant'Agata de' Goti, ha richiamato tanti enoappassionati per un appuntamento con un grande banco d'assaggio di 62 aziende per 100 etichette di vini derivati dal vitigno più diffuso della Campania. Il borgo storico sannita, infatti, con le sue numerose peculiarità architettoniche e le splendide chiese, ha dimostrato ancora una volta di essere luogo ideale per lo svolgimento di un'iniziativa unica nel coniugare turismo ed enogastronomia. Un successo particolare ha registrato la degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale, dove gli addetti hanno approfondito le conoscenze sui vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Falanghina Felix è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno. Camilla Nata, inviata della trasmissione "Festa Italiana" (condotta da Caterina Balivo), ha raccolto pareri ed esperienze su Sant'Agata de' Goti e su alcuni piatti della cucina locale preparati per l'occasione. Ultimo appuntamento di Falanghina Felix il 1° dicembre, quando la rassegna farà tappa a Roma, al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, in un evento che vedrà Bruno Vespa protagonista con il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

Questioni di Gusto

Giovani chef alla "Galleria Colonna"



Vincenza Costa, con il gruppo degli chef della "Galleria Colonna".
FOTO TOIATI

GALLERIA COLONNA
Roma - Galleria Alberto Sordi, 53
Tel. 06 85355431
Sempre aperto
Prezzo medio: 35-60 euro
VOTO: 7 1/2
Sì: Goda e centro storico
No: Migliorabili i tempi di servizio

IN PRINCIPIO fu il Gran Caffè Berardo (con due "refe", non con una sola, come va di moda oggi per scimmiettare il birignao del jet set), poi sarebbe arrivata Via Veneto a "fare moda" nella Capitale. In questa chiave va pensata la storia della Galleria Colonna, quando artisti in cerca di scrittura (rivedere, al riguardo, le mille sequenze di "Polvere di stelle" con Alberto Sordi e Monica Vitti) belle dame e tutto il variegato mondo dell'avanspettacolo, mentre un'orchestra suonava, si incontravano negli spazi ricavati negli Anni '20 da quello che era stato il palazzo del principe di Piombino (già Giustini-Spada). Oggi, la stessa Galleria, dedicata a un personaggio simbolo come Alberto Sordi, è diventata protagonista di una moviola tutta sua, in un intreccio tra Parlamento, luoghi dello shopping e della cultura, e grandi griffe. Mancava ancora un pensiero relais di appun-

ta. Un vero e proprio fenomeno di costume: le padrone di casa danno sfoggio della loro ospitalità con cibi sempre più raffinati, argentei, tovaglie ricamate e spesso anche con musica.

anche un pranzo di affari, (da non perdere la sala del secondo piano con vista sulla Galleria). Soprattutto si presta a dare un senso alla sosta gastronomica, con una cucina rilassante e gustosa interpretata da una brigata di giovanissimi, tutti chef

del Sud con una gran voglia di fare.
La carta preparata da Francesco D'Alessandro, con Cristian Carriè e Fabrizio Giaccone si snoda in due sezioni, dedicate rispettivamente al pranzo e alla cena. A mezzo-

giorno amariciana, piuttosto che trofie con gamberi e pesto trapanese, insieme al formidabile hamburger con scamorza affumicata melanzane e salsa al rosmarino, per lasciare il posto alla sera ai tagliolini con porri croccanti, al trancio di cennia con broccoli e porri stufati, per finire con l'eccellente mousse al pistacchio con ciarada croccante al cocco. Regna con professionalissimo charme - ed è una garanzia - sulla sala Vincenza Costa, giovane, brava, genitoria e con tante esperienze importanti alle spalle. Gentilezza, quindi, cantina pensata e ampia, curata dal giovane, ma già navigato nella scelta del meglio Sebastiano Poli. Insomma, un giovane indirizzo che necessita ancora di registrare qualche dettaglio (tempi di servizio, semplificazione di qualche ricetta generosa di giovanile entusiasmo), ma che sembra decisamente destinato a giocare un suo ruolo nel panorama della ristorazione all'ombra dei Sette Colli.

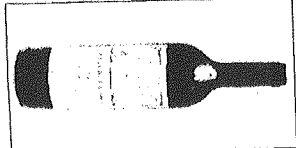
giacomo.dente@messaggero.it

TOCCO DI CLASSE

Piazza di Spagna, un tè vittoriano

Tè verde, sushi e sapori orientali. Tè verde e salute. Tè verde e nuovi dessert. L'onda modaiola per questa bevanda ha travolto gusto e gusti. Ma, il tè, è anche altro. E' altra Storia. Pensiamo alla Gran Bretagna. Benvegni, dunque, la proposta di Babingtons, sala aperta da 110 anni a piazza di Spagna, che per questa settimana, ogni pomeriggio, fa rivivere incanti e suggestioni dell'età vittoriana. Dell'afternoon tea, inventato da Anna Maria Settema Duchessa di Bedford, dama di corte della regina Vittoria

L'intera atmosfera la ritroviamo in "Dolci, sandwiches, e tè" le ricette di Miss Babingtons", piccolo volumetto edito da Chiara Bedini, promosso da quella Isabel Caragliù che, a fine Ottocento, insieme a Anna Maria Babington giunse a Roma per aprire una sala da tè assolutamente "English style".



ECCELLENTI

Terra di Lavoro, vanto della Campania: ottimo sulla sella di coniglio e i tartufi

di FABIO TURCHETTI

Campania sugli scudi, invero mentalmente: mentre lunedì prossimo, al Campidoglio, The Waldorf Astoria (ex Hotel Hilton), ci si potrà confrontare con l'apprendice capitolina di Falanghina Felix, facente parte delle tante iniziative che stanno portando un po' ovunque, nel nostro Paese, gli attuali propositivi risultati ottenuti dal freschissimo vitigno (siamo alla settima edizione, www.falanghinafelix.it), proprio ieri ha avuto luogo l'anteprima della quinta edizione di "Vignificatori", (salone del vino da vitigno autoctono e tradizionale italiano), nei magnifici locali del Grand Hotel Excelsior di Napoli. L'appuntamento è per maggio prossimo, ma già ieri, 100 cantine e 500 vini hanno deliziato nasi e papille di tutti i convegni: ese il buon giorno si vede dal mattino... Intanto, allora, rendiamo omaggio alla regione con un rosso magnifico, tra i migliori di sempre del Tirchione: Terra di Lavoro 2006 Galardi (43 euro), ricco, fruttato, profondo, elegante. Maestoso. Pur se da poco in commercio, i ragazzi dell'Angelo di Abruzzo di Carsoli, per dire una, hanno voluto accostarlo ad una sella di coniglio al tartufo bianco: un monumento alle nostre più peculiari territorialità.

Il Messaggero.it

Martedì 25 Novembre 2008

Chiudi



di FABIO TURCHETTI

Campania sugli scudi, invero meritatamente: mentre lunedì prossimo, al Rome Cavalieri The Waldorf Astoria (ex Hotel Hilton), ci si potrà confrontare con l'appendice capitolina di Falanghina Felix, facente parte delle tante iniziative che stanno portando un po' ovunque, nel nostro Paese, gli attuali propositivi risultati ottenuti dal freschissimo vitigno (siamo alla settima edizione, www.falanghinafelix.it), proprio ieri ha avuto luogo l'anteprima della quinta edizione di "Vitignoitalia" (salone del vino da vitigno autoctono e tradizionale italiano), nei magnifici locali del Grand Hotel Excelsior di Napoli. L'appuntamento è per maggio prossimo, ma già ieri 100 cantine e 500 vini hanno deliziato nasi e papille di tutti i convenuti: e se il buon giorno si vede dal mattino... Intanto, allora, rendiamo omaggio alla regione con un rosso magnifico, tra i migliori di sempre del Tricolore: il Terra di Lavoro 2006 Galardi (43 euro), ricco, fruttato, profondo, elegante. Maestoso. Pur se da poco in commercio, i ragazzi dell'Angolo d'Abruzzo di Carsoli, per dire una, hanno voluto accostarlo ad una sella di coniglio al tartufo bianco: un monumento alle nostre più peculiari territorialità.

home page | archivio articoli | agenda eventi | lavoro | forum | sondaggi | newsletter | e-commerce

denaroFinanziamenti | denaroTv | video on demand | formazione | eventi | libri | denaroViaggi

CERCA NEL GIORNALE

Il Quotidiano

Prima pagina
 Agenda eventi
 News
 Borsa & Mercati
 Mediterraneo
 Campania
 Napoli
 Caserta
 Salerno
 Avellino
 Benevento
 Commenti

Inseriti

Sanità
 Soldi & Imprese
 Commercio & Logistica
 Professioni
 Enti Locali & Cittadini
 Futura
 Turismo & Viaggi
 Cultura
 Moda & Affari

Mensite

Den

Rubriche

Commercio estero
 Speciale WTO
 Aiesec
 Marketing
 Salute & prevenzione
 Rassegna web
 Oroscopo finanziario
 Concorso Talenti
 Racconti
 Meteo
 Cinema
 Il Cartellone
 Palinsesto Dtv

Speciali

Exposudhotel
 Assemblea Confindustria
 Speciale Convegno Capri
 Rapporto Capri
 Unione Industriali
 Italia-Francia
 Spia al Diritto
 Global Compact
 Coldiretti
 Api Napoli
 Tess
 Claii
 Elezioni 2008
 Banche
 Infrastrutture
 Edilizia
 Economia del Mare
 Aziende sanitarie locali
 Politiche e servizi sociali
 Confcommercio Campania
 Formazione
 Cpt
 Rapporto Economia Napoli
 Rapporto Economia Salerno
 Rapporto Economia Irpinia
 Agricoltura
 Ambiente
 Economia Sannio
 Dirigenti Campania
 unimpresa
 Ricerca
 Cat Confesercenti

Cosa ti manca
 per essere un buon manager?

EMBA


Executive Master in Business Administration

Benevento

Enogastronomia
Falanghina Felix, chiude la rassegna

Chiude con un bilancio positivo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania. Il Chioistro di Palazzo San Francesco, situato nel centro storico di Sant'Agata de' Goti, ha richiamato tanti enoappassionati per un appuntamento con un grande banco d'assaggio di 62 aziende per 100 etichette di vini derivati dal vitigno più diffuso della Campania. Il borgo storico sannita, infatti, con le sue numerose peculiarità architettoniche e le splendide chiese, ha dimostrato ancora una volta di essere luogo ideale per lo svolgimento di un'iniziativa unica nel coniugare turismo ed enogastronomia. Un successo particolare ha registrato la degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale, dove gli addetti hanno approfondito le conoscenze sui vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Falanghina Felix è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno. Camilla Nata, inviata della trasmissione "Festa Italiana" (condotta da Caterina Balivo), ha raccolto pareri ed esperienze su Sant'Agata de' Goti e su alcuni piatti della cucina locale preparati per l'occasione. Ultimo appuntamento di Falanghina Felix il 1° dicembre, quando la rassegna farà tappa a Roma, al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, in un evento che vedrà Bruno Vespa protagonista con il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

del 26-11-2008 num. 221

 torna indietro

Annunci Google

Azioni in Borsa
 Aerogeneratori
 Crescita Azioni
 Interessi Legali

Guarda la rassegna dei quotidiani locali

100% Titoli Aziona

Tutte le Opportunità d'Investimento Azionario conoscono Crisi
 TitoliAzionari.it Ask.com

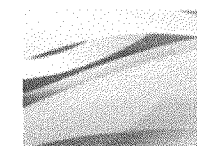
Quotazione Temp

Quotazioni Grafici P
 Italiana in Tempo Reale
 www.ADVFN.com

ILDtv 8785

Terra Nostra
Il Cilento punta di per il biologico
 In onda su Denaro TV martedì 25 novembre

Gazz
 FORE
 Soluzioni per gli operai
 pratica e ai



 **L'esperto r**

Hai bisogno di chiari materia fiscale, azie previdenziale, assic lavoro, incentivi alle altre questioni econ sai come interpretar

invia il tuo quesit

I pareri sui quesiti interessanti saranno sul Denaro

 CITT PART

DE-LIBRO

L'Afragolese. Un'a collettiva dei quin

Forex

Vuoi investire nel Forex?

directa
 fin
 ...it's easy

Cerchi il minor tasso%? Prestiti fino a 70.000€

SANT'AGATA**Vini e sapori
della Campania
nel chiostro**

SANT'AGATA DEI GOTI. Chiude con un bilancio positivo la settima edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania.

Il chiostro di Palazzo San Francesco ha richiamato tanti enoappassionati per un appuntamento con un grande banco d'assaggio di 62 aziende per 100 etichette di vini derivati dal vitigno più diffuso della Campania. L'incantevole borgo storico sannita, infatti, con le sue numerose peculiarità architettoniche e le splendide chiese, ha dimostrato ancora una volta di essere luogo ideale per lo svolgimento di un'iniziativa unica nel coniugare turismo ed enogastronomia. Un successo tutto particolare ha registrato la degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale, dove numerosi addetti hanno approfondito le conoscenze sui vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Falanghina Felix è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno per la trasmissione «Festa Italiana» condotta da Caterina Balivo.

Ultimo appuntamento il 1° dicembre, quando Falanghina Felix farà tappa a Roma, al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, in un evento che vedrà Bruno Vespa protagonista con il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

gi.ps.

27/11/2008

Chiudi

Sant'Agata dei Goti. Chiude con un bilancio positivo la settimana edizione di Falanghina Felix, rassegna dei vini da uve falanghina della Regione Campania. Il chiostro di Palazzo San Francesco ha richiamato tanti enoappassionati per un appuntamento con un grande banco d'assaggio di 62 aziende per 100 etichette di vini derivati dal vitigno più diffuso della Campania. L'incantevole borgo storico sannita, infatti, con le sue numerose peculiarità architettoniche e le splendide chiese, ha dimostrato ancora una volta di essere luogo ideale per lo svolgimento di un'iniziativa unica nel coniugare turismo ed enogastronomia. Un successo tutto particolare ha registrato la degustazione dedicata ai professionisti del settore tenutasi nella sala consiliare comunale, dove numerosi addetti hanno approfondito le conoscenze sui vini del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei. Falanghina Felix è stata seguita anche dalle telecamere di Rai Uno per la trasmissione «Festa Italiana» condotta da Caterina Balivo. Ultimo appuntamento il 1° dicembre, quando Falanghina Felix farà tappa a Roma, al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria, in un evento che vedrà Bruno Vespa protagonista con il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa". gi.ps.

IL MATTINO ON LINE



28/11/2008 :: 11:19:9

'Falanghina Felix' sbarca a Roma per un giorno: appuntamento il 1° dicembre

Lunedì 1° dicembre Roma ospiterà il banco d'assaggio di "Falanghina Felix", rassegna dei vini da uve falanghina della Campania. L'appuntamento è al Rome Cavalieri the Waldorf Astoria a partire dalle 16. Parteciperanno 62 aziende provenienti dal Sannio, dall'Irpinia, da Terra di Lavoro, dal Vesuvio e dai Campi Flegrei, con circa 100 etichette del vitigno più diffuso della Campania.



Alle 17 si terrà un seminario degustazione sul tema "I tempi lunghi della Falanghina in Campania". Saranno presenti il giornalista Luciano Pignataro, il presidente AIS Lazio Franco Ricci, il presidente AIS Campania Antonio Del Franco e la sommelier Nicoletta Gargiulo. Alle 19, Bruno Vespa presenterà il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa".

Falanghina Felix è un'iniziativa della Camera di Commercio di Benevento con la partecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e del Comune di Sant'Agata de' Goti. Per informazioni: felix@falanghinafelix.it.

:: Questo articolo è stato stampato dal Portale **ilQuaderno.it** ed è disponibile al seguente indirizzo:
<http://www.ilquaderno.it/index.php?articolo=29929&categoria=109&sezionenotizie=51> ::



3/12/2008 :: 9:51:9

A Roma banco d'assaggio di 'Falanghina Felix': presenti 62 aziende della Campania

Numerosa la partecipazione al banco d'assaggio della settima edizione di "Falanghina Felix", svoltosi lunedì al Cavalieri the Waldorf Astoria di Roma. All'evento, sono state presentate 62 aziende del Sannio, dell'Irpinia, di Terra di Lavoro, del Vesuvio e dei Campi Flegrei, con circa 100 etichette del vino tra i più diffusi e conosciuti della Campania. Durante la manifestazione, si è svolto il seminario "I tempi lunghi della Falanghina in Campania", con degustazione guidata di cinque vini millesimi 2001, 2002 e 2006.



Il giornalista Bruno Vespa, inoltre, ha presentato il suo ultimo libro "Viaggio in un'Italia diversa". "Falanghina Felix" è promossa dalla Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, dalla Regione Campania - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, da Unioncamere Campania, dalla Provincia di Benevento e dal Comune di Sant'Agata de' Goti.



3/12/2008 :: 20:7:6

Benevento: venerdì conferenza stampa conclusiva di Falanghina Felix

Venerdì 5 dicembre, alle 11, presso la Camera di Commercio di Benevento, si terrà la conferenza stampa conclusiva di Falanghina Felix 2008. Interverranno il presidente della Camera di Commercio Gennaro Masiello, del presidente Valisannio Costanzo Iannotti Pecci, l'assessore provinciale all'Agricoltura Carmine Valentino, il dirigente della Regione Campania - Stapa Cepica Benevento Francesco Massaro, il sindaco di S.Agata de'Goti Alfonso Ciervo, il giornalista Luciano Pignataro, Nicola Matarazzo della Semeia (Ideazione e progettazione) e Sandro Tacinelli dell'ufficio stampa Semeia.



:: Questo articolo è stato stampato dal Portale **ilQuaderno.it** ed è disponibile al seguente indirizzo:
<http://www.ilquaderno.it/index.php?articolo=30123&categoria=109&sezionenotizie=51> ::

© **Il Quaderno Editrice S.r.l.**

Viale Mellusi, 97
82100 Benevento
P.IVA 01139780629

Tel. **0824 316 191** - Fax: 0824 351 873

E-mail: redazione@ilquaderno.it

Testi, foto, grafica, materiali audio e video non possono essere pubblicati, riscritti, commercializzati, distribuiti, radio o videotrasmessi, da parte degli utenti e dei terzi in genere, in alcun modo e sotto qualsiasi forma.

sito generato con **Gutenberg - Internet a caratteri mobili**

© MMI - MMVI Senec@ dot .com- All rights reserved
www.senecadot.com

{ Pagina generata in 0.0025 secondi }

SANT'AGATA DE' GOTI / Si conclude la rassegna

Ciervo: «Falanghina Felix Entusiasmante l'evento romano»

“L'incontro di lunedì a Roma, nell'ambito della rassegna “Falanghina Felix 2008 è stato davvero molto bello: utilissimo per promuovere lo splendido connubio “vino, turismo e cultura”, splendida è stata l'esposizione di tutti gli imbottigliatori campani”. Con queste parole, il primo cittadino di Sant'Agata de' Goti, Alfonso Ciervo, ha commentato l'ultimo appuntamento della rassegna “Falanghina Felix 2008”. Alle ore 16 dello scorso lunedì, infatti, presso il “Cavalieri Waldorf Astoria” di Roma, è stato allestito un grande banco di assaggi, che ha visto tra i protagonisti 62 aziende campane del Sannio, Irpinia, Terra di Lavoro, Vesuvio e Campi Flegrei, con circa 100 etichette del vitigno più diffuso della Campania. Dalle ore 17,30 poi, sempre presso il “Cavalieri Waldorf Astoria” di Roma, si è tenuto un seminario sul tema “I tempi lunghi della Falanghina in Campania”, con degustazione dei vini millesimi 2001, 2002 e 2006 condotto da Luciano Pignataro, giornalista e Premio Veronelli 2008, Franco Ricci, presidente dell' AIS



Lazio, Antonio Del Franco, presidente dell' AIS Campania e Nicoletta Gargiulo, eletta miglior somelier d'Italia del 2008. Evento clou del pomeriggio romano però, è stata la presentazione dell'ultimo libro di Bruno Vespa “Viaggio in un'Italia diversa”, tenutasi intorno alle 19. “Sono felice – ha dichiarato tra l'altro il giornalista Bruno Vespa – di parlare del mio nuovo libro ad una platea di enoappassionati, giunti qui per degustare una così notevole varietà di vini Falanghina prodotti dalle aziende campane” Particolarmente soddisfatto dell'intero iter della manifestazione, come prima accennato, è stato il primo cittadino di Sant'Agata de'Goti,

Alfonso Ciervo, che ha commentato positivamente l'ottima partecipazione, la presenza di numerosissime aziende produttrici di vini derivanti da uve Falanghina e l'ergersi della manifestazione a volano del connubio “vino, turismo e cultura”. Falanghina Felix è una iniziativa della Camera di Commercio di Benevento, tramite la propria Azienda Speciale Valisannio, con la compartecipazione della Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività produttive - SeSIRCA - STAPA CePICA Benevento, di Unioncamere Campania, della Provincia di Benevento e del Comune di Sant'Agata de' Goti.

ALFANO RICORDA IL benevento

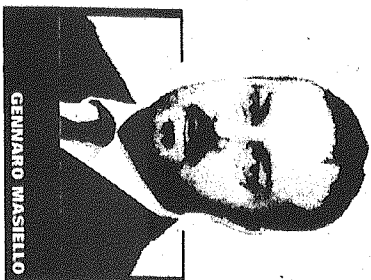
ENOGASTRONOMIA

Falanghina Felix, ecco il tour

Per il 2009 la rassegna ha un accordo con l'operatore turistico Cts

Predisporre un pacchetto turistico che legni vino, territorio e turismo e incentivare la distribuzione della falanghina in regioni come Lazio ed Emilia Romagna. Questi alcuni degli obiettivi da raggiungere in vista dell'edizione 2009 di "Falanghina Felix" che emergeranno nel corso della conferenza stampa finale della rassegna. Già attivo, infatti, un accordo con Cts Roma per la progettazione di vini e propri "Wine Tour". Ad intervenire all'evento, il presidente della Camera di commercio Gennaro Masello, l'assessore provinciale all'agricoltura, Carmine Valentino, Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de' Goti, il giornalista Luciano Pignataro e Nicola Matarazzo della Semeria, che si occupa della ideazione e progettazione della rassegna.

CECILIA DEL GAUDIO Incrementare la diffusione oltre il confine regionale del vino Falanghina. Questo uno degli obiettivi dell'edizione 2008 di "Falanghina Felix". Un traguardo centrato, secondo quanto emerge nel corso della conferenza stampa finale della rassegna. Per il 2009 si punta a risultati ancor più ambiziosi. Aumentare l'uso di tale pregiato vino a bacca bianca in regioni come il Lazio e l'Emilia Romagna, tramite opportuni accordi di distribuzione commerciale, e creare dei "Wine Tour" basano su vino, territorio e turismo. Al proposito sono già attivi accordi di progettazione con Cts Roma, tour operator nazionale. Si tratta di aspetti che emergeranno nel corso della conferenza stampa finale della rassegna, presso la camera di commercio di Benevento. Ad intervenire, tra gli altri, il numero uno dell'ente camerale **Gennaro Masello**, l'assessore provinciale, leal-



GENNARO MASELLO

l'agricoltura, **Carmine Valentino**, **Alfonso Ciervo**, sindaco di Sant'Agata de' Goti, il giornalista **Luciano Pignataro** e **Nicola Matarazzo** della Semeria, che si occupa della ideazione e progettazione dell'evento. Questi anno "Falanghina Felix" ha l'opportunità di fruire di un parere di giornalisti e assaggiatori di stampa internazionale.

Il cartellone della rassegna, infatti, vede il seminario di degustazione ed il banco d'assaggio, lo scorso primo dicembre a Roma. Ma non è tutto. Lo scorso 22 novembre, infatti, il "Falanghina Felix Day" si configura come giornata dedicata alla Falanghina in wine bar, enoteche e vinerie di cinque città italiane, maggiormente significative in termini di mercato obiettivo. Nello specifico si tratta di Bologna, Crema, Torino, Roma, Bari. Secondo principale è sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, di tipologia e socio culturale, insieme con nuove occasioni di consumo. Gli assaggi, infatti, si svolgono nell'orario compreso tra le diciannove e le ventuno. Fulcro dell'evento, in ogni caso resta la due giorni a Sant'Agata de' Goti. "Il nostro centro - spiega il sindaco - è stato il primo ad ottenere la certificazione comunitaria per il vino Falanghina agli inizi degli anni

Ottanta". "Insultati ortenuti nel corso di questa edizione, la settima - prosegue - ci rallegrano, specie per le prospettive che spalancano ai nostri imbotigliatori". "Soprattutto l'evento di Roma - ricorda Ciervo - annovera la presenza di giornalisti ed esperti di stampa internazionale. Grazie a loro il nostro evento quest'anno varca anche i confini italiani". "Falanghina Felix - spiega Matarazzo - nasce per aumentare la visibilità del prodotto generato dal vitigno a bacca bianca Falanghina, in un ambito extra regionale". "Questa tipologia, infatti - prosegue - deve essere portata al di fuori dei confini campani, ed associata ad aspetti importanti come il turismo ed il territorio". "Obiettivi - conclude Matarazzo - che ci proponiamo di raggiungere nel 2009, anche grazie all'importante accordo con Cts Roma, tour operator nazionale".



5/12/2008 :: 12:43:58

Il bilancio di 'Falanghina Felix': promozione del territorio e dei prodotti di qualità del Sannio

Nostro servizio - Questa mattina, presso la sede della Camera di Commercio di Benevento, si è svolta la conferenza stampa conclusiva della settima edizione di "Falanghina Felix", rassegna regionale dei vini da uve falanghina. Un appuntamento che ha proposto una serie d'incontri ed eventi per sostenere e avvicinare i produttori campani di vini falanghina al pubblico dei consumatori e degli operatori professionali.



Oltre alla manifestazione tradizionale di Sant'Agata dei Goti nei giorni 22 e 23 novembre, bilancio positivo anche per le tappe di Napoli e Roma dove alla produzione tipica campana è stata offerta l'occasione di una vetrina nazionale e non solo. Non va dimenticato, infine, il "Falanghina Felix Day" che si è svolto nelle enoteche di Crema, Torino, Bologna, Roma e Bari. Il curatore del progetto, Nicola Matarazzo, ha evidenziato che la falanghina rappresenta "una risorsa campana legata al territorio e alla produzione. L'obiettivo è stato aumentare la visibilità del prodotto che ancora non ha una grande diffusione anche se negli ultimi anni abbiamo assistito a un'inversione di tendenza".

Altro elemento caratterizzante della rassegna è l'attivazione del circuito vino - territorio - turismo attraverso la proposta di pacchetti di viaggio capaci di coniugare turismo ed enogastronomia. "L'evento - ha precisato Matarazzo - non è il fine ma lo strumento attraverso il quale poter raggiungere lo sviluppo del comparto vitivinicolo". Il presidente della Camera di Commercio, Gennaro Masiello, ha posto l'accento sulla capacità di proporre un'iniziativa comune grazie allo sforzo unitario messo in campo dalle istituzioni territoriali.

"L'obiettivo - ha ricordato il responsabile dell'Ente - è stato raggiunto sul vino che non è un comparto secondario della produzione locale ma, anzi, rappresenta un valore economico importante oltre che sociale, ambientale e salutistico". Di grande opportunità ha parlato l'assessore provinciale alle Attività Produttive, Carmine Valentino, che ha ricordato la proposta di attivare un tavolo degli eventi per una programmazione unitaria delle iniziative del settore che possa legare istituzioni, imprese e territorio. Il giornalista Luciano Pignataro, invece, ha rimarcato il successo centrato grazie alla scommessa di uscire fuori dal territorio di appartenenza per porre il prodotto in una visione più ampia.

Guardando alla prossima edizione, ha proposto una tappa a Milano e l'ideazione di un concorso sulle varie tipologie di falanghina. Il sindaco di Sant'Agata, Alfonso Ciervo, ha espresso soddisfazione per il salto di qualità compiuto dalla manifestazione in questi anni. Un successo che va ascritto al Sannio ma anche alle altre province campane che si avvalgono della produzione del prodotto. Ha chiuso l'incontro, moderato dal giornalista Sandro Tacinelli, il rappresentante dell'Assessorato Regionale Attività Produttive, Francesco Massaro, che ha sottolineato il miglioramento e la crescita della produzione di qualità. Le azioni future saranno rivolte a determinare sempre di più un rapporto tra uva e territorio anche mediante la costituzione di una filiera del settore vitivinicolo.

Pellegrino Giornale

IL DENARO

denaro.it

...e tu stai

home page | [archivio articoli](#) | [agenda eventi](#) | [lavoro](#) | [forum](#) | [sondaggi](#) | [newsletter](#) | [e-commerce](#)

[denaroFinanziamenti](#) | [denaroTV](#) | [video on demand](#) | [formazione](#) | [eventi](#) | [libri](#) | [denaroViaggi](#) |  [Rss](#)

CERCA NEL GIORNALE

Il Quotidiano

[Prima pagina](#)

[Agenda eventi](#)

[News](#)

[Borsa & Mercati](#)

[Mediterraneo](#)

[Campania](#)

[Napoli](#)

[Caserta](#)

[Salerno](#)

[Avellino](#)

[Benevento](#)

[Commenti](#)

Inseriti

[Sanità](#)

[Soldi & Imprese](#)

[Commercio & Logistica](#)

[Professioni](#)

[Enti Locali & Cittadini](#)

[Futura](#)

[Turismo & Viaggi](#)

[Cultura](#)

[Moda & Affari](#)

Menstite

[Den](#)


Rubriche

[Commercio estero](#)

[Speciale WTO](#)

[Aiesec](#)

[Marketing](#)

 [torna indietro](#)

NEWS

Enogastronomia

Falanghina Felix, ecco il tour

Per il 2009 la rassegna ha un accordo con l'operatore turistico Cts

FILIPPO PANZA

Predisporre un pacchetto turistico che leghi vino, territorio e turismo e incentivare la distribuzione della falanghina in regioni come Lazio ed Emilia Romagna. Questi alcuni degli obiettivi da raggiungere in vista dell'edizione 2009 di "Falanghina Felix" che emergono nel corso della conferenza stampa finale della rassegna.

Già attivo, intanto, un accordo con Cts Roma per la progettazione di veri e propri "Wine Tour". Ad intervenire all'evento, il presidente della Camera di commercio Gennaro Masello, l'assessore provinciale all'agricoltura, Carmine Valentino, Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de'Goti, il giornalista Luciano Pignataro e Nicola Matarazzo della Semela, che si occupa della ideazione e progettazione della rassegna.

Annunci Google

[Reato Usura](#)

[Procedura Penale](#)

[Penale Sentenze](#)

[Legge Penale](#)

del 05-12-2008 num.

 [Guarda la rassegna stampa dei quotidiani locali](#)



LDtv 8785KY


Speciale Dtv

**Il capo dello Stato a Napoli
Giorgio Napolitano, viaggio tra
le eccellenze**

In onda su Denaro TV
martedì 9 dicembre ore 14,05

home page | archivio articoli | agenda eventi | lavoro | forum | sondaggi | newsletter | e-commerce

CERC

denaroFinanziamenti | denaroTv | video on demand | formazione | eventi | libri | denaroViaggi |  Rss

Il Quotidiano

Prima pagina
Agenda eventi
News
Borsa & Mercati
Mediterraneo
Campania
Napoli
Caserta
Salerno
Avellino
Benevento
Commenti

Inseriti

Sanità
Soldi & Imprese
Commercio & Logistica
Professioni
Enti Locali & Cittadini
Futura
Turismo & Viaggi
Cultura
Moda & Affari

Mensile

Den

Rubriche

Commercio estero
Speciale WTO
Aiesec
Marketing
Salute & prevenzione
Rassegna web
Oroscopo finanziario
Concorso Talenti
Racconti
Meteo
Cinema
Il Cartellone
Palinsesto Dtv

Speciali

Aziende
Exposudhotel
Assemblea Confindustria
Speciale Convegno Capri
Rapporto Capri
Unione Industriali
Italia-Francia
Spia al Diritto
Global Compact
Coldiretti
Api Napoli
Tess
Claai
Elezioni 2008
Banche
Infrastrutture
Edilizia
Economia del Mare
Aziende sanitarie locali
Politiche e servizi sociali
Confcommercio Campania
Formazione

Benevento

Enogastronomia

Falanghina Felix, ecco il tour

Per il 2009 la rassegna ha un accordo con l'operatore turistico Cts

Predisporre un pacchetto turistico che leghi vino, territorio e turismo e incentivare la distribuzione della falanghina in regioni come Lazio ed Emilia Romagna. Questi alcuni degli obiettivi da raggiungere in vista dell'edizione 2009 di "Falanghina Felix" che emergono nel corso della conferenza stampa finale della rassegna. Già attivo, intanto, un accordo con Cts Roma per la progettazione di veri e propri "Wine Tour". Ad intervenire all'evento, il presidente della Camera di commercio Gennaro Masiello, l'assessore provinciale all'agricoltura, Carmine Valentino, Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de'Goti, il giornalista Luciano Pignataro e Nicola Matarazzo della Semeia, che si occupa della ideazione e progettazione della rassegna.

CECILIA DEL GAUDIO

Incrementare la diffusione oltre il confine regionale del vino Falanghina. Questo uno degli obiettivi dell'edizione 2008 di "Falanghina Felix". Un traguardo centrato, secondo quanto emerge nel corso della conferenza stampa finale della rassegna. Per il 2009 si punta a risultati ancor più ambiziosi. Aumentare l'uso di tale pregiato vino a bacca bianca in regioni come il Lazio e l'Emilia Romagna, tramite opportuni accordi di distribuzione commerciale, e creare dei "Wine Tour" basano su vino, territorio e turismo, A tal proposito sono già attivi accordi di progettazione con Cts Roma, tour operator nazionale. Si tratta di aspetti che emergono nel corso della conferenza stampa finale e della rassegna, presso la camera di commercio di Benevento. Ad intervenire, tra gli altri, il numero uno dell'ente camerale Gennaro Masiello, l'assessore provinciale all'agricoltura, Carmine Valentino, Alfonso Ciervo, sindaco di Sant'Agata de'Goti, il giornalista Luciano Pignataro e Nicola Matarazzo della Semeia, che si occupa della ideazione e progettazione dell'evento.

Quest'anno "Falanghina Felix" ha l'opportunità di fruire di un parterre di giornalisti e assaggiatori di stampo internazionale. Il cartellone della rassegna, infatti, vede il seminario di degustazione ed il banco d'assaggio, lo scorso primo dicembre a Roma. Ma non è tutto. Lo scorso 22 novembre, infatti, il "Falanghina Felix Day" si configura come giornata dedicata alla Falanghina in wine bar, enoteche e vinerie di cinque città italiane, maggiormente significative in termini di mercato obiettivo. Nello specifico si tratta di Bologna, Crema, Torino, Roma, Bari. Scopo principale è sviluppare nuovi segmenti di mercato a livello economico, di tipologia e socio culturale, insieme con nuove occasioni di consumo. Gli assaggi, infatti, si svolgono nell'orario compreso tra le diciannove e le ventuno. Fulcro dell'evento, in ogni caso resta la due giorni a Sant'Agata De' Goti. "Il nostro centro- spiega il sindaco- è stato il primo ad ottenere la certificazione comunitaria per il vino Falanghina agli inizi degli anni Ottanta". "I risultati ottenuti nel corso di questa edizione, la settimana- prosegue- ci rallegrano, specie per le prospettive che spalancano ai nostri imbottigliatori".

"Soprattutto l'evento di Roma - ricorda Ciervo- annovera la presenza di giornalisti ed esperti di stampo internazionale. Grazie a loro il nostro evento quest'anno varca anche i confini italiani". "Falanghina Felix- specifica Matarazzo- nasce per aumentare la visibilità del prodotto generato dal vitigno a bacca bianca Falanghina, in un ambito extra regionale". "Questa tipologia, infatti- prosegue- deve essere portata al di fuori dei confini campani, ed associata ad aspetti importanti come il turismo ed il territorio". "Obiettivo- conclude Matarazzo- che ci proponiamo di raggiungere nel 2009, anche grazie all'importante accordo con Cts Roma, tour operator nazionale".

del 06-12-2008 num. 229

 dei

La
La
del
ww

Ta:
Su
chi
ww



IL

Spe
Il c:
Gior
le e
In o
mar


F
D

Hai
mat
prev
lavo
altre
sai c

inv:
I pa
inte
sul