Tra vigne e arte: Wine&Thecity illumina Napoli con oltre 100 cantine italiane

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Maggio 2024



Dal 20 al 25 maggio torna a Napoli l’ebbrezza creativa di Wine&Thecity, la rassegna diffusa che promuove in modo sempre nuovo e originale **cultura del vino e scoperta del territorio**, mettendo in rete **oltre 50 luoghi della città**, tra siti museali e spazi privati, giardini storici e atelier d’arte e design. Il vino – di oltre 100 cantine italiane – e la città sono i grandi protagonisti di questo festival che da sedici anni è tra gli eventi più attesi della primavera napoletana. L’immagine di questa edizione trae ispirazione dal più sociale e prezioso insetto che frequenta le vigne: l’ape. Un’ape vezzosa colora il logo di Wine&Thecity 2024, quale simbolo del

lavoro corale, dell’impegno collettivo, della primavera; ma anche per ricordare quanto siano importanti le api alla vita dell’uomo e del Pianeta. L’ape ha ispirato anche il pay off di questa edizione: Bee Thrilled, Bee creative.

Si comincia **il 20 maggio** – giornata mondiale delle api – nel monumentale complesso **dell’Archivio di Stato di Napoli**, nel cuore del centro storico. Un luogo dal fascino straordinario, concentrato di arte, storia e bellezza. La serata sarà occasione per visitare e conoscere i luoghi dell’antico monastero benedettino dei Santi Severino e Sossio: il seicentesco Atrio dei Marmi; il Capitolo dei monaci, oggi Sala Catasti, con la spettacolare volta affrescata; l’ex Refettorio che ospita la Sala Filangieri e l’Atrio del Platano con gli affreschi rinascimentali e il secolare albero che la leggenda vuole piantato da San Benedetto. Con una performance site-specific, i violini de Le Archetipe di Tiziana Traverso scandiranno i tempi della serata che vede protagonista lo chef Angelo Carannante, stella Michelin del ristorante Caracol di Bacoli. I **Vini del Sannio Consorzio Tutela Vini** che dal 1999 promuove e valorizza le etichette del territorio beneventano accompagnano il percorso gastronomico curato da Alba Catering, con la partecipazione dell’**Antico Forno Rescigno** e delle selezioni di **Ciro Amodio**. I dolci della serata, a cura di Mulino Caputo, sono di **Angelo Mattia Tramontano** e della **Pasticceria Mennella**. La settimana di Wine&Thecity prosegue in città con eventi sparsi in oltre 50 indirizzi, dal quartiere Chiaia al centro storico, al Rione Sanità. Come da tradizione, in ogni luogo ci sarà una cantina con i suoi vini da degustare in una gioiosa commistione di linguaggi e suggestioni. L’itinerario 2024 tocca un variegato ventaglio di proposte: dalla salumeria storica alle boutique di tendenza, dagli spazi di architettura e design ai grandi alberghi (partecipano il Grand Hotel Oriente, il Royal Continental, l’Hotel Piazza Bellini), dagli atelier d’arte ai piccoli ristoranti e wine bar. Il **22 maggio**calici e sommelier per le vie dello shopping di Chiaia, 45 indirizzi e 45 cantine per un

festoso aperitivo itinerante. Il **23 maggio** Wine&Thecity fa tappa al Rione Sanità in tre luoghi simbolo della nouvelle vague del territorio: la pizzeria Concettina ai Tre Santi di Ciro Oliva, l'Ipogeo dei Cristallini e l'Atelier Inès Art&Suite boutique hotel e officina creativa.

Il **24 maggio** è la volta del centro storico con appuntamenti in via Costantinopoli, Vico San Domenico Maggiore e alla Fondazione Made in Cloister che accoglie una serata all'insegna della fotografia contemporanea e dell'arte con la presentazione del Premio Driving Energy ideato e sviluppato da Terna.

Sabato **25 maggio** la rassegna culmina nel **Giardino Torre del Real Bosco di Capodimonte**, il giardino di delizie dei Borbone, restaurato e riqualificato dalla società Delizie Reali scarl: dalle 18 alle 21, il Giardino apre in esclusiva per Wine&Thecity per una serata tra meraviglie botaniche, storiche e gastronomiche. I vini del Consorzio AgerAsprinio accompagnano la cucina mediterranea dello chef resident Giorgjo Comitangelo e la pizza verace di Salvatore De Rinaldi e di Enzo Coccia, ospite speciale della serata.

Wine&Thecity nasce nel 2008 da un'idea di Donatella Bernabò Silorata ed è un progetto indipendente dell'Associazione Wine&Thecity realizzato senza alcun contributo pubblico ma esclusivamente con il sostegno di chi partecipa e di mecenati e sponsor privati. "Coltiviamo ebbrezza creativa, mettiamo in moto la città, andiamo alla scoperta di luoghi mai visti o semplicemente dimenticati. Siamo nomadi e trasversali, parliamo molti linguaggi. Ci piace la contaminazione, sovvertiamo gli stereotipi. Crediamo nella pluralità di voci e nel vino come espressione culturale" è il manifesto della rassegna che dal 2008 ha cambiato il maggio napoletano.