

# 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 Giorgio 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, sovertiamo 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.