

## Paestum, 20-21 novembre. Aziende locali e nazionali in concorso per il premio “il Vino del Tuffatore”



un momento della presentazione alla stampa del premio “il Vino del Tuffatore”

### IL MUSEO DIONISIACO

Il 20 e 21 novembre, nel Museo Archeologico di Paestum, si terrà la prima edizione dell’iniziativa “il Vino del Tuffatore - Archeologia e dieta mediterranea”. Un incontro tra archeologia, enologia e medicina, con relazioni e tavole rotonde. Per tutto il giorno, nel museo si potranno degustare vini di aziende locali e nazionali che concorrono per il premio “il Vino del Tuffatore”. La sera del 20 novembre, un comitato di esperti sceglierà il vincitore dell’edizione 2015.

“Il museo - spiega il Direttore del Parco Gabriel Zuchtriegel - è stato per secoli il simbolo dello spirito Apollineo, ovvero di quell’approccio razionale e oggettivo tipico

dell'età del lume. Con il 'Vino del Tuffatore' vogliamo fare un passo verso il museo dionisiaco, dove c'è spazio anche per l'esperienza soggettiva e l'ebbrezza dell'arte. Abbiamo detto che il museo, che troppo spesso è stato un luogo silenzioso e oscuro, deve diventare un'esperienza - la nostra iniziativa del 20 novembre dà un'idea di cosa questo vuol dire in concreto. Chi viene potrà contemplare le lastre dipinte del V secolo a.C. dalla Tomba del Tuffatore, con rappresentazioni di un simposio greco, con un calice di vino in mano - vis à vis con i banchettanti antichi. E siccome abbiamo la stazione ferroviaria davanti al sito e numerosi B&B in zona, possiamo anche contare sul fatto che tutti si ricordino: don't drink and drive!".



la tomba del tuffatore

Ci saranno anche diverse aziende irpine che parteciperanno all'iniziativa, che ha intenzione di diventare un appuntamento fisso e di livello nazionale.

Ad illustrare le modalità del concorso è Giuseppe Festa, direttore del Corso di Perfezionamento Universitario in "Wine Business" dell'Università degli studi di Salerno: "Il premio - sostiene Festa - vuole essere un riconoscimento al vino che comprende in sé qualità enologica (in termini di analisi organolettica), versatilità gastronomica (intesa come capacità di abbinamento ai piatti della dieta mediterranea) e proiezione

internazionale (ossia lo spirito di proporsi come un vino di radici mediterranee, ma capace di parlare al mondo intero). Un modo ulteriore per dare slancio all'essenza del vino come espressione culturale".

20 novembre 2015

09.00-09.30

Registrazione partecipanti (operatori: ingresso gratuito)

09.30-10.00

Presentazione dell'evento e introduzione ai lavori

*Gabriel Zuchtriegel*

Moderatore

*Luciano Pignataro*

10.00-10.20

Marketing del Vino, del Territorio e del Turismo

*Giuseppe Festa (Università degli Studi di Salerno)*

10.20-10.40

Il Vino nella Dieta Mediterranea

*Nicola Cecchi (AORN Santobono-Pausilipon - Napoli)*

10.40-11.00

Le Proprietà Nutraceutiche del Vino

*Pietro Campiglia (Università degli Studi di Salerno)*

11:00-11:30

Coffee Break

11.30-13.00

Tavola Rotonda

*Rappresentanti degli Enti Istituzionali del Territorio*

13.00

Pausa pranzo

16.00-19.00

Sessione Speciale: "Il Vino nell'Archeologia"

16:00-16:15

Introduzione

*Gabriel Zuchriegel*

16:15-17:10

L'immagine del tuffatore e la sua ricezione nella cultura contemporanea

*Angela Pontrandolfo*

17:10-18:00

Guardarsi attraverso il vino: canti e immagini nel simposio greco

*Maria Luisa Catoni*

18:00-19:00

Vino per i principi italici: nuove ricerche a Torre di Satriano (Basilicata)

*Massimo Osanna*

19:00-20:00

*Aperitivo nella sala "Cerere" e degustazioni tra gli stand*

20:00

Consegna del Premio del "Vino del Tuffatore", presentazione dell'Edizione 2016 e conclusione dei lavori della giornata

DALLE 09:00 ALLE 20:00:

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

PRESSO GLI STAND ALLA "SALA SANTUARI"

PROGRAMMA - 21 novembre 2015

09.00-13.00

Registrazione dei partecipanti ai percorsi enogastronomici (visitatori: ingresso non gratuito)

DALLE 09:00 ALLE 13:00:

DEGUSTAZIONE ENOGASTRONOMICA

PRESSO I LABORATORI ALLA "SALA SANTUARI"

10:00-11:00

Visita guidata dal Direttore all'Area Archeologica di Paestum (con biglietti a carico dei visitatori) - *In caso di avverse condizioni meteo, la visita guidata si svolgerà presso il Museo*

11.00-12.00

Laboratorio di "Analisi organolettica del formaggio" (a cura dell'ONAF Campania)

12:00-13:00

Laboratorio di "Analisi organolettica del vino" (a cura dell' AIS Campania)

13.00

Brindisi a conclusione della Prima Edizione del "Vino del Tuffatore"