



### RISTORANTI:

Taverna Buonvicino AMALFI  
 Le Arcate ATRANI  
 Al Convento CETARA  
 La Cianciola CETARA  
 AcquaPazza CETARA  
 CalaJanara CONCA DE' MARINI  
 Hostaria di Bacco FURORE  
 Masaniello MAIORI  
 Mammato MAIORI  
 Paisà MAIORI  
 Pineta 1903 MAIORI  
 Taverna del Leone POSITANO  
 Remmele POSITANO  
 M'ama PRAIANO  
 Un Piano nel Cielo PRAIANO  
 Bella Vista sul mare RAVELLO  
 Il Pinguino SCALA  
 Trattoria San Francisco TRAMONTI  
 Osteria Reale TRAMONTI  
 Dal Pescatore VIETRI SUL MARE

### MAESTRI PASTICCIERI:

Sal De Riso TRAMONTI  
 Pasticceria Pansa AMALFI

### PRODUTTORI:

Acqua Pazza Gourmet CETARA  
 Salumi Giovanni Sorrentino TRAMONTI  
 Birra Tramonti TRAMONTI  
 Caseificio Rastelli TRAMONTI  
 Caseificio Al Valico TRAMONTI  
 Caseificio Staiano RAVELLO  
 Terre Operose TRAMONTI  
 Il Gusto della Costa PRAIANO

### VIGNERONS:

Reale TRAMONTI  
 Tenuta San Francesco TRAMONTI  
 Marisa Cuomo FURORE  
 Vigne di Raito VIETRI SUL MARE  
 Lunarossa GIFFONI VALLE PIANA  
 Casa di Baal MONTECORVINO ROVELLA  
 Mila Vuolo SALERNO  
 La Cantina dei Nonni CASTELCIVITA  
 Cantine Barone RUTINO  
 Aia dei Colombi GUARDIA SANFRAMONDI



organizzato da:



con il patrocinio di:



in collaborazione con:



media partner:



sponsor:



# FESTA IN CONDOTTA



## 21/22 APRILE 2016

### PALAZZO MEZZACAPO - MAIORI (SA)

#### PRIMA EDIZIONE

# PROGRAMMA

## 21 APRILE

- ore 10:00

**Convegno "Identità gastronomiche. La Costa d'Amalfi tra tradizione e futuro"**

modera il giornalista **Mario Amodio**

PARTECIPANTI:

**Antonio Capone** (Sindaco Maiori)

**Giuseppe Orefice** (Presidente Slow Food Campania-Basilicata)

**Luciano Pignataro** (Giornalista MATTINO)

**Giuseppe Gargano** (Storico della Gastronomia)

**Gennaro Cuccaro** (Scrittore)

**Associazione culturale METAFARM**

**PierFranco Ferrara** (Chef stellato)

- A seguire

**Laboratorio del gusto sulla Colatura di Alici di Cetara**

in collaborazione con l'**Associazione Amici delle Alici** di Cetara

**Laboratorio sui formaggi e le marmellate**

in collaborazione con il **Caseificio Staiano** di Ravello  
e Il **Gusto della Costa - Valentì** di Praiano.

Degustazione di prodotti

### INGRESSO

Il costo del biglietto d'ingresso è di 20 euro.

All'ingresso è possibile abbinare il biglietto con la tessera della grande famiglia Slow Food a condizioni vantaggiose: 30 euro per gli adulti e 15 euro dai 10 ai 30 anni d'età.

Il prezzo d'ingresso prevede le degustazioni e la sacca porta bicchiere

## 22 APRILE

- Dalle ore 19:00

**"Buono, Pulito e Giusto"**, degustazione curata dai ristoranti, pasticcerie e con la presenza dei produttori di salumi, limoni, formaggi, birre artigianali, liquori e altre specialità della Costiera Amalfitana

- A seguire

**Performance di wine-painting** dell'artista, grafico e designer milanese **Miky Degni**, inventore di una serie di eventi intitolati **"Per amor Di Vino"**

## i PRODOTTI e i PRODUTTORI della COSTA D'AMALFI in FESTA INSIEME!

### CONTATTI

Per info e prenotazioni: [slowfoodcostadamalfi@gmail.com](mailto:slowfoodcostadamalfi@gmail.com)

whatsapp: 3337166631

sito web: [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

social: pagina facebook - Slow Food Costa d'Amalfi

pagina Instagram - Slowfoodcostaamalfi

event hashtag: #FESTASLOWCOSTADAMALFI

## "Per amor Di Vino"



L'arte enoica di **Miky Degni** denota evidenti contaminazioni derivanti dagli schemi dell'arte tradizionale e dal design. Il vino da sempre ha accompagnato a tavola l'evoluzione dell'uomo nel corso dei secoli ed è rappresentativo di un territorio. Un particolare dipinto verrà realizzato per l'occasione sull'antichissima e pregiata carta d'Amalfi che sarà donato al Comune di Maiori e custodito nel settecentesco Palazzo Mezzacapo, mentre nel Salone degli Affreschi sul maxi-schermo, si proietteranno numerosi Dipinti Ubriachi selezionati dall'artista stesso, in abbinamento alla musica jazz di Isola Acustica e alla voce di Susanna Giordano che completeranno superbamente la raffinata performance. Il vantaggio di dipingere col vino è quello di avere un tipo di pittura che cambierà nel corso del tempo, che sarà in continuo divenire, poiché le sfumature violacee e di color rosso acceso, muteranno e assumeranno tonalità speziate e ambrate, proprio come fa il vino quando invecchia nella botte. La sua è una pittura di ricordi e profumi che lo spettatore sembrerà di percepire ammirandola e restandone incantato; una pittura vibrante e carica di significati, in un territorio a sud dell'Italia così variegato sia dal punto di vista culturale che enogastronomico, quale quello della Divina Costa d'Amalfi. I suoi disegni sono dimostrazioni figurative di possibili connessioni poeticamente incisive con la liquida materia prima, che tramite associazioni evocative, tramite nessi emotivamente accesi tra piani diversi della fantasia e del ricordo daranno vita a una narrazione complessa, suggestiva, in ogni caso diretta e provocatoria.

Miky Degni è un graphic designer e artista milanese, dal 1990 utilizza l'arte per comunicare nella sua boutique creativa "Segni Degni". Ha realizzato lavori grafici per importanti aziende nazionali ed internazionali quali: Adidas, Borbonese, Citroen, Emerson, Comune di Milano, Università Bocconi. Nel 2005 firma una stanza per il noto Hotel design Alexander Museum di Pesaro, nel 2011 partecipa alla Biennale Venezia a cura di Vittorio Sgarbi, nel 2014 alla Triennale Roma espone la tela "Supporta gli artisti viventi, quelli morti non ne hanno bisogno", pubblicata su catalogo Mondadori. Ha collaborato con Tullio De Piscopo, Cristina Zavalloni, Trio Bobo (Elio e le storie tese) ed Andy (Bluvertigo). "Dipinti Ubriachi" e "Per Amor DiVino", sono una serie di lavori eseguiti dall'artista a partire dal 2007, dove egli utilizza nobilissimi vini rossi, al posto dei colori, per dar vita a splendide opere d'arte su supporti di pregio.

Annamaria Parlato

(Studio PAMart Consulenza e Progettazione culturale [www.pamart.it](http://www.pamart.it))