

CALICI DI STELLE A LECCE E A TRANI **Grande incontro di culture, arti e vini pregiati**

Italiani, tedeschi, inglesi e persino alcuni volti asiatici fra le migliaia di turisti che si apprestano a vivere il nuovo, emozionante incontro con Calici di stelle. Un'edizione ricca di novità, a partire dalla doppia data: **domenica 6 agosto a Lecce, giovedì 10 a Trani (Ba).**

Una scelta importante fortemente voluta da **Enzo Russo**, Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, che ha inteso così sottolineare l'impegno nella valorizzazione dei territori a vocazione vitivinicola e delle produzioni tipiche della regione.

Tradizionalmente legato al fascino della settimana di San Lorenzo, anche quest'anno Calici di stelle unirà la magia delle notti delle stelle cadenti al piacere della degustazione dei migliori vini ed oli extravergine d'oliva di Puglia. Suggestiva cornice dell'evento due fra i più bei centri storici di Puglia, dove si susseguiranno momenti di musica, danza e teatro.

In ciascuna città sono previsti oltre 30.000 visitatori, 50 aziende di vino e di olio, 4.800 bottiglie in degustazione, 180 etichette rappresentative di tutti i territori della regione, circa 4.000 bottiglie di vino e di olio in vendita per un totale di 80 etichette.

Oltre alla fondamentale collaborazione delle Forze dell'Ordine, per questa ottava edizione sono state inoltre ingaggiate 3 compagnie di attori, ballerini e cantanti, 50 tecnici e operai, 200 volontari, uno staff di 8 persone impegnato a tempo pieno per sei mesi.

“Il Salento e il nord-barese rappresentano i due poli enologici più rappresentativi della Puglia - spiega **Vittoria Cisonno**, Presidente del Movimento Turismo del Vino Puglia - il Salento per i vitigni Negroamaro e Primitivo, il centro-nord per i vitigni a bacca bianca e il Nero di Troia. Sia a Lecce che a Trani, inoltre, abbiamo previsto la presenza dell'olio extravergine d'oliva, altro prodotto di punta della nostra regione.”

Lungo l'itinerario i visitatori incontreranno banchi d'assaggio presidiati da sommeliers dell'AIS Puglia e suddivisi nelle seguenti aree:

Terre di Federico: area che si estende dalla Daunia a Castel del Monte, con degustazione delle principali doc del territorio con i vitigni Nero di Troia, Bombino nero e Bombino bianco in primo piano.

Murgia carsica, Valle d'Itria, Messapia: zona dedicata alla degustazione dei bianchi della Murgia e della Valle d'Itria, insieme a tutta l'area del tarantino in cui primeggia il Primitivo di Manduria.

Salento: territorio che vede protagonisti i vitigni Negroamaro, Malvasia Nera e Primitivo, protagonisti della produzione di vini rossi e rosati, Malvasia bianca e Chardonnay per i bianchi.



In entrambe le città, inoltre, un'ampia area sarà riservata alla degustazione dell'olio extravergine d'oliva, mentre chi desideri approfondire la conoscenza dei vitigni tipici del territorio potrà partecipare a **"Degustando il territorio"**, i minicorsi di degustazione guidata dedicati al Negroamaro (a Lecce) e al Moscato di Trani (a Trani).

In corrispondenza dei principali punti di accesso, i visitatori saranno accolti da desk infopoint che, in ogni momento della serata, forniranno tutte le indicazioni utili sulla manifestazione. Qui sarà inoltre possibile acquistare, al costo di 10 euro, un kit contenente un calice in vetro serigrafato, una tasca porta bicchiere personalizzata con il logo della manifestazione e una confezione di taralli, così da degustare gratuitamente tutti i vini e gli oli accompagnandoli con i famosi prodotti da forno pugliesi. Sarà anche consegnato un libretto con tutte le informazioni utili per partecipare.

All'inizio di ogni serata, il saluto delle istituzioni, la presentazione del programma e il ringraziamento ai partner segnerà il via ufficiale della serata. Sarà il brindisi inaugurale che inviterà tutti i presenti ad iniziare il percorso e a scoprire le tante proposte previste.

Grande novità dell'edizione 2006, inoltre, la possibilità non solo di degustare i vini e gli oli delle aziende partecipanti, ma anche di acquistarli. Oltre ai desk riservati alle degustazioni, infatti, saranno allestiti 6 spazi "enoteca" (per i vini) e 1 spazio "elaioteca" (per gli oli) dove si potrà, magari dopo averli assaggiati, acquistare le bottiglie per portare a casa un "gustoso" souvenir rigorosamente pugliese.

Fra una degustazione e l'altra i visitatori incontreranno una serie di **rappresentazioni teatrali, spettacoli di danza e musica** che si ripeteranno più volte nel corso della serata secondo lo specifico programma previsto in ognuna delle città protagoniste.

INFO dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 17.30:
tel. 080 5231926/080 5233038; fax 080 5275510;
puglia@movimentoturismovino.it
www.mtvpuuglia.it

Bari, 31 luglio 2006

C o n p r e g h i e r a d i d i f f u s i o n e

Sede 70121 Bari – Via Cardassi, 6 – tel. 080 5233038 – fax 080 5275510

puglia@movimentoturismovino.it www.mtvpuuglia.it

CALICI DI STELLE LECCE 6 AGOSTO

Il programma si articola in tre momenti di **danza, teatro e musica** che si ripeteranno ciclicamente nel corso della serata.

La serata avrà inizio sul palcoscenico allestito nella corte di Palazzo dei Celestini con il saluto delle autorità. La realizzazione di Calici di stelle a Lecce è stata infatti resa possibile grazie alla volontà sinergica delle principali istituzioni locali, in particolare all'interessamento dell'Assessore all'Agricoltura della Provincia di Lecce **Cosimo Durante**, dell'Assessore alla Cultura della Provincia di Lecce **Sandra Antonica** e del sindaco della città on. **Adriana Poli Bortone**.

Sul palcoscenico, inoltre, si terrà la cerimonia di premiazione della prima edizione del **Premio giornalistico Negroamaro** istituito dalla Provincia di Lecce ed organizzato in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Puglia nell'ambito della rassegna culturale Festival Salento Negroamaro.

Di qui prenderà avvio la serata: le sinuose movenze di un gruppo di danzatrici della compagnia L'Altradanza di Mimmo Iannone, coperte di veli, avvolgeranno il dio Bacco, "nume tutelare dell'ebbrezza e della perdita della ragione" interpretato dall'attore Massimo Lanzetta del Teatro dei Sassi. Sarà questo il filo conduttore del primo spettacolo: **"Il Baccanale"**, una suggestiva immersione nei riti dionisiaci a cui farà da contraltare la moderna enoteca ricostruita sull'ala opposta della corte, dove le coppe e gli antichi crateri saranno sostituiti da calici e bottiglie di vino Negroamaro. Qui si svolgerà infatti **"Degustando il territorio"**, il laboratorio di degustazione guidata dedicato al Negroamaro, vitigno simbolo del Salento.

Proseguendo l'itinerario, le irresistibili provocazioni dello spettacolo teatrale **"Follie d'olio"** della compagnia Teatro delle Gru troveranno invece il loro scenario nei pressi di Porta Napoli, dato che piazza Arco di Trionfo sarà interamente riservata alla degustazione dell'olio extravergine d'oliva. Un gioco ironico e suggestivo che coinvolgerà direttamente il pubblico, attore-spettatore delle vicende di sette attori-pazienti di una clinica neuropsichiatrica, sofferenti di una rara patologia originata dall'incontro spesso traumatico con l'alimento olio.

Il terzo momento, nell'affascinante scenario di Palazzo dei Teatini, sarà quello dedicato alla musica lirica, con lo spettacolo **"Le arie di Bacco"** a cura dell'Ente L'Opera, i cui artisti proporranno celebri arie tratte dalle opere dei più grandi compositori di ogni tempo: da Bizet a Offenbach, da Verdi a Mozart, da Donizetti a Mascagni.

Calici di stelle è un evento reso possibile grazie al contributo dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia e, per l'evento di Lecce di: Provincia di Lecce, Salento Negroamaro, Città di Lecce, PIT 8 Area Jonico Salentina, Camera di Commercio di Lecce, Gazzetta del Mezzogiorno. Preziosa inoltre la collaborazione di: Strada del vino Vigna del Sole, Consorzio di tutela Salice Salentino, Associazione Culturale Trattorie di Puglia.

INFORMAZIONI UTILI PER RAGGIUNGERE IL CENTRO STORICO

Per garantire la migliore accoglienza ai turisti, il Comando della Polizia Municipale di Lecce ha elaborato un piano parcheggi puntuale ed efficace. Per chi proviene da Sud (Otranto, Maglie, Gallipoli, Leuca ecc.), è consigliabile parcheggiare in Viale Torre del Parco mentre per chi arriva da Nord (Bari, Brindisi, Taranto ecc.) è preferibile scegliere i parcheggi Carlo Pranzo (viale Calasso) e dell'Ex Foro Boario.

IL PERCORSO DEGUSTATIVO A LECCE

IL VINO

Salento

Antica Masseria del Sigillo	Guagnano (LE)
Apollonio Casa Vinicola	Monteroni di Lecce (LE)
Azienda Agraria duca Carlo Guarini	Scorrano (LE)
Azienda Agricola Conti Zecca	Leverano (LE)
Azienda Agricola Valle dell'Asso	Galatina (LE)
Cantele	Guagnano (LE)
Cantina Coop. della Riforma Fond. di Mesagne	Mesagne (BR)
Cantina Li Cuti	Gallipoli (LE)
Cantina Petrelli	Carmiano (LE)
Cantina Soc. Coop. di San Donaci	San Donaci (BR)
Cantine De Falco	Novoli (LE)
Cantine Due Palme	Cellino San Marco (BR)
Cantine Santa Barbara	San Pietro Vernotico (BR)
Cantine Vinagri Paolo Leo	San Donaci (BR)
Castel di Salve	Depressa di Tricase (LE)
Castello Monaci	Salice Salentino (LE)
Leone de Castris	Salice Salentino (LE)
Mocavero Azienda Vinicola	Arnesano (LE)
Santi Dimitri	Galatina (LE)
Schola Sarmenti	Nardò (LE)
Tenute Rubino	Brindisi
Tormaresca	San Pietro Vernotico (BR)
Murgia Carsica, Valle d'Itria e Messapia	
Cantina Soc. del Locorotondo	Locorotondo (BA)
Cantine San Marzano	San Marzano di San Giuseppe (TA)
Cantine Soloperto	Manduria (TA)
Consorzio Produttori Vini	Manduria (TA)
Vigne & Vini	Leporano (TA)



Terre di Federico

Antica Enotria
Az. Agr. Cefalicchio
Az. Agr. Marmo Maria - Tenuta Cocevola
Cantina Coop. della Rif. Fond. ACLI
Cantine Paradiso
Crifo
Rivera
Tenuta Coppadoro
Torrevento

Cerignola (FG)
Canosa di Puglia (BA)
Andria (BA)
Andria (BA)
Cerignola (FG)
Ruvo di Puglia (BA)
Andria (BA)
San Severo (FG)
Corato (BA)

L'OLIO

Agrigioia
APROL Lecce
Az. Agr. Caposella
Az. Agr. Cefalicchio
Frantoio Galantino

Gioia del Colle (BA)
Lecce
Lecce
Canosa di Puglia (BA)
Bisceglie (BA)

CALICI DI STELLE TRANI 10 AGOSTO

Il tema dell'evento è **"Trani e la storia dei trani"**, filo conduttore di uno studio da cui è emerso l'antico legame della città con il vino.

È stato questo tema a suscitare il particolare interesse del sindaco **Giuseppe Tarantini**, che ha voluto ospitare nuovamente l'evento dopo il grande successo del 2004. Fondamentale anche il contributo delle altre istituzioni locali e della Provincia di Bari, nella persona dell'Assessore all'Agricoltura **Anna Paladino**.

E sarà dunque a partire dal palcoscenico allestito in piazza Duomo che, dopo il saluto delle istituzioni, avrà inizio la serata.

In alcuni dei siti più caratteristici del centro storico, la compagnia Teatro delle Gru riproporrà in forma spettacolare ed altamente suggestiva le principali fasi dell'antica arte del produrre vino: davanti alla maestosa Cattedrale sarà ricostruita una **vigna**, in piazza Cesare Battisti il **palmento**, in piazza Trieste la **cantina**.

Riferimenti storici e tradizioni popolari confermano che la coltivazione della vite e la produzione di vino costituivano un elemento socio-economico fondamentale per la comunità tranese e per tutti i territori circostanti. A conferma delle grandi quantità di vino che dal porto della cittadina pugliese partivano verso il nord, ancora oggi in città come Milano o Merate *'Trani'* è sinonimo di osteria, luogo in cui, intorno a un buon bicchiere di vino, un tempo gli operai si incontravano dopo il turno in fabbrica.

Anche a Trani le scene della rappresentazione si ripeteranno più volte nel corso della serata, in modo che tutti i visitatori possano, in ogni momento, godere della magia del teatro e del vino.

Palazzo Palmieri, invece, ospiterà **"Degustando il territorio"**, i laboratori di degustazione guidata che, a Trani come a Lecce, consentiranno ai visitatori che si prenoteranno di scoprire ottime etichette del territorio. Protagonista di questi minicorsi sarà ovviamente il vitigno simbolo di quest'area: il Moscato di Trani. A guidare le degustazioni sarà il presidente del Consorzio del Moscato di Trani Franco Pastore.

In una sala di Palazzo Palmieri, inoltre, sarà possibile visitare la mostra fotografica dedicata alla città di Trani a cura di Niki Spizzico, fotografo per passione che ha dedicato alla sua città natale un reportage che comprende anche suggestive vedute aeree della città. Nell'ambito della mostra, inoltre, che resterà aperta dal 3 al 20 agosto, verrà presentato anche un affresco digitale con l'elaborazione delle foto.

Culmine dell'evento sarà la partenza da Piazza Trieste di una **nave** che rievocherà simbolicamente l'epoca in cui le cisterne migravano verso il nord, mentre i turisti, con i calici in alto, brinderanno al presente dei vini e degli oli pugliesi la cui qualità è finalmente riconosciuta ed apprezzata in ogni parte del mondo.

Calici di stelle è un evento reso possibile grazie al contributo dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia e, per l'evento di Trani di: Provincia di Bari, Città di Trani, Camera di Commercio di Bari e Gazzetta del Mezzogiorno. Preziosa



inoltre la collaborazione di: Strada dei Vini Doc Castel del Monte, Consorzio di tutela vini Doc Castel del Monte, Consorzio Tutela del Moscato di Trani, Consorzio per la Tutela del Vino Doc Rosso Canosa, Associazione Culturale Trattorie di Puglia.

INFORMAZIONI UTILI PER RAGGIUNGERE IL CENTRO STORICO

Per garantire la migliore accoglienza ai turisti, il Comando della Polizia Municipale ha individuato aree parcheggio apposite ed ha inoltre previsto un servizio di bus navetta ogni 40 minuti per tutto il corso della serata.

In particolare:

Per chi proviene da OVEST: Zona Stadio

Bus Navetta n. 2 e 3 dalle ore 20,00 alle ore 01,00

Per chi proviene da SUD: Zona Colonna – Lungomare Chiarelli

Bus Navetta n. 1 dalle ore 20,00 alle ore 01,00

Per chi proviene da NORD: Via Finanzieri – Via Lionelli

Per chi proviene da CENTRO: Piazza Gradenico

IL PERCORSO DEGUSTATIVO A TRANI

IL VINO

Terre di Federico

Alberto Longo

Antica Enotria

Az. Agr. Cefalicchio

Az. Agr. Marmo Maria - Tenuta Cocevola

Az. Agr. Santa Lucia

Az. Agr. Spagnoletti Zeuli Onofrio

Cantina Ariano

Cantina Coop. della Rif. Fond. ACLI

Cantine Carpentiere

Cantine Paradiso

Crifo

Rivera

Tenuta Coppadoro

Torrevento

Lucera (FG)

Cerignola (FG)

Canosa di Puglia (BA)

Andria (BA)

Corato (BA)

Andria (BA)

San Severo (FG)

Andria (BA)

Corato (BA)

Cerignola (FG)

Ruvo di Puglia (BA)

Andria (BA)

San Severo (FG)

Corato (BA)

Murgia Carsica, Valle d'Itria e Messapia

Cantina Soc. del Locorotondo

Cantine San Marzano

Cantine Soloperto

Locorotondo (BA)

San Marzano di San Giuseppe (TA)

Manduria (TA)

Sede 70121 Bari – Via Cardassi, 6 – tel. 080 5233038 – fax 080 5275510

puglia@movimentoturismovino.it www.mtvuglia.it

Vigne & Vini

Salento

Apollonio Casa Vinicola
Azienda Agraria duca Carlo Guarini
Azienda Agricola Conti Zecca
Azienda Agricola Valle dell'Asso
Cantele
Cantina Coop. della Riforma Fond. di Mesagne
Cantina Li Cuti
Cantina Petrelli
Cantina Soc. Coop. di San Donaci
Cantine De Falco
Cantine Due Palme
Cantine Santa Barbara
Cantine Vinagri Paolo Leo
Castello Monaci
Leone de Castris
Mocavero Azienda Vinicola
Schola Sarmenti
Tenute Rubino
Tormaresca

Leporano (TA)

Monteroni di Lecce (LE)
Scorrano (LE)
Leverano (LE)
Galatina (LE)
Guagnano (LE)
Mesagne (BR)
Gallipoli (LE)
Carmiano (LE)
San Donaci (BR)
Novoli (LE)
Cellino San Marco (BR)
San Pietro Vernotico (BR)
San Donaci (BR)
Salice Salentino (LE)
Salice Salentino (LE)
Arnesano (LE)
Nardò (LE)
Brindisi
San Pietro Vernotico (BR)

L'OLIO

Agrigioia
Az. Agr. Cefalicchio
Frantoio Galantino

Gioia del Colle (BA)
Canosa di Puglia (BA)
Bisceglie (BA)