



Santa Paolina; Greco e Tombolo Il "filo" che unisce artigianato e vitivinicoltura



Santa Paolina. Un intenso viaggio alla scoperta del filo di passione che lega l'antica arte del tombolo con la produzione di Greco, una denominazione chiave non solo della vitivinicoltura irpina ma dell'Italia intera.

L'evento, ideato e patrocinato dall'Amministrazione Comunale di Santa Paolina, propone un percorso di valorizzazione delle due eccellenze locali: il Greco e il Tombolo.

La tre giorni prevede un percorso di degustazione del Greco, gestito dalla Federazione Italiana Albergatori e Ristoratori, mettendo in luce i diversi stili interpretativi del vitigno nello straordinario territorio.

Alle degustazioni di vino saranno abbinati piatti e specialità culinarie della tradizione di Santa Paolina, mentre la Proloco e Infornipia col Forum dei giovani, proporranno percorsi guidati di approfondimento sul tombolo.

Il Filo Wine Fest, come filo conduttore, si intreccerà con le magie della chitarra del noto jazzista italiano Antonio Onorato che con il suo quartetto aprirà la kermesse, mentre gli Iripini Zeketam proporranno il loro concerto il Sabato alle 21.00.

La giornata conclusiva, si svolgerà, nella piazza di Santa Paolina, già ribattezzata 'salotto dei vini buoni', con un raffinato aperitivo alle 12:30 a cui seguirà la pigiatura del vino.

Dopo il pranzo domenicale in piazza, nel pomeriggio, il maestro **Domenico Luciano** con i ragazzi dei Sonra Junior Sax, chiuderà l'evento.

I vini in degustazione:

- Cantina dei Monaci
- Cantina Angelarosa
- Cantina Bambinuto
- Fattoria De Lillo
- Vigne Irpine
- Cantine Feudo di Castelmozzo
- Cantine Linda
- Il Vino in Vigna di Pellegrino
- Cantina Le Ormere
- Distilleria Carpenito.

Comunicato - 26/09/2018 - Santa Paolina - www.cinquerighe.it