

A CHIETI TORNA "VICOLI IN CALICE": IL PROGRAMMA

28 Agosto 2023

VICOLI IN CALICE

Largo dei Carbonari

- Street-food**
Stand Vincanto (guest Santino Strizzi)
Taka Taka
Terra Amica di Luigi Coladonato
- Beer & Cocktail Bar**
Chartago
- Live**
Third Dimension smooth jazz (01/09, h 21-23)
Adnìl smooth pop (02/09, h 21-23)

Piazzale Civitella

- Truck-food**
Mo' Sci
BraceVia
Lo Tartufoie
- Cocktail Bar**
Drink on the Road
- Live**
Edo Tribute Band cover Bennato (02/09, h 21-23)
Lù Blues blues/rock/jazz/folk abruzzese (01/09, dalle 22)
(02/09, dalle 23.30)

Museo Archeologico Nazionale "La Civitella"

- Masterclass***
Vittorio Festa enologo - Avvicinamento al vino
(01/09, h 19-21, 2 turni, dur. 1 h)
(02/09, h 20-22, 2 turni, dur. 1 h)
Giannicola Di Carlo (Fam. Di Carlo-Vignamadre)
- Etica, Sostenibilità e Innovazione secondo Natura dal 1991
(01/09, h 21-22, 1 turno; 02/09, h 19-20, 1 turno)
- Visite guidate****
Musa - Mit e riti del vino: visita al museo e al teatro romano
(01-02/09, h 20.30, 1 turno, dur. 90 min)

Chieti

- Teatro romano**
- Seratoio romano**
- Chiesa di Santa Maria di Civitella**
- Anfiteatro romano**

Via di Porta Napoli

- Infopoint M&T APS**
- Larghetto Ravizza**
- Intrattenimento per bambini**
La Fata Turchina (h 19-24)
- Palazzo Lepri**
- Interno**
Mostra Leopoldo Marciani pittore
Lezioni/esibizioni Entre Dos Tango ****
(01-02/09, h 20.30 lezione gratuita
h 21 esibizione
h 22 esibizione)
- Terrazza**
Mostra Cappella Gioielli
Masterclass Marino Giorgetti degustatore ****
avvicinamento all'uva (01-02/09, h 19-21, 2 turni, dur. 1 h)
Mostra mercato agro-artigianale
- Frantoio Tini (01/09)
- Oleificio Matalucci Ortenzia (01/09)
- Rabottini Vini e Oli (01-02/09)
- Iacovella Azienda Agricola (01-02/09)
- Giardino**
Cena V'Incanto
Cocktail Bar Smoky Joe
Live Adnìl smooth pop (01/09, h 21-23)
Live Rétrövie lounge (02/09, h 21-23)
DJ Set Giovanni Piedigrossi (01-02/09, dalle 23.30)
- Piazza Trento e Trieste**
Al Solito Posto
Live Lia's Duo jazz pop (01/09, h 21-23)
Live Duo Francesco D'Emilio e Manrico Falasca
voce e piano (02/09, h 21-23)

degustazioni***

- 1 Cantina Torre Blaga (Abruzzo, CH)
- 2 Az. Agr. Gobbi & Mannocchi (Marche, AP)
- 3 Vini La Fortezza (Campania, BN)
- 4 Tenute Cesaroni (Marche, AN)
- 5 Rabottini Vini e Oli (Abruzzo, CH)
- 6 Triple "A" - Agricoltori Artigiani Artisti
- 7 Cantina Eredi Legonziano (Abruzzo, CH)
- 8 Cantina Cascina del Colle (Abruzzo, CH)
- 9 Marchesi del Cordano (Abruzzo, PE)
- 10 Cantina Terzini (Abruzzo, PE)
- 11 Cantina Colle Amanti (Abruzzo, CH)
- 12 Vini Naviganti (Abruzzo, CH)
- 13 Tenute Ferrante (Abruzzo, CH)
- 14 Tenimenti Laudi (Abruzzo, PE)
- 15 Famiglia Di Carlo (Abruzzo, CH)
- 16 Cantina Fantini (Abruzzo, CH)
- 17 Vini Cingilia (Abruzzo, PE)
- 18 Cantina Terre di Poggio (Abruzzo, CH)
- 19 Vini Biagi (Abruzzo, TE)
- 20 Tenuta Fiorentino (Abruzzo, CH)
- 21 Cantina Pian di Mare (Abruzzo, CH)
- 22 Tenuta Cerulli Spinozzi (Abruzzo, TE)
- 23 Cantina Marchese Lucà Dazio (Abruzzo, CH)
- 24 Cantina Caravaggio (Abruzzo, CH)

Al termine i ticket? Fai rifornimento qui!

Alcune note:

- * prenotazione obbligatoria al 3287992750, costo 10 euro/persona
- ** prenotazione obbligatoria al 3273504475, costo 5 euro/persona (gratuito bambini) (incluso biglietto di ingresso al museo)
- *** acquisto online biglietto QR code 10,00 euro (5 ticket+calice)
- **** acquisto in cassa: 10 euro (5 ticket+calice e 5 ticket)
- ***** prenotazione obbligatoria al 3478802755
- ***** prenotazione obbligatoria al 3287992750, costo 10 euro/persona

CHIETI – Al via la terza edizione di Vicoli in Calice, manifestazione nata dall'idea di V'Incanto e patrocinata dal Comune di Chieti, pensata per valorizzare le eccellenze del territorio in ambito vinicolo e gastronomico e scoprire un quartiere tra i più belli e popolosi della città, qual è La Civitella.

Vini, ma anche oli per questa edizione che si svolgerà venerdì e sabato 1 e 2 settembre e interesserà vicoli ma anche l'interno del Museo La Civitella e, in parte, Palazzo Lepri.

Per accedere alla zona dell'evento non è necessario acquistare alcun ticket, che occorre invece per degustare tutto ciò che offriranno i produttori che partecipano all'evento: 10 euro per il kit con bicchiere, sacchetta e 4 degustazioni acquistabili anche online, ulteriori 5 degustazioni saranno acquistabili anche a una cassa interna all'evento, la prenotazione alle masterclass di vino e olio e il corso di avvicinamento al tango è possibile anche online.

Ad oggi sono 24 le cantine che hanno aderito, ma il numero è molto più alto, vista la presenza dei consorzi vitivinicoli.

"Lieti che questa formula abbia funzionato, perché trasforma la nostra città in una vetrina importante per prodotti di eccellenza del nostro territorio – commentano in una nota il sindaco Diego Ferrara, il vicesindaco Paolo de Cesare, l'assessore al Commercio Manuel Pantalone e il consigliere Valerio Giannini, collante fra Amministrazione e organizzatori – L'idea ha funzionato il binomio fra bellezza e qualità del territorio è efficacissima, perché si tratta di un sodalizio che è giusto per Chieti, quello fra patrimonio culturale e intrattenimento".

"Il Museo de la Civitella sarà uno degli scenari, il Teatro romano e il parco archeologico saranno visitabili e aperti.

Grandissima la partecipazione riscontrata l'estate scorsa e nell'edizione invernale, siamo certi che la città darà la risposta migliore e siamo particolarmente lieti di fare squadra con una parte della nostra economia che guarda al futuro e offre alla comunità un'opportunità di conoscenza, oltre che di intrattenimento".

"Oggi confermiamo la nostra intenzione di continuare la sinergia fra il tessuto economico e commerciale della città e il cuore organizzativo di un evento capace di mettere a sistema tutte queste dimensioni e che può essere replicato anche su altri settori e iniziative. Con un'Amministrazione in dissesto il nostro impegno è stato quello di agevolare l'evento e promuovere il format, gestito con grande passione e professionalità, perché oltre all'idea di proporre una serata bella e di qualità è un obiettivo a cui guardare, per farla crescere, facendola diventare un'occasione per venire a Chieti ad 'assaggiare' le bontà del territorio e del nostro Abruzzo", concludono.

"Ringrazio l'amministrazione per aver aperto questa porta e per averci dato supporto anche in un momento così delicato – così Katia Santarelli di V'Incanto, attività ideatrice della manifestazione – Oltre al vino avremo anche l'olio, coniugheremo l'iniziativa con l'arte e con una proposta inclusiva anche per i più piccoli, con un intrattenimento dedicato. Molti colleghi che hanno un'attività hanno raccolto l'invito a partecipare, perché insieme si accende la città con le sue funzioni. Questa edizione dell'evento è ancora più ricca, si è riempito di musiche di tutti i generi, ma anche di arte con la mostra del professor Leopoldo Marciari a cui tengo particolarmente perché è un artista di grandissima qualità, tra le stanze di palazzo Lepri. L'inaugurazione sarà mercoledì 30 alle 19 e in quel contesto avremo anche realtà di aziende che arrivano da Marche e Campania. Altra location è il Museo della Civitella che oltre a ospitare le visite guidate dell'associazione Musa, sarà sede di una masterclass con l'enologo Vittorio Festa e uno spazio per il vino naturale e biologico di Giannicola Di Carlo. Per l'olio la masterclass sarà con Marino Giorgetti, esperto abruzzese noto a livello internazionale che avremo qui con diverse aziende. Vini, oli ma anche manifestazioni per i bambini, aspetto che abbiamo curato avendo avuto una grande partecipazione delle famiglie nelle precedenti edizioni, con un babyclub potremo consentire ai bimbi di divertirsi e lasciare i genitori a godersi l'evento. I colori del vino, i sapori d'autunno, emozioni e ricordi nel calore delle vecchie cantine, la magia della semplicità tra i vicoli della Civitella, tutto questo c'è nella nuova edizione di Vicoli in Calice. Continueremo il viaggio artiamo insieme alla scoperta della cultura e dell'enogastronomia del territorio, con la seconda edizione di Vicoli in Calice tra arte, artigianato, storia ed enogastronomia, sulle note di swing e blues per un weekend tutto da vivere e gustare".

COME FUNZIONA L'EVENTO.

- Degustazione e masterclass vino e olio: la degustazione vini è possibile con l'acquisto del ticket degustazione che dà diritto a un calice + 4 degustazioni di vino a scelta tra tutte le cantine partecipanti alla manifestazione. I ticket potranno essere acquistati anche online. Le masterclass di vino e olio, vanno acquistate in loco e prenotate al 328/7192150, il costo è di 10 euro a persona.

- Degustazione gastronomica: Sarà possibile acquistare liberamente, scegliendo tra i tanti food truck, con pagamento diretto presso il ristorante scelto.