



*Salone Pugliese del*  
VINO NOVELLO e dell'OLIO EXTRAVERGINE d'OLIVA  
**V edizione - anno 2011**

**Venerdì 11 novembre 11,30**

Conferenza Stampa dell'evento nella Cantina della Sfida di Barletta

Nella splendida Città di Barletta, l'appuntamento con *Novello al Castello* offre agli appassionati di enogastronomia e turismo un'occasione unica per scoprire quello che è uno dei centri storici più grandi ed affascinanti della Puglia, preziosa opportunità di valorizzazione del territorio pugliese, delle sue aziende e della sua cultura.

**Sabato 12 novembre dalle 19,30 alle 24,00**

All'ingresso del Castello saranno posizionati due **Infopoint**, dove poter avere tutte le giuste delucidazioni sull'evento e, per degustare i vini protagonisti della serata, al costo simbolico di **€ 7** si potrà ritirare il "**Kit Novello al Castello**" che comprende la tasca porta bicchiere personalizzata con il logo della manifestazione, il calice in vetro, un carnet con 10 ticket degustazione e una confezione di taralli tipici pugliesi all'olio extravergine di oliva (prodotti da Fiore Antonio di Andria) ed una dolce sorpresa.

**LA NOVITA'**: per accompagnare la degustazione, oltre ai tradizionali tarallini, ci sarà (inclusa nel primo kit) una confezione di mandorle zuccherate pugliesi aromatizzate al Moscato di Trani (prodotte per l'occasione dal blasonato ristorante U.P.E.P.I.D.D.E. di Ruvo di Puglia).

**LA NOVITA'**: per chi vuole di più, ecco la possibilità di acquistare lungo il percorso un secondo ticket per **€ 5** che consentirà altre 10 degustazioni di vino, ed una confezione di taralli tipici.

Lungo l'itinerario all'interno dei sotterranei dell'intera area del castello, i partecipanti incontreranno circa **40 banchi d'assaggio (rispetto ai 25 dell'edizione 2010)**, dove si potranno degustare i vini, suddivisi nelle aree più rappresentative della viticoltura pugliese (Terre di Federico, Murgia, Messapia e Valle d'Itria-Salento), ricevendo tutte le informazioni dagli abili sommelier e degustatori.

Banchi d'assaggio di olio extravergine d'oliva di numerosissimi frantoi pugliesi a cura di sommelier e degustatori esperti, i quali avranno cura di farne conoscere tutti gli aspetti salutistici e gastronomici.

Un corner, all'interno di una delle sale del Castello, dedicato alle Aziende Vinicole ed Olearie barlettane (associate e non al *Consorzio di Tutela del Vino DOC Rosso Barletta*) le quali, in veste ufficiale, daranno il benvenuto a tutte le altre Cantine e Frantoi pugliesi e pronte a dare informazioni sui propri vini e olii ai visitatori partecipanti all'evento.



## **Gli Spettacoli Gratuiti *NO STOP***

### **JAZZ**

Durante la serata si esibirà dal vivo l'*OLIVOIL Jazz Band*, una formazione musicale dalle forti contaminazioni. Suona una musica che coniuga la carica vitale del jazz di New Orleans con la colorita tradizione delle bande musicali italiane. Una musica scorrevole, fluida, leggera, che proprio come l'olio d'oliva della Puglia, esalta ogni sapore; in definitiva una musica comunicativa, che mette allegria e trasmette gioia di vivere.

*OLIVOIL Jazz Band* suonerà ed animerà l'evento per l'intera area del castello.

La manifestazione, presentata da Antonella MILLARTE Food & Wine Expert, Floriana TOLVE e Patrizia CAMASSA giornaliste, comprenderà una serie di performance artistico-teatral-musicali riguardanti il tema del vino, per riproporre in forma spettacolare testi poetici e letterari con la suggestione del jazz in sottofondo.

### **DiVino Brio**

Lo spazio di **lettura creativa**, con la recitazione di brani poetici ricchi di *divino brio*, sarà a cura delle Attrici Mariella PARLATO e Michela DIVICCARO accompagnate dalla chitarra del maestro Pino CAVA, espressioni artistiche della nostra Città.

Saranno loro, artisti molto amati dal pubblico, che affronteranno con la consueta verve un genere che offre la possibilità di esprimere al meglio le doti di sicura teatralità che hanno da sempre segnalato gli artisti all'attenzione di pubblico e critica.

Tali qualità, unite ad una raffinata scelta interpretativa e di repertorio, consentono di dar vita a un recital che trascina lo spettatore in un crescendo entusiasmante e di grande presa emotiva.

Gli artisti si alterneranno nell'interpretazione di brani degli autori *Boudelaire, Biondo, De Filippo, Dickinson, Merini, Prevert, D'Annunzio, Carducci, Catullo, Borges, Garcia Lorca, Tomàs Borràs*, etc.

Per consentire a tutti i visitatori di godere della bontà dei vini e del fascino dell'arte nel corso di tutta la serata, gli spettacoli si ripeteranno ciclicamente.



## Le Degustazioni Guidate Gratuite di Vino NOVELLO ed OLIO

Saranno a disposizione gli spazi di “**Degustando il territorio**”- *laboratori di degustazione guidata*, dedicati al Novello ed alle sue tecniche di vinificazione e degustazione, all’Olio Extravergine d’Oliva ed alle sue tecniche di degustazione, a cura del *sommelier relatore Dino SAULLE* e dal *sommelier relatore Pasquale VENTOLA*.

**LA NOVITA’**: per partecipare, gratuitamente come sempre, ai due “LABORATORI” su vino novello e olio extravergine di oliva occorrerà prenotare via e-mail scrivendo a [comunicazione@novelloalcastello.it](mailto:comunicazione@novelloalcastello.it). Verrà, quindi, data precedenza nei posti a sedere a chi, entro e non oltre la mattina di venerdì 11 novembre avrà prenotato; i posti restanti verranno messi a disposizione del pubblico presente.

Entrambi i laboratori dureranno 30 minuti, poi ci saranno 10 minuti per le domande. Ecco gli orari: ore 20.30 - 21.30 - 22.30.

“**LABORATORI**” sulle tecniche di vinificazione e degustazione del Novello: (ognuno di questi laboratori sarà guidato da n° **1** sommelier relatore coadiuvato da n° **1** sommelier addetto al servizio).

“**LABORATORI**” sulle tecniche di degustazione dell’Olio Extravergine d’Oliva: (ognuno di questi laboratori sarà guidato da n° **1** sommelier relatore coadiuvato da n° **1** sommelier addetto al servizio).

Anche quest’anno la partecipazione all’iniziativa del Lions Club International e in particolare dei Clubs appartenenti all’intera area della Sesta Provincia pugliese che, con i loro Soci, presenteranno la loro mission e service realizzati e da realizzare.

Per il secondo anno, NOVELLO AL CASTELLO prevede lo spazio per la solidarietà e più specificatamente alla Prevenzione Oncologica.

La LILT *Lega Italiana Lotta ai Tumori*, infatti, sarà presente all’interno del Castello di Barletta con un punto informativo, di iscrizioni e di raccolta fondi dove, a fronte di una piccola offerta, tutti i visitatori potranno ricevere materiale informativo e gadget solidali.

“**Jazz**” fino alle **24,00**.

Ad ulteriore conferma del legame fra vino, olio e cultura e della proficua sinergia fra le diverse realtà del territorio, nel corso della serata sarà possibile visitare la mostra di installazioni “**Sostenibilità attraverso il Tempo**” - 6<sup>a</sup> edizione della Biennale d’Arte Contemporanea organizzata dalla **Fondazione Giuseppe De Nittis**.



## **I Tour Turistici Gratuiti di Barletta per *NOVELLO AL CASTELLO***

***Domenica 13 dalle 9,00 alle 13,00***

Visite guidate gratuite, a cura della DOC MEDIA *Comunicazione & Marketing* organizzatore dell'evento *NOVELLO AL CASTELLO*, ai monumenti e siti culturali in apertura straordinaria, saranno disponibili nell'arco della mattinata a gruppi turistici alla visita del Castello, della Cattedrale, del Centro storico, della Cantina della Sfida e del Palazzo della Marra.

Punto di incontro è il Castello di Barletta, ingresso principale: partenze dei tour guidati alle ore 9, ore 10, ore 11, ore 12 con la disponibilità di cinque guide turistiche ed il vincolo di essere puntuali.

**LA NOVITA'**: partecipazione gratuita ma solo ed esclusivamente con prenotazione via e-mail entro la mattina di venerdì 11 novembre, scrivendo a [comunicazione@novelloalcastello.it](mailto:comunicazione@novelloalcastello.it). I posti liberi, eventualmente, verranno resi disponibili in loco.

Nella Cantina della Sfida - sempre nella stessa giornata di domenica 13 novembre - si terranno, dalle ore 11,00 fino alle ore 13,00, delle degustazioni (incluse nel tour turistico) *gratuite* dei vini delle Aziende barlettane (associate e non al *Consorzio di Tutela Del Vino DOC Rosso Barletta*), a cura di sommelier esperti, accompagnate da taralli tipici pugliesi.

Per conoscere la disponibilità dei bed & breakfast, agriturismi ed alberghi locali o prenotare un trattamento benessere termale o cena in ristorante, rivolgersi a:

IAT *Informazione Accoglienza Turistica*  
Corso Garibaldi, 204-206 - BARLETTA (BT) - tel 0883.331331  
[iat@comune.barletta.ba.it](mailto:iat@comune.barletta.ba.it)