Le Cantine

Gran Furor Divina Costiera
di Marisa Cuomo
via G.B. Lama
84010 Furore (SA)

Azienda Agricola Tenuta San Francesco
via Sofilciano, 18
84010 Tramonti(SA)

Azienda Agricola Reale
via Cardamone, 75
84010 Tramonti(SA)

Casa Vinicola Ettore Sammarco
via Civita, 9
84010 Ravello (SA)

Cantine Giuseppe Apicella
via Castello S. Maria, 1
84010 Tramonti (SA)

Cantina Tagliafierro
via San Sebastiano, 8
84010 Tramonti (SA)

Azienda Agricola Biologica Monte di Grazia
via Sofilciano, snc
84010 Tramonti (SA)

Cantine Ida Giordano
via Casa de Matteis, 11
84010 Tramonti (SA)

Gastronomia

Trattoria San Francisco
di Francesco Maioriano e Pamela Viggiano
via Comunale Polvica-Paterno
84010 Tramonti (SA)

Pasticceria Sal De Riso
via Chiunzi
84010 Tramonti (SA)

Caseificio Anna Dora Campanile
via Trugnano, 28
84010 Tramonti (SA)

Macelleria Sorrentino Giovanni
via Carlo Pisacane, 22
84010 Tramonti (SA)

Liquorificio Artigianale Tentazioni
via S. Croce
84010 Tramonti (SA)

Agriturismo Il Tintore
via Vitagliano, 20
84010 Tramonti (SA)

Azienda Agricola Antonia Rastelli
via Chiunzi, 172
84010 Tramonti (SA)

Panetteria Tramonti
via Petraro, 12
84015 Nocera Superiore (SA)

Lamberti Food srl
via delle Arti e dei Mestieri
84013 Cava de' Tirreni (SA)

Caseificio Al Valico di Antonio Campanile
via Chiunzi, 87
84010 Tramonti (SA)

Partners

Pro Loco di Tramonti
Via Piazza Cesarano - info@prolocotramonti.it - +39 371 368 3163

Comune di Tramonti · Pro Loco Tramonti · Città del Vino · Comunità Montana Monti Lattari · Movimento Turismo del Vino

Calici di Stelle

sabato
10 agosto 2019
Casa del Gusto
Tramonti (Sa)

ore 19.00 convegno
ore 21.00 evento

degustazione vini · street food

osservazioni astronomiche · musica live

conceptgrafico_defilippisfotografie

Calici di Stelle è un evento Nazionale organizzato nei centri storici dei comuni delle città del vino e nelle cantine socie del Movimento turismo del vino. Nella magica atmosfera della notte di san lorenzo, tra danza, poesia e musiche inneggianti il tema di bacco, migliaia di turisti brindano con i migliori vini abbinati ai prodotti tipici del territorio. Nella giornata del 10 agosto sarà possibile incontrare la meravigliosa realtà del mondo vitivinicolo del nostro territorio, effettuando su prenotazione visite guidate alle cantine e inoltrandosi nei vigneti ove si potranno ammirare le viti centenarie del tintore.

Notte di San Lorenzo: scie luminose che illuminano il cielo e spicchi di stelle che inebriano i palati mentre calici di vino si innalzano per un brindisi corale all'amicizia ed all'amore. A Tramonti, conca verde della Divina Costa, ritorna l'annuale happening con i sapori in cui si esaltano tipicità e produzioni locali. Protagonisti assoluti saranno ancora una volta i vini DOC Costa d'Amalfi, la cui degustazione sarà ospitata nella splendida Casa del Gusto. Una location d'eccezione, una vetrina per i nettari prodotti da quelle gemme a bacche bianche e rosse coltivati tra i terrazzamenti scavati lungo i fianchi delle rocce. Tra questi il tintore, biodiversità simbolo di tramonti, della sua operosità e della sua agricoltura eroica e generosa.

Ore 19.00 Casa del Gusto: convegno

"Tramonti terra di vini: dalla viticoltura eroica alle innovazioni tecnologiche, all'insegna della qualità."

Tradizionalmente Tramonti è terra di grandi vini. In questo accogliente lembo di terra vengono coltivate uve di altissima qualità che, unite alla sapienza dei produttori, consentono la realizzazione di un nettare unico.
Dalla viticoltura eroica che ha scandito per secoli il tempo e la vita degli abitanti di Tramonti, grazie alle nuove introduzioni tecnologiche, mantenendo quanto più possibile fede alla tradizione, la produzione di vino è diventata una risorsa anche economica, oltre che gastronomica, per l'intera Costiera Amalfitana.

Ore 21.00 Casa del Gusto: evento

Menù

Entrèe — bruschetta con vellutata di broccoli e salsiccia sbriciolata

Antipasto — *Sinfonia di Stelle*
cannolo di ricotta e pomodoro confit
sbriciolata di nocciole di Giffoni
fagiolini con glassa di aceto di prugne
polpette di melanzane
formaggio stagionato
salame
panino artigianale con vellutata di zucchine, cipollotti, basilico e formaggio pecorino monti lattari
sbriciolata di nocciole

Primo — *Note di concerto*
pacchero fresco con datterino giallo, salsiccia e gocce di concerto

Degustazione di prodotti locali

Dessert — *Dolcezze di Sal De Riso*