



## PROGRAMMA

Nella splendida Città di Barletta, l'appuntamento con *Novello al Castello* offre agli enoappassionati un'occasione unica per scoprire uno dei centri storici più grandi ed affascinanti della Puglia. Presenzieranno all'evento il Sindaco di Barletta **Nicola Maffei**; l'Assessore regionale allo Sport **Maria Campese**; l'Assessore comunale alle Politiche di Sviluppo Economico e Promozione del Turismo, **Michelangelo Lattanzio**; la Dirigente comunale del settore Politiche Attive di Sviluppo, **Santa Scommegna**.

***Sabato 6 novembre dalle 19,30 alle 24,00***

All'ingresso del Castello sarà posizionato un **Info-Point**, dove poter avere tutte le giuste delucidazioni sull'evento.

Qui, per degustare gratuitamente tutti i vini protagonisti della serata, al costo simbolico di **€ 5**, si potrà ritirare il kit che comprende la sacca porta bicchiere personalizzata con il logo della manifestazione, il calice in vetro e una confezione di taralli tipici pugliesi di ANTONIO FIORE *Alimentare* di Andria.

Lungo l'itinerario all'interno dei sotterranei, nell'intera area del castello, i partecipanti incontreranno circa **40** banchi d'assaggio, dove degusteranno 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 incaricati della mescita.

Sono previsti assaggi d'Olio Extravergine d'oliva di numerosissimi Frantoi pugliesi a cura di sommelier 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 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 pugliesi e pronte a dare informazioni sui propri vini ai visitatori partecipanti all'evento.

### **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.

L'*OLIVOIL Jazz Band* suonerà ed animerà l'evento per l'intera area del castello. La manifestazione, presentata da Antonella **MILLARTE** giornalista della *Gazzetta del Mezzogiorno* e da Floriana **TOLVE** giornalista di *Teleregione*, 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 dell'Attrice Michela **DIVICCARO** accompagnata dal chitarrista Gigi **DORONZO**, espressioni artistiche della nostra Città, 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, García 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.

Saranno a disposizione spazi "**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*.

-"**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 alla mescita).

-"**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 alla mescita).

Per partecipare gratuitamente ai *laboratori* di degustazione della durata di circa trenta minuti sarà sufficiente prenotarsi direttamente sul posto.

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 primo anno, NOVELLO AL CASTELLO prevede uno spazio anche per la solidarietà. La 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 possono ricevere materiale informativo e gadget solidali.

"**Jazz**" fino alle **24,00**.



***Domenica 7 dalle 9,00 alle 13,00***

All'ingresso del Castello, a cura della DOC MEDIA *Comunicazione & Marketing*, organizzatore dell'evento NOVELLO AL CASTELLO, saranno disponibili delle guide che accompagneranno, nell'arco della mattinata, gruppi turistici alla visita del Castello, della Cattedrale, del Centro storico, della Cantina della Sfida e del Palazzo della Marra.

Nella Cantina della Sfida si terranno, dalle 11,00 fino alle 13,00, delle degustazioni *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 di ANTONIO FIORE *Alimentare* di Andria.

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

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