

04—05 OTTOBRE 2023
ALTO SELE / ALTO CILENTO

PROGRAMMA

CON IL PATROCINIO



MAIN SPONSOR



SPONSOR



ENTRO
TERRA

MISSIONE ENTROTERRA

04/10/23 VALVA (SA)

ALTO SELE

- EVENTO PUBBLICO - INGRESSO LIBERO

ENTROTERRA.INFO

10.30 — 12.30

CONGRESSO: SEGNALI DAL CENTRO DELLA TERRA.

Auditorium Giacinto Scelsi, Valva (SA)

Ospiti: *Cristian Torsiello, Iacopo Cecere, Andrea Volpe, Franco Alfieri, Gianni Cuzzo, Giuseppe Vuocolo, Marta Cotarella, Pino Melara.*

Moderata: *Manuela Vanni*

11.30 — 13.00

SALOTTO LETTERARIO: RINASCIMENTO DEI BORGHI.

Castello della Villa d'Ayala, Valva (SA)

Ospiti: *Daniela Cennamo, Luigi Fusco Girard, Michele Figliolo, Antonia Gravagnuolo.*

Moderata: *Francesca De Stasio*

11.00 — 14.30

PORTE APERTE

Borgo di Valva (SA)

*Massaie, le vere artigiane di casa
tipicità e memorie gastronomiche a servizio.*

11.00 — 14.30

OSTE IN MESCITA

Borgo di Valva (SA)

*Giovani visionari dell'Irpinia:
vini indigeni come Noi.*

13.00 — 15.30

CHEFS IN PIAZZA

Piazza Vittorio Emanuele, Valva (SA)

*Grandi pentole per condividere
un cibo di strada che urla tradizione.*

ENTRO
TERRA

CENE DELL'ALTO SELE

INIZIO 20,30—23,30

04/10/23

QUAGLIETTA

RISTORANTE SILARUS

Borgo Medievale di Quaglietta, Calabritto (AV)

Chefs: *Valeria Piccini* ** ENTROTERRA TOSCANO

Luca Abruzzino * ENTROTERRA CALABRESE

Stefania Di Pasquo ENTROTERRA MOLISANO

Angelo Rumolo ENTROTERRA CAMPANO

Mirko Balzano ENTROTERRA TOSCANO

Cantina: *Azienda Agricola Di Meo.*

Costo cena: 80 euro

Posti disponibili: 60

Link prenotazione

BUCCINO

ELICETO RESORT

Località Eliceto, Buccino (SA)

Chefs: *Gianluca Gorini* * ENTROTERRA ROMAGNOLO

Angelo Sabatelli * ENTROTERRA PUGLIESE

Vincenzo Cucolo ENTROTERRA CAMPANO

Edoardo Tilli ENTROTERRA TOSCANO

Carmen Vecchione ENTROTERRA CAMPANO

Cantina: *Rosa Boccella.*

Costo cena: 80 euro

Posti disponibili: 80

Link prenotazione

ZUPPINO

LA TAVERNOLA - TENUTA MANDIA

c/da Tempe, 3 Zuppino - Sicignano degli Alburni (SA)

Chefs: *Antonio Zaccardi* * ENTROTERRA PUGLIESE

Luigi Lepore * ENTROTERRA CALABRESE

Luciano Monosilio ENTROTERRA LAZIALE

Domenico Marotta ENTROTERRA CAMPANO

Concezio Gizzi ENTROTERRA ABRUZZESE

Cantina: *Scorziello, Azienda Agricola Carmine Coccozza, Azienda Agricola Maria Marino.*

Costo cena: 80 euro

Posti disponibili: 60

Link prenotazione

ENTRO
TERRA

LABORATORI ALTO CILENTO

ARTIGIANI DELL'ENTROTERRA

05/10/23

TRENTINARA

PASTORE MODERNO:

ANTONIO CIUCCIO

via Foria, Trentinara (SA)

Orario: 10,30 — 12,30

Attività: *Pascolo sul Monte Vesole
Mungitura e Merenda cilentana*

Cantina: *Azienda Agricola Barone*

Costo laboratorio: 25 euro

Posti disponibili: 30

[Link prenotazione](#)

GIUNGANO

UN VIGNETO, UNA FAMIGLIA:

LUIGI MAFFINI

via Serri, 34d - Giungano (SA)

Orario: 11,30 — 14,30

Attività: *Passeggiata e pic-nic in vigna.
Visita in cantina e degustazione cibo-vino.*

Costo laboratorio: 35 euro

Posti disponibili: 25

[Link prenotazione](#)

PRIGNANO

IL LUSSO DELL'ARTIGIANALITÀ:

SANTOMIELE

salita San Giuseppe, 58 Prignano Cilento (SA)

Orario: 11,30 — 13,30

Attività: *La filiera produttiva e la degustazione
del Fico Bianco del Cilento e non solo.*

Costo laboratorio: 30 euro

Posti disponibili: 20

[Link prenotazione](#)

CENE DELL'ALTO CILENTO

INIZIO 20,30—23,30

05/10/23

ROCCA CILENTO

CASTELLO DI ROCCA CILENTO

via Castello, 1, Rocca Cilento (SA)

Chefs: *Vitantonio Lombardo* * ENTROTERRA LUCANO

Michelina Fischetti * ENTROTERRA CAMPANO

Tomaz Kavcic * ENTROTERRA SLOVENA

Mario Milo ENTROTERRA CAMPANO

Cristian Santomauro ENTROTERRA CAMPANO

Cantina: *Tenute Capaldo.*

Costo cena: 85 euro

Posti disponibili: 85

Link prenotazione

VATOLLA

IL VECCHIO CASALE

via Frascio, Vatolla - Perdifumo (SA)

Chefs: *Nino Rossi* * ENTROTERRA CALABRESE

Antonio Biafora * ENTROTERRA CALABRESE

Cristiano Tomei ENTROTERRA TOSCANO

Arcangelo Gargano ENTROTERRA CAMPANO

Daniele Falcone * ENTROTERRA LOMBARDO

Cantina: *Bruno de Conciliis per Morigerati, Tempa di Zoe.*

Costo cena: 80 euro

Posti disponibili: 65

Link prenotazione

MERCATO CILENTO

TENUTA IL PILACCIO

via Roma, 23 Mercato Cilento - Perdifumo (SA)

Chefs: *Enrico Recanati* * ENTROTERRA MARCHIGIANO

Arcangelo Tinari * ENTROTERRA ABRUZZESE

Pasquale Laera * ENTROTERRA PIEMONTESE

Marco Zoppicante ENTROTERRA PUGLIESE

Pietro Macellaro ENTROTERRA CAMPANO

Cantina: *Luigi Maffini.*

Costo cena: 85 euro

Posti disponibili: 80

Link prenotazione

ENTRO
TERRA



ENTRO
TERRA

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Francesca

T 3773868413

hello@entroterra.info

OSPITALITÀ

Rosa Iacovino

Royal Paestum

hotel@royalpaestum.it

T 0828851525

UFFICIO STAMPA

Manuela Vanni

mvannitinit@gmail.com