



VESPA CLUB MESSINA

FESTA DEL 1° MAGGIO 2012

Festa di Primavera

IL MONASTERO BENEDETTINO DI S. PLACIDO CALONERO'

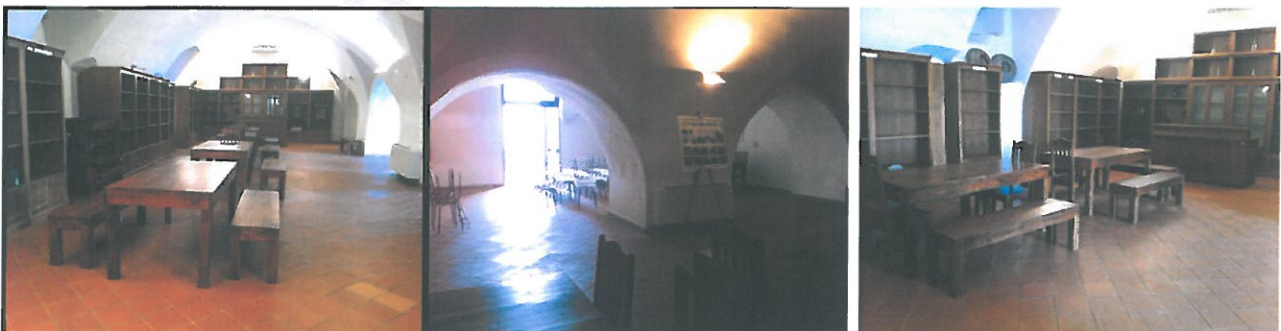
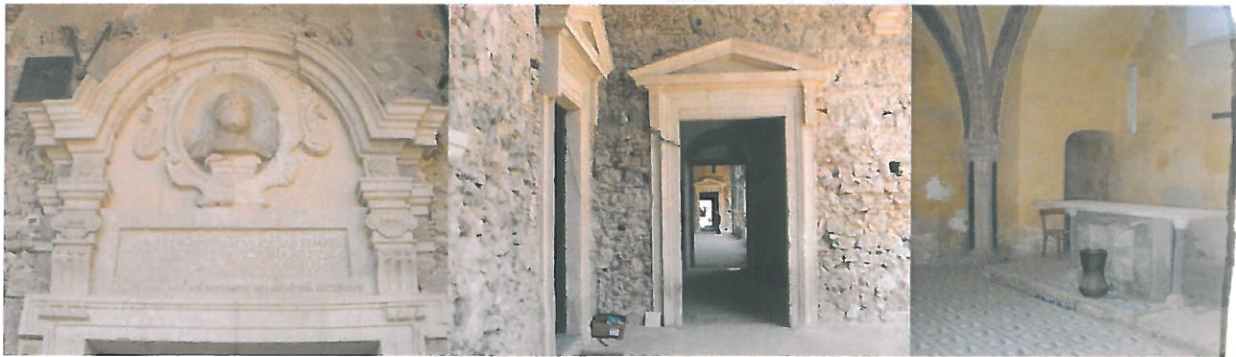
Il monastero di S. Placido Calonerò, una delle poche opere del rinascimento italiano presenti nella provincia di Messina, si raggiunge facilmente imboccando, dalla statale 114, la strada provinciale per il villaggio di Pezzolo, fino ad arrivare su una panoramica collina, dalla quale, guardando verso sud, si può ammirare l'omonimo monastero detto "Il vecchio", presso il quale dimorarono i benedettini già dal 1361.



Carissimi amici, colgo l'occasione per comunicarVi che in data 1° Maggio 2012, si organizzerà c/o il L'Enoteca Provincia di Messina nel Convitto "Cuppari" di San Placido Calonerò, zona di Pezzolo a circa 15 Km. da Messina lungo la s. p. Ponte Schiavo-Pezzolo a circa 2 Km. dalla strada statale ME-CT (salita fra Santa Margherita e Briga Marina – vedi descrizione sotto) una giornata dedica al divertimento, all'amicizia e all'allegria con degustazione di pietanze cotte alla griglia, alla degustazione di salumi, formaggi, olive, pane casereccio, vino siciliano e dolci tipici messinesi, il tutto accompagnato con video ed informazioni sulle tradizioni delle pietanze, unendo la degustazione alla cultura.



L'invito è rivolto a tutti gli amanti di VESPA e al gruppo NWG (parenti ed amici compresi) ; la quota di partecipazione è di € 15,00 (tutto compreso); possibilmente è gradita la comunicazione dei partecipanti entro il 29 Aprile;



Il programma è il seguente:

Il sito sarà aperto dalle ore **9,00**;

Dalle **10,30-11,00**, si effettuerà una visita al Convitto – ex Monastero del 1370, che in quest'occasione, grazie all'autorizzazione del Preside Dott. P. La Tona, (Istituto Minutoli/Cuppari/Quasimodo) e la partecipazione dell'insegnante Maria Teresa Zagone (Istituto d'arte di Messina), dove narrerà la storia del Monastero visionando le molteplici bellezze in esso contenute.

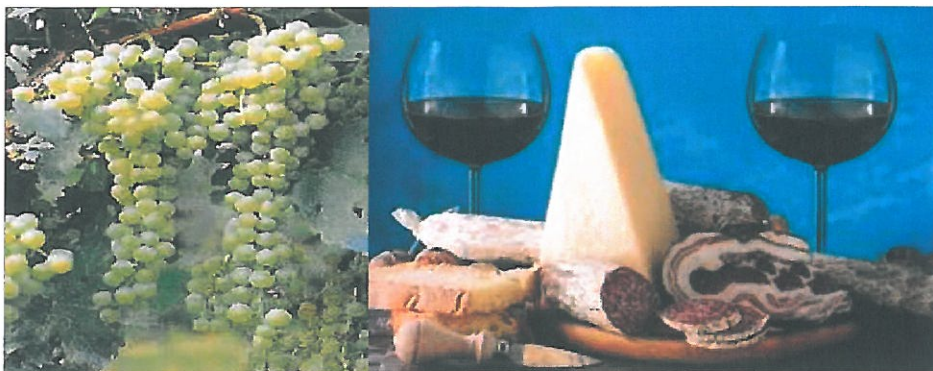
Alle **13,00** circa, si potrà gustare il pranzo/buffet, il menù è il seguente: carne cotta alla brace (braciolettine messinesi, costolette, salsiccia) e vino siciliano, organizzato dall'Istituto di Istruzione Superiore "Antonello" di Messina



Si procederà con dolci tipici (cannoli, "nzulli", "piparelli"), vini dolci tipici (malvasia, zibibbo, etc);

Il pranzo si potrà gustare utilizzando i locali dell'Enoteca Provinciale Locale, grazie alla disponibilità offerta dall'Amministrazione Provinciale di Messina ed in particolare dell'assessore dello Sviluppo dell'Agricoltura e Territorio – Avvocato Maria Rosaria Cusumano; i locali saranno adibiti con tavoli, sedie, panche, sala relax con poltrone e divani e sala video, nella quale si divulgheranno le immagini e le descrizioni di ogni pietanza, fornendo informazioni sulla storia e le tradizioni ad esse legati.





Enoteca Provinciale Locale

L'Enoteca Provinciale Locale della Provincia Regionale di Messina è stata inaugurata il 10 Ottobre 2010 (finanziata con fondi *POR Sicilia 2000-2006*). Nel promuovere iniziative culturali e turistiche che valorizzino oltre il vino tutte le altre risorse del territorio con particolare attenzione a quelle gastronomiche, paesaggistiche ed ambientali, ha autorizzato il nostro Vespa Club Messina *L'Enoteca* è situata nei locali dell'incantevole *Monastero Benedettino del 500 S. Placido Calonerò*, che è altresì sede dell'Istituto Agrario "*Cuppari*"

Foto Inaugurazione Enoteca Provinciale Locale di Messina



Si potranno ammirare, i locali dell'Enoteca Provinciale Locale di Messina e del Monastero Benedettino ora in uso all'Istituto Agrario "*Cuppari*" da poco restaurato, le vespe d'epoca esposte, grazie alla disponibilità dei nostri amici *amici Vespiti*,



si potrà visionare e provare, grazie ai nostri **amici Energy Broker** la nuova MWG Zero l'auto elettrica che non produce inquinamento, ma risparmio. Vivere in ambienti sani in contatto con la natura senza inquinare



Per ogni comunicazione potete contattare:

Franco Bambino 348/7675670 * **Pippo D'Arrigo 333/2570336** * **Franco Morabito 328/8298788**
Munafò Mariano 338/7643698 * **Cappello Francesco 328/3323239**

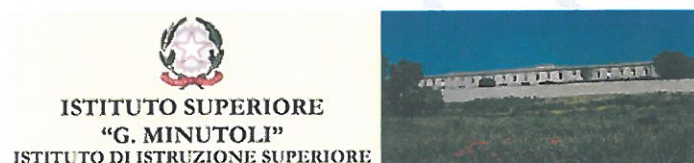
Certi di una positiva partecipazione, si ringrazia tutti per la collaborazione e cordiali saluti.

Si ringrazia :

L'Amministrazione Provinciale di Messina e in particolare il Presidente Nanni Ricevuto e l'Assessore Provinciale per le Politiche di Sviluppo dell'Agricoltura - Avv. Maria Rosaria Cusuma



Il Preside dell'Istituto Superiore G. Minutoli/Cuppari/Quasimodo – Prof. Pietro La Tona



Il Preside dell'Istituto Superiore "Antonello" – Prof. Elvira D'Orazio.



Un ringraziamento particolare alla Professoressa Maria Teresa Zagone, per la collaborazione e l'impegno dimostrato per la preparazione dei video dimostrativi della storia del Monastero e dell storia e tradizione delle pietanze tipiche messinesi.

Un ringraziamento al Responsabile area sud Vespa Club d'Italia – Avv. Mariano Munafò.

A titolo informativo, comunichiamo che, l'evento non ha scopi di lucro ne finalità economico-commerciale; ogni immagine, logo utilizzato, foto e/o dimostrazioni sono organizzate con lo spirito di amicizia, valorizzando le tradizioni culinarie e monumentali del territorio messinese.

Nel territorio provinciale di Messina è presente l'IGT "Salina" a caratterizzare le produzioni delle Isole Eolie. L'Enoteca Provinciale promuove inoltre iniziative culturali e turistiche che valorizzano oltre al vino tutte le altre risorse del territorio con particolare attenzione a quelle enogastronomiche, paesaggistiche ed ambientali. Del resto l'istituzione in Sicilia delle Strade del Vino ha rappresentato in passato e rappresenta ancora oggi un originale sistema di sviluppo e di promozione orientato a favore delle comunità locali, atto alla trasformazione del patrimonio agroalimentare in termini di fruizione alternativa che tenga conto di tutte quelle sfaccettature sia pretamente produttive che socioculturali.



A tal proposito la Provincia Regionale di Messina, facente parte dell'Associazione "Strada del vino della Provincia di Messina" ha inteso ed intende promuovere sul proprio territorio, anche attraverso itinerari enogastronomici delle aree di riferimento delle tre DOC messinesi, l'affermazione dell'identità storica, culturale, ambientale, economica e sociale. Emerge quanto sia imprescindibile, per una politica attenta del territorio, coagulare gli sforzi tra i diversi ambiti di intervento, per creare nella diversità un'idea univoca di progettualità comune a tutti gli attori sociali senza tralasciare nulla, sviluppare un sistema di interrelazioni e di sinergia fra tutti gli stakeholders sia pubblici che privati avente come obiettivo la realizzazione di un mega sistema produttivo turistico aperto, capace di attrarre risorse finanziarie ed umane. Favorente occasioni d'incontro tra i diversi operatori al fine di stimolare dibattiti su argomentazioni di particolare importanza, per rendere in ultima analisi più appetibile l'offerta enogastronomica provinciale, al fine di facilitarne l'inserimento nel mercato globale che è oggi la comunità mondiale nella sua interezza, e dove le caratteristiche di eccellenza fanno la differenza.



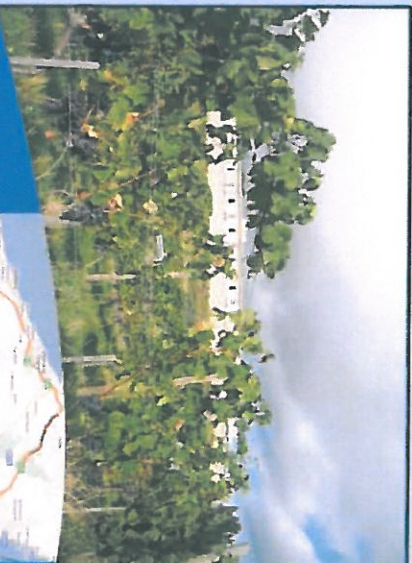
carretto siciliano

Quindi attribuire all'agricoltura più attenzione, ridare dignità al settore, favorire la crescita di tutte le attività che ne possono derivare quali il turismo enogastronomico, l'agriturismo, la ristorazione legata alla degustazione di prodotti tipici di provenienza aziendale, ospitalità, organizzazione di eventi didattici e ricreativi, per favorire un nuovo modello di multifunzionalità, non più protezionistico bensì al passo delle esigenze dell'attuale società.

L'Enoteca Provinciale rappresenterà la sommatoria di tutte queste eccellenze, patrimonio indiscusso del nostro territorio.

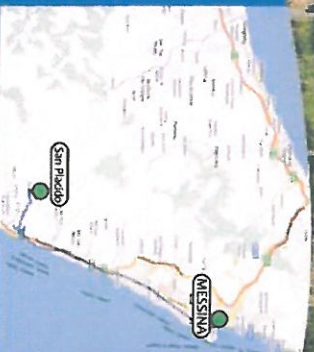
Infine, per far conoscere meglio queste nuove realtà ha ospitato ed ospiterà una rosa di eventi e manifestazioni. Sono previsti inoltre numerosi eventi tematici che associno al prodotto "vino" le produzioni tipiche locali per presentare il felice connubio "enogastronomia" della Provincia di Messina.

Visita frontale del Monastero



COME RAGGIUNGERCI

- Usclita Autostradale Tremestieri A18-A20
- Proseguire sulla SS114 in direzione CT indicazione S. Placido Calonerò, Pezzallo.



Provincia Regionale di Messina

ENOTECA PROVINCIALE



Messina



ENOTECA PROVINCIALE

S. Placido Calonerò - Messina - Tel. 090 7761644

www.provincia.messina.it



ENOTECA PROVINCIALE DI MESSINA



L'Enoteca Provinciale Locale della Provincia Regionale di Messina, istituita grazie ai finanziamenti dei fondi POR Sicilia 2000/2006 inaugurata il 10/10/2010, è situata nei locali dell'Incantervole Monastero Benedettino del 500 - S. Placido Calonerò - sede altresì dell'Istituto Agrario "Cuppari".

La panoramica collina ove è situata la suggestiva struttura, peraltro riconosciuta come una delle poche opere del Rinascimento italiano nella provincia di Messina, è da ritenersi come la cornice ideale a contenere un ambizioso progetto di rilancio, promozione e valorizzazione delle realtà locali messinesi nell'ambito delle eccellenze enogastronomiche, consolidato nella creazione di una struttura straordinaria quale può definirsi la neo Enoteca Provinciale Locale.



Tempietto del chiostro a pianta ottagonale

Il mondo del vino italiano gode di buona salute: cresce la produzione - l'export italiano. In Asia raddoppiano nei numeri da un rapporto MPS, su "Tendenze e prospettive della filiera vitivinicola".

Il settore, che vale 15,5 miliardi di Euro e dà lavoro a un milione di persone, è in pieno fermento.

Il nostro paese, con circa 45 milioni di ettolitri prodotti ogni anno, è senz'altro da considerare il massimo produttore globale insieme alla Francia e copre il 17% della produzione mondiale, il 28% di quella europea.

Emerge chiaramente come il settore vitivinicolo possa rappresentare un impulso importante per tutta l'economia del paese per i risvolti occupazionali assolutamente non trascurabili.

Nell'attenzione un fenomeno potenzialmente in espansione occorre non trascurare la fragilità del Sistema Italia che soffre del basso rapporto ricavi - costi dovuto alla riduzione dei consumi interni, dalle difficoltà nell'elaborare strategie di distribuzione e dall'ingresso di nuovi competitori, vista la crescita della quota dell'emisfero sud del mondo (Australia, Nuova Zelanda, Argentina, Cile, Sud Africa) e degli USA in termini di volumi.



Interno Enoteca

Tutto questo si riflette sulle realtà territoriali, pertanto anche la Sicilia e quindi la Provincia di Messina con l'istituzione dell'Enoteca Provinciale Locale ha in animo di venire incontro alle

produzioni enologiche locali assumendo una strategia di compattezza che abbia la capacità di presentare il prodotto nelle sue innumerevoli sfaccettature perseguendo una finalità di sviluppo e di competizione comune ai produttori. Altro obiettivo dell'Enoteca è quindi da ritenersi, oltre alla promozione dei vini di qualità, la promozione degli oli e delle eccellenze enogastronomiche, potenziando le risorse del territorio con particolare attenzione a quelle paesaggistico-ambientali-rurali, turistico-culturali, ricreative e dell'artigianato tipico.

Produce vino "nella nostra realtà locale" significa concretizzare quanto di più naturale il territorio offre per le sue caratteristiche peculiari favorendo l'alchimia della trasformazione in un prodotto che senz'altro si distingue sia in campo nazionale che internazionale.

Le condizioni climatiche delle località di produzione del vino, particolarmente favorevoli per una corretta maturazione delle uve, hanno reso il nostro territorio fortemente vocato alla coltivazione.

La viticoltura messinese, recuperando le tradizioni millenarie (576 a.c., anno di fondazione della greca Zante oggi Messina), trova nei nuovi produttori uno strumento straordinario.

Con le loro capacità e caparbità, coniugando l'esperienza del "padri" al marketing propongono al mercato vini territoriali puliti, che spiccano nel territorio siciliano.

Le tre DOC messinesi sono rappresentati dai: DOC Faro - DOC Mamerino - DOC Malvasia delle Lipari.



Interno Enoteca

D.O.C. FARO

Il Faro è stato riconosciuto DOC nel 1976, è un vino rosso prodotto sulle colline sovrastanti lo Stretto di Messina, quest'area della Sicilia vanta una antichissima vocazione vitivinicola, pare infatti che il Faro fosse prodotto già in età Micenea (XIV secolo a.c. circa).



Interno Enoteca

D.O.C. MAMERTINO

Le prime testimonianze storiche sulla produzione del vino Mamerino risalgono al 289 a.c., quando i mamerini, mercenari Campani che si impadronirono di Messina, piantarono nel territorio di Milazzo "una pregevole vite per la produzione di un pregevole vino".

Il vino Mamerino di Milazzo è stato riconosciuto DOC nell'anno 2004.

La zona di produzione delle uve atte all'ottenimento dei vini a DOC "Mamerino di Milazzo o Mamerino" è principalmente estesa sul territorio nebroideo.

D.O.C. MALVASIA DELLE LIPARI

Il vitigno Malvasia, con molta probabilità, fu introdotto sull'isola di Salina dai primi colonizzatori greci nel IV secolo a.c., come testimoniato anche da Diodoro Siculo.

La Malvasia ha ottenuto il riconoscimento DOC nel 1973 ed è uno dei grandi vini dolci mediterranei, oggi interpretato nelle 3 versioni previste dal disciplinare: naturale, passito e liquoroso.



Interno Enoteca

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Malvasia delle Lipari" sono prodotte nell'arcipelago delle isole Eolie (o Lipari).

I.G.T. SICILIA

Per ciò che riguarda le produzioni IGT "Sicilia" si rammenta che la produzione è riservata ai vini bianco, bianco frizzante, bianco passito, rosso, rosso frizzante, rosso novello, rosato frizzante.

I vini ad IGT "Sicilia" bianchi, rossi e rosati sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di



Interno Enoteca

colore analogo raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Siracusa e Trapani. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Sicilia" comprende l'intero territorio delle province sopradette.