

## PROGRAMMA 2014

### **Le Degustazioni**

Venerdì 14 dalle ore 17:00 alle ore 23:00

Sabato 15 dalle ore 15:00 alle ore 22:00

Domenica 16 dalle ore 14:00 alle ore 20:00

*L'accesso è consentito fino ad un ora prima della chiusura*

### **Il Mercato (TerraTerra, Genuino Clandestino e altre realtà contadine)**

Venerdì 14 dalle ore 17:00

Sabato 15 dalle ore 15:00

Domenica 16 dalle ore 9:00

### **Venerdì 14 Marzo**

Nei sotterranei – Degustazione dei vini dalle 17.00 alle 23.00

*Cerca nelle celle il pasticcere dell'Amore e le sue "Dolci Effusioni". Scopri la sua crema Enorotica*

Djset dalle 18:00 alle 22:00

### **Palco Grande \_ Piazza D'armi**

ore 22 \_ Spettacolo di cabaret clownerie / burlesque \_

**Locura d'amore queer** di e con **Nita & Floret** (Berlino)

Uno spettacolo senza parole carico di illusione e contraddizione, conflitto e amore...

dalle ore 23 \_ Concerti

**Oswald Black Banda** \_ Blues Rock 'n' roll \_ (Catania)

Originale trio che suona musica di razza. Non musica "etnica", ma Race music per chitarra elettrica ed acustica, banjo, armonica, stomp box, maracas, latrati e via...Musica per fuorilegge, ubriaconi, puttane, papponi. Musica sacra.

**The Razorblades** \_ Surf.rock \_ (Berlino)

Direttamente dalla Germania, ospite una delle surf *bands* più attive del momento con la sua incredibile carica che trae spunto dal punk e dal metal.

a seguire Garage/psychobilly **Djset**

**Tutti frutti Apocalypse** a cura di **Lubna Barracuda e Murder Farts**

### **Sabato 15 Marzo**

Nei sotterranei – Degustazione vini dalle 15:00 alle 22:00

*Cerca nelle celle il pasticcere dell'Amore e le sue "Dolci Effusioni". Scopri la sua crema Enorotica*

**Djset** dalle 16:00 alle 21:00

### **PALCO GRANDE \_ PIAZZA D'ARMI**

ore 22 \_ Performance/concerto \_

**Le frattali di Julia** a cura di **Lilith Primavera e Giulia Anania**

In esclusiva per Enotica le due artiste presentano un'inedita performance che racconta attraverso epidermide, voce e musica dell'incontro del corpo con il vino.

dalle ore 23 \_ Concerti

**Wogiagia** \_ Reggae \_ (Roma)

La loro musica non ha nazionalità né bandiere, viaggia di città in città, di continente in continente... unisce popoli e colora paesaggi.

**The Bluebeaters** \_ Rock Steady Ska Blue Beat \_ (Torino)

Saranno proprio loro a far saltare e sudare il pubblico di Enotica, un *concerto* che è soprattutto una festa, un party da condividere.

A seguire **djset** Rock Steady, Ska, Reggae a cura di **Mario Dread**

### **Domenica 16 Marzo**

Nei sotterranei – Degustazione vini dalle 14:00 alle 20:00

*La domenica vede una versione più soft e più familiare di Enotica...l'eros lascia il posto da protagonista al buon cibo naturale e alla convivialità*

**Dj set** dalle 14:00 alle 19:00

### **Palco Grande \_ Piazza D'armi**

ore 13 \_ Concerto

**Bad Old Boys** \_ Blues \_ (Roma)

Il gruppo nasce nel 2012 a Roma e in poco tempo hanno saputo infiammare il pubblico con il loro

potentissimo Power Blues!

ore 14\_ **djset** trash is sexy a cura di **CiccioDj**

ore 17\_ Concerto

**Vino Veritas** \_ (Massa Carrara)

Questi menestrelli suoneranno e canteranno brani goliardici medievali che inneggiano a Bacco e all'amore libero. **Musica e costumi di altri tempi e la possibilità di sorseggiare i vini di allora, dall'idromele all'ippocrasso.**

ore 18.30\_ **Spettacolo di flamenco\_ Sueño Tinto**

Sara Moyano Dalla terra nasce, sotto al sole cresce, vive di gioia e amarezze. Il flamenco...o è il vino? Un assaggio, un dolore da dimenticare, una ragione per festeggiare. Un ballo pieno di vino, sopra il tavolo, sulle labbra, sotto ai piedi...tinto, è tutto tinto.

ore 19\_ **Spettacolo di cabaret circense**

Tra un bicchiere di vino e l'altro verranno servite acrobazie, giocolerie, danza, musica...

**I promotori \_ ENOTECA FORTE PRENESTINO\_** L' Enoteca CSOA Forte Prenestino, nasce ufficialmente nel 2008, ma il suo percorso inizia già qualche anno prima con l'organizzazione, nel 2004 e nel 2006, delle due edizioni romane della c.d. **Critical Wine**. Il progetto delle "**Fiere dei particolari**" **Critical Wine** nacque nel 2003, dall'incontro tra **Luigi Veronelli**, l'**anarcoenologo**, e quei movimenti sensibili ai problemi della terra, dell'ambiente e dell'agricoltura. Il risultato di questo incontro è stato la nascita di un progetto che vede uniti produttori e consumatori contro un'agricoltura estensiva e industriale, per la valorizzazione dei vitigni autoctoni e della vinificazione artigianale; per la trasparenza sui prezzi e i ricarichi della filiera distributiva. Tra le proposte avanzate da questo movimento: il **catalogo di autocertificazione terra e libertà/critical wine**, ossia il diritto/dovere di indicare l'origine delle materie prime, la loro tipologia, i metodi di trasformazione, di conservazione e di confezionamento usati, affinché possa essere giudicata la qualità del prodotto prima dell'acquisto e possa essere conosciuta interamente la filiera produttiva; **la denominazione comunale d'origine**, affinché la produzione e la provenienza della relativa materia prima di ogni singolo territorio sia garantita e certificata dal sindaco, in modo tale da localizzare le responsabilità relative ai rapporti di produzione, alla qualità e ai prezzi dei prodotti; il **prezzo sorgente**, ossia il primo prezzo al quale il produttore vende il proprio prodotto prima di ogni altro ricarico della catena commerciale, persegue gli obiettivi summenzionati attraverso, soprattutto, il rapporto diretto con i produttori, senza intermediari e con una continuità che dura, nella maggior parte dei casi, sin dalle origini del progetto stesso.

**Le Attività** \_Partecipa ed è tra i promotori dell'iniziativa **Terra Terra**, progetto di un mercato auto-organizzato da produttori locali e biologici, che si rifà ai principi del movimento di **Terra e libertà/critical wine**, con un respiro più ampio, che non solo riguarda la produzione vitivinicola, ma tutta la produzione agricola, i suoi derivati e le sue lavorazioni, dall'olio alle verdure, dal pane ai formaggi, salumi, miele, e prodotti per l'igiene e farmaceutici, completamente naturali e non testati su animali. L'**Enoteca csOA forte prenestino** è soprattutto uno **spazio libero**, uno spazio di **libera convivialità**, in cui in questi anni si è stato dato spazio a numerose iniziative musicali e artistiche, nel significato più ampio del termine, che hanno dato un forte contributo e sostegno al progetto suddetto. Inoltre, è possibile assistere a serate di degustazione dei vini venduti presso l'enoteca stessa, presentati dagli stessi produttori, che raccontano agli astanti, la meravigliosa avventura della nascita dei propri vini, autocertificando così, attraverso le loro storie e con le loro parole l'originarietà e la tipicità dei loro prodotti.