

Comunicato stampa
12 maggio 2018

Wine&Thecity approda alla Lega Navale di Napoli

Appuntamento il 12 maggio per scoprire una delle location più belle tra i Circoli Nautici napoletani

Una giornata all'insegna del buon vino e del mare. Il mare che accarezza il molo della Lega Navale di Napoli, uno dei luoghi più affascinanti da scoprire, con i suoi ampi spazi dedicati alla storia e alle tradizioni marinare. Un luogo d'elezione per quanti amano il mare, un angolo di tranquillità nel caos cittadino, dove i soci sono pronti ad accogliere, con l'ospitalità tipica dei marinai, i tanti appassionati di questo evento ormai considerato tra i più cool della città.

La Lega Navale ha organizzato un open day, il **12 maggio** prossimo, che prevede una serie di appuntamenti: dalle 10 del mattino sarà possibile visitare la sede e ascoltare la storia della Lega Navale, i racconti, gli aneddoti e le curiosità più divertenti dalla bocca di uno dei soci storici, Gianni Pellizza. Verranno, poi, illustrate le attività e le offerte riservate a chi diventa socio, tra cui la possibilità di iscrivere i propri bambini ai corsi estivi di vela.

Si potrà assistere alla regata conclusiva del corso invernale di vela per adulti e, dalle 13 alle 15, partecipare ad una degustazione di vini delle cantine Ocone e della Tenuta Matilde Zasso, accompagnata da ottimo finger food e dalla nota dolce delle preparazioni della pasticceria Mennella.

Un po' di buona musica farà da sottofondo al momento clou della giornata, con l'intervento canoro di Dolores Melodia.

Gli ospiti potranno anche assistere alla premiazione della Regata riservata ai master e, subito dopo, godersi un aperitivo organizzato dalla Sorgente, con la degustazione di Melanurc il liquore di Melannurca campana Igp.

Via Francesco Crispi 116 • 80122 Napoli | Tel. +39 081 681505 • info@wineandthecity.it | www.wineandthecity.it

 WineandThecity Napoli

 wineandthecity_napoli

Con il patrocinio e la collaborazione di



Main partner



Partner



Partner food



Partner tecnici



Radio ufficiale



Ufficio stampa



I locali della Lega ospiteranno anche l'esposizione della collezione di borse ideata da Grazia Romolo, particolarissime perché realizzate con vele e con recuperi di materiali nautici che, chi vorrà, potrà anche acquistare.

Infine, per chi volesse pranzare nell'ottimo ristorante della Lega, sarà disponibile un menù fisso su prenotazione che prevede, per gli adulti, spaghetti alla Nerano e frittura di gamberi e calamari al costo di 15 € (bevande escluse) e, per i bambini, pennette al pomodoro e cotoletta e patatine al costo di 10 €.