

MARTEDÌ 4 APRILE

AREA VINITALY - PADIGLIONE 12

Ore 11.00

Seminario condotto da Luciano Ferraro
"GAGLIOPPO, VITIGNO AUTOCTONO CALABRESE"

A cura del Consorzio dei vini DOP Cirò e Melissa

Ore 12.00

Brindisi "DONNE, VINO: UN MONDO UNITO"

A cura dell'Associazione nazionale Le Donne del Vino - Delegazione Calabria

Ore 13.30

Seminario condotto da Asa Johansson
"BIANCHI E ROSATI DI CIRÒ, TRA CARATTERE E PIACEVOLEZZA"

A cura del Consorzio dei vini DOP Cirò e Melissa

Ore 14.30

"METODO CAPORALE: UN NUOVO MODO PER VALUTARE LE BOLLICINE"

Caratterizzare gli spumanti attraverso il suono delle bollicine nel calice

A cura di Tommaso Caporale "Mister Bollicine"

Ore 15.30

Masterclass Caffo con Fabrizio Tacchi
"I LIQUORI DI CALABRIA"

Ore 16.30

Calabria Wine Stories con CHEF IN CAMICIA

AREA SOL&AGRIFOOD - PADIGLIONE C

Ore 12.00

COOKING SHOW

Prepara lo Chef Armando Codispoti

Degustazione accompagnata da vino spumante metodo classico calabrese

Ore 15.00

Evento organizzato dal CONAF in collaborazione con la Regione Calabria
"IL SISTEMA DELLA CONOSCENZA FA SQUADRA. NUOVA PAC TRA SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE"

Talk con gli stakeholders che si occupano della filiera della conoscenza ovvero formazione, innovazione e consulenza

Intervengono

SABRINA DIAMANTI, Presidente Nazionale CONAF (Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali)

GIANCARLO STATTI, Professore Ordinario UNICAL Rende (CS)

INNOCENZO MUZZALUPO, Dirigente di Ricerca CREA-FL Rende (CS)

ANTONINO SGRÒ, Presidente Regionale Federazione Agronomi Calabria

STEFANO POETA, Presidente nazionale EPAP

ANNA VAGNOZZI, Dirigente tecnologo CREA -PB/Rete Rurale nazionale Roma

STEFANO BARBIERI, Funzionario Veneto Agricoltura - Agenzia veneta per

l'innovazione nel settore primario

GIACOMO GIOVINAZZO, Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria

GIANLUCA GALLO, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria

Moderata

CARMELA PECORA, Consigliere nazionale CONAF (Consiglio dell'Ordine Nazionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali)



REGIONE CALABRIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA



CALABRIA
STRAORDINARIA

CALABRIA STRAORDINARIA
AL VINITALY 2023
PROGRAMMA DEGLI EVENTI

VINITALY
SOL&AGRIFOOD
VINITALY AND THE CITY



www.calabriawine.info



OPERAZIONE FINANZIATA DAL PIANO DI AZIONE E COESIONE (PAC) 2014/2020 - ASSE 3
"COMPETITIVITÀ DEI SISTEMI PRODUTTIVI" (OT3) - OBIETTIVO SPECIFICO 3.4
"INCREMENTO DEL LIVELLO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI SISTEMI PRODUTTIVI"

VENERDÌ 31 MARZO

VINITALY AND THE CITY

Ore 18.00
Piazza dei Signori
INAUGURAZIONE VINITALY AND THE CITY 2023
Diffusione live di contenuti social sui principali momenti del Meeting di Apertura della Manifestazione

SABATO 1 APRILE

VINITALY AND THE CITY

Ore 15.00
Sala Consiliare - Loggia Fra Giocondo
Masterclass con Paolo Massobrio
"UNA CALABRIA EFFERVESCENTE: PROVA DI SPUMANTIZZAZIONE BUONA LA PRIMA!"
Luca Grippo intervista gli attori principali del tasting

Ore 19.00
Live dall'Area della Regione Calabria in Piazza Mercato
"UN CALICE CON..." - Dialoghi sulle produzioni calabresi presenti con gli ospiti dell'Area del fuori fiera

Ore 21.00
Sala Consiliare - Loggia Fra Giocondo
Masterclass con Paolo Massobrio
"IN VIAGGIO TRA I VITIGNI AUTOCTONI CALABRESI, PER VINI BIANCHI, ROSATI E ROSSI"
Luca Grippo intervista gli attori principali del tasting

DOMENICA 2 APRILE

AREA VINITALY - PADIGLIONE 12

Ore 15.30
Calabria Wine Stories con CHEF IN CAMICIA

Ore 16.30
Talk con Marco Colognese e Roberta Garibaldi
"IL VINO COME DRIVER DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO CALABRESE"
A cura del Consorzio dei vini DOP Terre di Cosenza

Ore 17.30
Calabria Wine Stories con CHEF IN CAMICIA

AREA SOL&AGRIFOOD - PADIGLIONE C

Ore 12.00
DEGUSTAZIONE
Prepara lo Chef Giuseppe Ferranti / Cuochi Alleanza Slow Food
ENTREE
Accompagnata da una birra artigianale, prodotta con bergamotto e segale Aspromontana
COOKING SHOW
Accompagnato da Vini del Consorzio "Terre di Reggio Calabria".
Evento a cura della Città Metropolitana di Reggio Calabria

Ore 13.00
Conferenza "Città metropolitana di Reggio Calabria. Resilienza, rigenerazione e riconoscimento dell'identità nei settori agroalimentare e vitivinicolo."
Partecipano
GIUSEPPE GIORDANO, Consigliere Delegato all'Agricoltura della Città Metropolitana di Reggio Calabria
NINNI TRAMONTANA, Presidente della Camera di Commercio di Reggio Calabria
VINCENZO VOZZO, Presidente del Consorzio dei Vini Reggini Terre di Reggio Calabria
GIACOMO GIOVINAZZO, Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria
GIANLUCA GALLO, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria

Ore 14.00
COOKING SHOW
Prepara lo Chef Giuseppe Ferranti.
Interpretazione dei prodotti identitari della Città Metropolitana di Reggio Calabria

VINITALY AND THE CITY

Ore 15.00
Sala Consiliare - Loggia Fra Giocondo
Masterclass con Maurizio Pescari
"CALABRIA CHE NON TI ASPETTI: UNO STRAORDINARIO VIAGGIO NELL'OLIO DI ECCELLENZA"
Luca Grippo intervista gli attori principali del tasting

Ore 19.00
Live dall'Area della Regione Calabria in Piazza Mercato
"UN CALICE CON..." - Dialoghi sulle produzioni calabresi presenti con gli ospiti dell'Area del fuori fiera

LUNEDÌ 3 APRILE

AREA VINITALY - PADIGLIONE 12

Ore 11.00
Degustazione guidata. Con Guglielmo Gigliotti
"BIVONGI DOC LUNGO I FILARI DEL MITO: TRA STORIA E CULTURA"
A cura del Consorzio dei vini DOC Bivongi

Ore 13.00
Talk con Giovanna Pizzi
"VINI REGGINI, IL MEDITERRANEO DEL VINO CALABRESE"
Con i finger food dello Chef Giuseppe Ferranti
A cura di Città Metropolitana di Reggio Calabria e Consorzio dei vini "Terre di Reggio Calabria"

Ore 14.30
Seminario condotto da Antonio Boco
"ROSA RELATIVO. TRADIZIONI, VIGNAIOLI E VINI A CIRÒ"
A cura del Consorzio dei vini DOP Cirò e Melissa

Ore 15.30
Presentazione del volume
"ALTROVE AL SUD. IL VINO, IL CIBO, L'ANIMA DELL'ITALIA"
Luca Grippo intervista l'autore Robert V. Camuto, Giornalista di Wine Spectator

Ore 16.30
Talk con Nicola D'Auria - Presidente Nazionale MTV
"ENOTURISMO STRUMENTO DI SVILUPPO TERRITORIALE"
a cura di MTV Calabria

Ore 17.15
Calabria Wine Stories con CHEF IN CAMICIA

AREA SOL&AGRIFOOD - PADIGLIONE C

Ore 12.00
COOKING SHOW
Prepara lo Chef Armando Codispoti
Degustazione accompagnata da vino spumante metodo classico calabrese

Ore 15.00
GLI OLI EXTRAVERGINE CALABRESI NEL PANORAMA ITALIANO
Introduce
MASSIMINO MAGLIOCCHI, Presidente Consorzio Tutela e Valorizzazione Olio di Calabria IGP
Intervengono
GIACOMO GIOVINAZZO, Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria
FRANCESCO VAIA, Direttore Generale dell'Istituto Nazionale Malattie Infettive "L. Spallanzani".
Conclude
GIANLUCA GALLO, Assessore all'Agricoltura della Regione Calabria
Moderà
CLAUDIO BRACHINO
Incontro organizzato dal Consorzio Olio di Calabria IGP in collaborazione con la Regione Calabria

VINITALY AND THE CITY

Ore 19.00
Live dall'Area della Regione Calabria in Piazza Mercato
"UN CALICE CON..." - Dialoghi sulle produzioni calabresi presenti con gli ospiti dell'Area del fuori fiera