



Home > Notizie > Rassegne

> Napoli, il Vino e il Maschio Angioino: 2 giorni per conoscere i contenuti di Vitignoltalia

APPUNTAMENTI FIERE RASSEGNE VIAGGI DI GUSTO

Napoli, il Vino e il Maschio Angioino: 2 giorni per conoscere i contenuti di Vitignoltalia

di Sara De Bellis · 13 Maggio 2023

Articoli più letti

1

Apre oggi ORMA a Roma: Bentornato Roy Caceres!

di Sara De Bellis · 12 Aprile 2023

2

Gustare la buona cucina romana a Milano

di Francesco Gabriele · 28 Febbraio 2017

3

Roma: le nuove aperture d'autunno in città

di Giorgia Galeffi · 22 Ottobre 2022

4

Yuzu: cos'è e come si usa questo super food giapponese

di Giorgia Galeffi · 20 Luglio 2018

Domenica 14 e lunedì 15 maggio. Queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori appuntamento di riferimento nel calendario degli eventi dedicati al vino italiano. 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi per due giorni di degustazioni, convegni e approfondimenti, 12 Masterclass con protagonisti i grandi Terroir italiani nella nuova la prestigiosa sede: il Maschio Angioino.

Napoli e il Maschio Angioino ospiteranno un approfondito percorso nell'Italia del vino, con un particolare focus sulle realtà campane attraverso la conoscenza di 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori e Consorzi (Friuli DOC, Roma DOC, Vesuvio DOC). Fitto il calendario degli incontri con ben 12 masterclass ad arricchire il calendario della manifestazione. Appuntamenti che consentiranno, a coloro che si prenoteranno, di approfondire la propria conoscenza su territori vocati come la Campania, la Sicilia (presente con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e il Friuli Venezia Giulia. E di degustare le etichette più importanti di storiche cantine: dal Barolo di Bersano al Phigaia Bianco di Vidotti, dallo Chardonnay della famiglia Lunelli all'Aglianico del Vulture di Fucci, dal Sangiovese di Carpineto fino a un'imperdibile incursione nel

magico mondo dello Champagne con il Grand Vintage 2015 di Moët&Chandon.

“Un programma di alto profilo per una manifestazione che cresce di anno in anno al punto che, giunti alla diciassettesima edizione, possiamo tranquillamente affermare di rappresentare ormai un punto di riferimento nell’ambito della manifestazioni di settore – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Lo dimostra anche il lavoro che Vitignoltalia svolge durante l’anno, con eventi mirati che ci vengono richiesti da grandi realtà come Trento DOC, Franciacorta, Consorzio del Friuli, Famiglie Storiche. Un riconoscimento alla nostra professionalità ma anche, va detto, all’immagine sempre più luminosa che la città di Napoli è in grado di esprimere. Una felice combinazione con un’attrattività che va ormai anche oltre i confini nazionali, grazie anche alla scelta delle location. Come annunciato Vitignoltalia 2023 avrà come sede il Maschio Angioino, uno dei simboli di Napoli nel mondo. Siamo certi che espositori e ospiti non potranno che apprezzare la straordinaria bellezza di uno dei monumenti più conosciuti a livello internazionale”.

A proposito di appeal internazionale, Vitignoltalia ribadisce ancora una volta la sua attenzione verso i mercati stranieri. Anche per questa edizione è stata confermata la partnership con l’ICE che porterà a Napoli 20 buyer provenienti da 15 Paesi ai quali verrà offerta l’opportunità di incontrare i produttori presenti nelle due giornate, per poi godere dell’opportunità di visitare, nella giornata di martedì 16, alcuni grandi terroir campani la cui produzione da sempre rappresenta uno dei fiori all’occhiello della manifestazione.

“Una importante opportunità di promuovere la Campania del Vino – spiega l’Assessore all’Agricoltura della Regione Campania, Nicola Caputo – e valorizzare le nostre produzioni, espressione di un territorio ricco di biodiversità e di una filiera vitivinicola estremamente vivace. La Campania sarà presente con 500 etichette e 100 cantine, tra aziende che partecipano autonomamente e quelle inserite nell’Enoteca Regionale. Ora è arrivato il momento di definire una strategia per razionalizzare le nostre denominazioni, agire in sinergia e rafforzare il brand Campania, a partire dallo studio che abbiamo affidato a Nomisma sul posizionamento e la notorietà dei nostri vini. L’obiettivo, dunque, è essere più competitivi sul mercato e incidere maggiormente sul futuro dell’export, nella direzione tracciata dal Presidente De Luca. Il vino campano rappresenta un testimonial di eccezione e una cultura millenaria, capace però di rispondere ai gusti dei consumatori moderni e di evocare un paesaggio che tutti i visitatori, una volta rientrati a casa, porteranno nel cuore per sempre”.

5

Ricciola alla Puttanesca

di Francesco Gabriele · 25 Luglio 2016

Rubriche

Chiancheria Gourmet Napoli, la nuova apertura nel segno della carne e non...

di Nadia Tagliatela · 26 Gennaio 2023

Pizza e Cocktail: 4 locali nuovi dove sperimentare il binomio pizza&mixology

di Valentina Franci · 18 Novembre 2022

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023. Mentre si confermano collaborazioni importanti, come quella con Unicredit, da anni main sponsor della manifestazione.

"Rinnoviamo anche in questa edizione 2023 la partnership con VitignoItalia – afferma Ferdinando Natali, responsabile per il Sud di Unicredit Italia – la manifestazione dedicata al vino più importante del Centro-Sud. Come Unicredit siamo al fianco delle imprese del settore per offrire soluzioni in grado di rispondere alle esigenze dei nostri clienti. La nostra vicinanza a VitignoItalia è un ulteriore segno per manifestare il nostro supporto al comparto vitivinicolo del Mezzogiorno".

INFO VITIGNOITALIA, XVII Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Maschio Angioino, via Vittorio Emanuele III, Napoli / Domenica 14 e lunedì 15 maggio
2023 – Dalle ore 14.00 alle ore 21.00 / Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25 /
www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

PROGRAMMA DELL' EVENTO

SALE MASTERCLASS – VITIGNOITALIA 2023

Domenica, 14 maggio 2023 – Scuola Europea Sommelier

per info e prenotazioni: napoli@eurosommelier.it / Stefano Continisio cell. 3347807377
– tel. 0814207066

SALA 1 – ore 15.00 / Bersano

Le menzioni geografiche aggiuntive del Barolo: Facciamo Chiarezza, Paolo Lovisolo (Direttore Vendite Bersano) e Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier) in un serrato confronto sul futuro della denominazione.

- Barolo Nirvasco 2018
- Barolo Badarina 2015
- Barolo Badarina Riserva 2015
- Barolo Cannubi Riserva 2016

SALA 1 – ore 17.00 / Serafini e Vidotto

L'Evoluzione del Phigaia Bianco

- Phigaia Bianco 2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020 – 2021
- Matteo Serafini (enologo dell'azienda)
- Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier)

SALA 1 – ore 19.00 / Regione Sicilia – Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

I vitigni bianchi autoctoni della Sicilia

Un percorso dedicato alle espressioni territoriali più significative dei vitigni bianchi siciliani, in collaborazione con l'Istituto Regionale della Vite e dell'olio Sicilia. Con Lucio Monte (Responsabile area tecnica IRVO) e Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier).

Domenica, 14 maggio 2023

AIS CAMPANIA

per info e prenotazioni: info@aiscampania.it / Tel. 0823345188

SALA 2 – ore 15.00 / Regione Campania – FEAMP

I vitigni autoctoni della Campania in abbinamento alle specialità ittiche del Mediterraneo

- Luciano D'Aponte (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania)
- Serena Monaco (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania – FEAMP)
- SALA 2 – ore 17.00 / Lo Chardonnay secondo la Famiglia Lunelli
- Villa Margon 2020
- Ferrari Maximum Blanc de Blancs N/V
- Ferrari Perlé 2017
- Ferrari Maximum Rosé N/V
- Riserva Lunelli 2009
- Ferrari Perlé Nero 2013
- Giulio Ferrari 2010
- Ferrari Perlé 2006
- Giulio Ferrari 2007
- Marcello Lunelli (Vicepresidente Cantine Ferrari)

Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)

- SALA 2 – ore 19.00 / Fucci
- Verticale Aglianico del Vulture
- 2020 – 2015 – 2013 – 2006 – 2005
- Elena e Andrea Fucci
- Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)
- Lunedì, 15 maggio 2023

FISAR

per info e prenotazioni: coordinatore-italiasudeisole@fisar.co / Ugo Baldassarre – cell. 3397760229

SALA 1 – ore 15.00 / Consorzio DOC Friuli

DOC Friuli a Napoli: dove i bianchi diventano di “Mille Colori”

- MODEANO, Ribolla gialla spumante brut – Avril – DOC Friuli
- **ALBINO ARMANI**, Ribolla gialla spumante brut metodo classico, 2016 – DOC Friuli
- FANTINEL, Friulano – Borgo Tesis, 2022 – DOC Friuli
- DI LENARDO, Friulano – Toh! 2022 – DOC Friuli
- LA SCLUSA, Malvasia – 2022 – DOC Friuli
- PUIATTI, Sauvignon – 2022 – DOC Friuli

- CA' BOLANI, Sauvignon – 2022 – DOC Friuli
- Francesco D'Agostino (Direttore Cucina & Vini)
- a cura delle Delegazioni Fisar Campania

SALA 1 – ore 17.00 / Regione Sicilia – Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

I GRANDI ROSSI DI SICILIA

- Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Frappato e Perricone
- Dott. Lucio Monte (Responsabile area tecnica IRVO)
- a cura delle Delegazioni Fisar Campania

SALA 1 – ore 19.00 / Anfore Campane

- Confronto e dibattito sui vini in anfora delle diverse province Campane
- In collaborazione con le aziende:
- Alessandra – Acciaroli
- Tenuta Sant'Agostino – Solopaca
- Cantina di Lisandro – Castel Campagnano
- Cantine Olivella – Sant'Anastasia
- Saranno presenti i proprietari delle aziende
- a cura delle Delegazioni Fisar Campania

Lunedì, 15 maggio 2023

AIS CAMPANIA

per info e prenotazioni: info@aiscampania.it / Tel. 0823345188

SALA 2 – ore 15.00 / Moët & Chandon

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2015, IL RACCONTO DI UNA GIORNATA LUMINOSA

- Il 2015 di Moët & Chandon
- Grand Vintage 2015 Blanc
- Grand Vintage 2015 Rosé
- Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)
- Tommaso Luongo (Presidente AIS Campania)

SALA 2 – ore 17.00 / Carpineto

- I tempi e i modi del Sangiovese
- Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2018 e 2012
- Vino Nobile di Montepulciano Riserva D.O.C.G. 2018 e 1989
- Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2018 e 1995
- Luciano Pignataro (giornalista Il Mattino e Luciano Pignataro Wine&Food Blog)
- Tommaso Luongo (Presidente AIS Campania)
- Mauro Chiominto (Direttore Marketing Carpineto)

SALA 2 – ore 19.00 / Regione Campania – FEAMP

- I vitigni autoctoni della Campania in abbinamento alle specialità ittiche del Mediterraneo;

- Luciano D'Aponte (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania);
- Serena Monaco (Assessorato all'Agricoltura Regione Campania – FEAMP).

SHARE

0

[< Articolo Precedente](#)

Alain Ducasse sbarca a Roma: la grande novità al Romeo Hotel

Sara De Bellis

Giornalista e critica gastronomica con una sconfinata passione per il viaggio. La Cucina infatti rappresenta per me una porta d'accesso privilegiata per accedere alle culture dei luoghi, ai popoli del mondo. Laurea in Lettere (magistrale e specialistica) conseguita con il massimo dei voti presso L'Università di Tor Vergata, Roma; Master di specializzazione conseguito con "Gambero Rosso" in "Giornalismo, Critica e Comunicazione Enogastronomica"; Master "Arsial e Gambero Rosso" in "Conoscenza, valorizzazione e promozione dei prodotti enogastronomici della Regione Lazio"; Consulente Food & Beverage per diverse aziende e attività di Ristorazione; Insegnante di Comunicazione Enogastronomica presso "Coquis - Ateneo della Cucina" e "Excellence Academy" a Roma; Ideatrice, organizzatrice e presentatrice di eventi nel mondo del Food (Excellence alla Nuvola di Roma; Panettone Maximo; Un Mare diVino; La Fiera dei Sapori; Emergente Pizza, ecc); Giudice in diverse competizioni gastronomiche nazionali e in programmi televisivi (varie edizioni e tappe di "Chef Emergente"; "Campionato Nazionale Pizza DOC"; "Caputo Bread Project 2022"; "Pizza Bit Competition"/Molini Dallagiovanna; "Mica Pizza e Fichi" / Farine Petra - La7 Digital; Programma televisivo "Fuori i Secondi" - AlmaTv); Direttore Editoriale di MangiaeBevi.it - Magazine online di Ristorazione di qualità, Esperienze e Turismo enogastronomico; Autore e Speaker per "FuoriRotta", programma radiofonico sui 90 FM di Turismo esperienziale enogastronomico; Imprenditrice Agricola con un grande passione della Terra, Responsabile dell'Azienda Agricola Biologica "Colleluna" con sede a Camerino (MC); Diversi progetti all'attivo tra portali editoriali, tematiche di viaggio e nuovi sguardi sulle tavole dell'ospitalità.

ARTICOLI CORRELATI

Parte oggi il Countdown per "Seu&Friends". Primo appuntamento con Chef Gianfranco Pascucci

In The Kitchen Tour 2021: a Torino, 4a tappa del Btob Chic

Borgo DiVino 2020: torna a Nemi l'evento dedicato a vino, arte e cultura