

RASSEGNA STAMPA 2023



VITIGNOITALIA 2023



ANNO	MESE	GIORNO	TESTATA	EV. AUTORE	TIPOLOGIA
2023	3	27	AdnKronos	redazione	agenzia
2023	3	23	Agen Food	redazione	agenzia
2023	5	11	AgenFood	redazione	agenzia
2023	3	24	AGI	redazione	agenzia
2023	3	23	ANSA Campania	redazione	agenzia
2023	3	28	Il Tempo (ed. Nazionale) p. 25	redazione	cartacei
2023	3	27	Il Giornale d'Italia	redazione	quotidiano online
2023	3	27	Il Sannio Quotidiano	redazione	quotidiano online
2023	3	27	La Sicilia	redazione	quotidiano online
2023	3	27	Libero Quotidiano	redazione	quotidiano online
2023	3	28	NapoliSera	Paola Polito	quotidiano online
2023	3	30	Agenda Viaggi	redazione	web
2023	5	13	Blasting News	Giacomo Nardone	web
2023	3	23	Campania Slow	Carlo Scatozza	web
2023	3	23	Città del Vino	redazione	web
2023	5	11	Club del Gusto	redazione	web
2023	3	27	Facebook	redazione	web
2023	3	27	First Online	Giuliano De Risi	web
2023	5	11	Gusto Campania	Pasquale Brillante	web
2023	3	24	il Denaro	redazione	web
2023	5	14	Il Gazzettino Vesuviano	redazione	web
2023	5	13	Il Riformista	redazione	web
2023	3	24	Insidewine	redazione	web
2023	3	28	Italia	redazione	web
2023	3	23	Italia a Tavola	redazione	web
2023	3	23	La Voce del Lazio	redazione	web
2023	3	30	Lucia	redazione	web
2023	5	12	Luciano Pignataro	redazione	web
2023	3	23	Lulop	redazione	web
2023	5	12	Mediterranea Online	Adele Munaretto	web
2023	3	23	Metronapoli	redazione	web
2023	3	23	NapoliToday	redazione	web
2023	3	27	PointOfNews	redazione	web
2023	3	23	Roccarainola	redazione	web
2023	5	12	Sul Pezzo	redazione	web
2023	3	28	Today	redazione	web
2023	5		Today News Press	redazione	web
2023	3	24	Vinodabere	redazione	web
2023	3	23	Virgilio	redazione	web
2023	5	14	Vita Da Imprenditore	redazione	web
2023	3	28	Volscontato	Sara Perazzo	web
2023	5	11	Wlne News	redazione	web
2023	3	27	WineCouture	Riccardo Colletti	web
2023	3	24	Zazoom	redazione	web

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

Diciottesima edizione
di ViniVeri a Cerea

... Diciotto anni di ViniVeri. Dal 31 marzo al 2 aprile l'Area Exp di Cerea, a pochi chilometri da Verona, si animerà di nuovo di vini, vignaioli, storie e territori con la XVIII edizione della manifestazione. Oltre 100 produttori provenienti da tutta Italia, Francia, Slovenia, Spagna, Austria e, per la prima volta, Svizzera.

PRATIBUS DISTRICT

Roma per tre giorni diventa
capitale del gelato artigianale

... Roma diventa la capitale del gelato artigianale. Dal 29 aprile al 1 maggio arriva «Roma è gelato» al PratiBus District, il primo grande evento aperto al pubblico tutto dedicato a uno dei prodotti italiani più famosi nel mondo e alle sue tante declinazioni, tra cucina, pasticceria e mixology.

TENUTE ORNELLAIA E MASSETO

Axel Heinz lascia Bolgheri
e guarda verso la Francia

... Axel Heinz, storico direttore delle tenute Ornellaia e Masseto conclude tra pochi mesi la sua esperienza bolgherese e il suo orizzonte torna a guardare alla Francia. Axel Heinz è arrivato a Bolgheri nel 2005 e ha supportato l'azienda dando voce annata dopo annata a grandi espressioni del terroir di entrambe le tenute.

DEGUSTAZIONE

Castello del Terriccio svela l'annata 2018

*Il vino dell'omonima cantina di Castellina Marittima compie 23 anni
Blend di Sirah e Petit Verdot ha conquistato tutte le Guide*

PAOLO ZAPPITELLI
p.zappitelli@iltempo.it

... Ventitré anni vissuti intensamente. È la storia di Castello del Terriccio il vino rosso dell'omonima azienda toscana in quel di Castellina Marittima, nei boschi alle spalle della costa livornese ma già in provincia di Pisa, ereditata da Gian Annibale Rossi di Medelana nel 1975 e da lui ripensata da esclusiva azienda agricola a «laboratorio» di vigneti e vini che sono saliti ai vertici della produzione italiana. Castello del Terriccio è il penultimo nato in questa continua ricerca di qualità, nel 2000, ed è un blend tra Sirah e Petit Verdot, dove il primo

La cantina
Oggi è in mano a
Vittorio Piozzo di
Rosignano Rossi di
Medelana che è
succeduto a Gian
Annibale Rossi di
Medelana



è comunque la parte dominante dell'uva. Viene affinato in tonneau d'Allier per circa 22 mesi e successivamente in bottiglia. Ne vengono prodotte circa 20.000 bottiglie l'anno. Dal 2019 l'azienda è in mano al nipote del fondatore, Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana, che ha presentato a Roma al ristorante la Ciambella, una verticale di 9 annate, dalla debuttante 2000 all'ultima che uscirà in commercio a settembre, la 2018 che ha ricevuto commenti più che lusinghieri da tutte le Guide



NAPOLI

VitignoItalia si sposta al Maschio Angioino

... Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani che si svolge a Napoli, quest'anno al Maschio Angioino e non a Castel dell'Ovo interessato da lavori di ristrutturazione. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori e un calendario fitto di incontri, degu-

stazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. A proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

(75 euro il prezzo di vendita previsto). Un lungo excursus, dunque, dove naso e palato si immergono nei profumi di un sottobosco ricco di frutti rossi, frutta cotta e sotto spirito e che via via alle note più morbide affianca pepe nero, spezie, grafite, tannini eleganti ed equilibrati e una acidità che tiene il sorso sempre in equilibrio. Tra le migliori la 2006, la 2016 e la 2018 (anche se le prime due non sono facilmente reperibili) ma personalmente la 2000 ha il fascino di una bottiglia che concentra tutto quello che le altre annate devono ancora rivelare. Il primo impatto è quasi salato, con una sapidità che però lascia subito il passo a un'armonia di profumi e gusto di ciliegia matura, frutta rossa sotto spirito, e poi qualche sbuffo di cuoio e tannini di una eleganza sovrastante. Per la 2018, così come la 2016, il consiglio è di acquistarle e metterle da parte perché facciano ancora un po' di strada. Castello del Terriccio ha da tempo imboccato la strada di un'azienda green a tutto tondo, le produzioni seguono il disciplinare della lotta integrata che consente di ridurre l'utilizzo degli agrofarmaci utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute. Le risorse idriche impiegate provengono da sorgenti naturali, pozzi e laghi alimentati dalle precipitazioni meteorologiche mentre la posizione delle cantine e della barriera consente che i travasi delle masse di vino possano avvenire per «gravità» riducendo sensibilmente il consumo di energia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CIBO DI STAGIONE A MARZO

VERDURA

- barbabietole
- bietole
- broccoli
- carciofi
- cavolo cappuccio
- cavolfiori
- cavolini di Bruxelles
- cime di rapa
- cavolo verza
- cicoria
- cipolle
- cardi
- cavolo rosso
- carote
- crescione
- finocchi
- indivia
- lattuga
- patate
- porri
- radicchio
- rape
- scarola
- sedano
- spinaci
- topinambur

FRUTTA

- arance
- kiwi
- limoni
- mandaranci
- mandarini
- mandorle
- mele
- pere
- pompelmi

PESCE

- merluzzo
- nasello
- sgombrò
- sardina
- sogliola
- spigola



'VitignoItalia' a Napoli il 14 e 15 maggio nel Maschio Angioino

Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi



Redazione ANSA NAPOLI 23 marzo 2023 14:30

(ANSA) - NAPOLI, 23 MAR - Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani "ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino" come sottolineano i promotori.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, un parterre di cantine e territori "in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino".

Così come rimane un calendario articolato di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

"Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione - spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia - Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune e del sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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".

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 avere l'occasione di visitare, nella giornata di martedì 16, alcuni grandi 'terroir' campani la cui produzione da sempre rappresenta uno dei fiori all'occhiello della manifestazione.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

"Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori - puntualizza Teti - Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format.

Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit".

(ANSA).



ADN1235 7 ECO 0 DNA ECO RCA NAZ

Vino: torna a Napoli Vitignoltalia, quest'anno al Maschio Angioino per due giornate

Appuntamento domenica 14 e lunedì 15 maggio

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1.500 etichette, un parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

"Una scelta obbligata, dal momento - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione. Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione".

"Compito non facile, che sarebbe risultato ancora più complesso - avverte - senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che 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".

(segue)

Vino: torna a Napoli Vitignoltalia, quest'anno al Maschio Angioino per due giornate (2)

E a proposito di appeal internazionale, Vitignoltalia conferma 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.

Tra le altre novità, c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due, che caratterizzerà VitignolItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro - puntualizza Teti - alle esigenze di molti dei nostri espositori. Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”. L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

27-Mar-2023 19:24

Vino: torna Vitigno Italia, a Napoli il 14 e 15 maggio
R01 - 15:47:12 24/03/23

(AGI) - Roma, 24 mar. - Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede. "Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione - spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia - Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che 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". (AGI)

Vino: torna Vitigno Italia, a Napoli il 14 e 15 maggio (2
R01 - 15:47:12 24/03/23

(AGI) - Roma, 24 mar. - E a proposito di appeal internazionale, Vitignoltalia conferma 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. Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà Vitignoltalia 2023. "Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori - puntualizza Teti - Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit". (AGI)

red/Mld

Disimpegna create content



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Grande attesa per Vitignotalia 2023

23/03/2023 17:30 [Redazione Agenfood](#)

(Agen Food) – Napoli, 23 mar. – Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignotalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignotalia – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che Vitignotalia 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”.

E a proposito di appeal internazionale, Vitignotalia conferma 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.

Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà Vitignotalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Vitignoltalia 2023 ai nastri di partenza

(Agen Food) – Napoli, 11 mag. – Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Nuova la sede, il prestigioso Maschio Angioino; nei suggestivi spazi di q...

Appuntamenti, persone

Torna Vitigno Italia, 14 e 15 maggio al Maschio Angioino



Il Maschio Angioino, sede dell'evento Vitigno Italia

250 AZIENDE, OLTRE 1500 ETICHETTE, 20 BUYER DA 15 PAESI PER UNA DUE GIORNI RICCA DI DEGUSTAZIONI E APPROFONDIMENTI.

12 MASTERCLASS CON PROTAGONISTI I GRANDI TERROIR DEL NOSTRO PAESE

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Nuova la sede, il prestigioso Maschio Angioino; nei suggestivi spazi di quello che è uno dei più celebri simboli di Napoli i visitatori potranno godere di un vero e proprio viaggio nell'Italia del vino, con un particolare focus sulle realtà campane.

Saranno circa 250 le aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori e Consorzi (Friuli DOC, Roma DOC, Vesuvio DOC) in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. 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".

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà Vitignoltalia 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 Vitignoltalia – 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 Vitignoltalia è un ulteriore segno per manifestare il nostro supporto al comparto vitivinicolo del Mezzogiorno".

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

Vitignoltalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE e con il patrocinio del Comune di Napoli.

Le Masterclass a Vitigno Italia

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

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

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 – comunicazione@mglogos.it

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)

Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier)

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.

Dott. Lucio Monte (Responsabile area tecnica IRVO)

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

Titolo 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.com

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)

Italia a Tavola

A maggio VitignoItalia 2023: in scena a Napoli oltre 1500 etichette

A Napoli, domenica 14 e lunedì 15 maggio (dalle 15 alle 21.30) l'Italia del vino protagonista nei bellissimi spazi del Maschio Angioino. In scena 250 aziende e 20 buyer da 15 Paesi

23 marzo 2023 | 16:55

Napoli città del mare, del sole, della pizza e... del vino. La città è pronta a ospitare **domenica 14 e lunedì**

15 maggio: VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: **250 aziende, oltre 1500 etichette**, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di **incontri, degustazioni, workshop** e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.



Napoli protagonista nella promozione del vino italiano a VitignoItalia

Il cambio di sede

Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal **cambio di sede**. «Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro **Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione** – spiega **Maurizio Teti**, direttore di VitignoItalia – Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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».

In fiera 20 buyer provenienti da 15 Paesi

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Da tre a due giorni

Tra le altre novità c'è quella del **passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due** che caratterizzerà VitignolItalia 2023. «Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit».

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina. VitignolItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, feamp, Ice.

Il Maschio Angioino è la nuova location di “Vitignoltalia”, il Salone del Centro-Sud dei vini e dei territori vitivinicoli italiani.

A Napoli, il 14 e il 15 maggio, l'Italia del vino sarà protagonista nella nuova location del Maschio Angioino per [“Vitignoltalia 2023”](#), il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani n. 17 con 250 aziende (e Consorzi come Friuli Doc, Roma Doc e Vesuvio Doc), oltre 1.500 etichette e 20 buyer da 15 Paesi in partnership con Ice, tra degustazioni, convegni e approfondimenti nel più importante evento di settore del Centro-Sud. In particolare le masterclass approfondiranno la 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.



VitignoItalia 2023, appuntamento a Napoli il 14 e 15 maggio al Maschio Angioino

DI RICCARDO COLLETTI | 27 MARZO 2023



VitignoItalia 2023 andrà in scena il 14 e 15 maggio a Napoli, nella sontuosa cornice del Maschio Angioino. Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi saranno presenti per una due giorni ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti per una delle **manifestazioni più rilevanti del Centro-Sud Italia** con grande evidenza per i vini della **Campania**.

A VitignoItalia 2023 i buyer provenienti da 15 Paesi in collaborazione con Ice: appuntamento nella nuova location del Maschio Angioino

VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli propone anche un come calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione”, ha spiegato Maurizio Teti, direttore della manifestazione. “Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli. Siamo certi che espositori e ospiti non potranno che apprezzare la straordinaria bellezza di uno dei monumenti più conosciuti a livello internazionale come il Maschio Angioino”.

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Appuntamenti, persone Campania Napoli

Vino: Grande attesa per VitignoItalia 2023, a Napoli domenica 14 e lunedì 15 maggio l'Italia del vino protagonista nei bellissimi spazi del Maschio Angioino



VitignoItalia 2023, a Napoli domenica 14 e lunedì 15 maggio

Grande attesa per VitignoItalia 2023, tra novità e conferme Napoli protagonista nella promozione del vino italiano

Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi per una due giorni ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti per la più importante manifestazione di settore del centro-sud

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede. “Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che 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”.

E a proposito di appeal internazionale, Vitignoltalia conferma 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.

Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà Vitignoltalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero

fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit".

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE.

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 15.00 alle ore 21.30

Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25

www.vitignoitalia.it



COMUNICATI STAMPA

Grande attesa per VitignoItalia 2023, a Napoli domenica 14 e lunedì 15 maggio l'Italia del vino protagonista nei bellissimi spazi del Maschio Angioino



di

Redazione

pubblicato il
24 Marzo 2023

A Napoli, domenica 14 e lunedì 15 maggio (dalle 15.00 alle 21.30)

l'Italia del vino protagonista nei bellissimi spazi del Maschio Angioino

Grande attesa per VitignoItalia 2023, tra novità e conferme

Napoli protagonista nella promozione del vino italiano

Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi per una due giorni ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti

per la più importante manifestazione di settore del centro-sud

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.



Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”. E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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. Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L’immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall’artista Gennaro Regina. VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE.

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 15.00 alle ore 21.30

Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25

www.vitignoitalia.it

NAPOLI PROTAGONISTA NELLA PROMOZIONE DEL VINO ITALIANO



**A Napoli, domenica 14 e lunedì 15 maggio (dalle 15.00 alle 21.30)
l'Italia del vino protagonista nei bellissimi spazi del Maschio Angioino**

Grande attesa per VitignoItalia 2023, tra novità e conferme Napoli protagonista nella promozione del vino italiano

**Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi per una due giorni
ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti
per la più importante manifestazione di settore del centro-sud**



Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

*“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del **Comune di Napoli** e del **Sindaco Gaetano Manfredi**, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.*

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L’immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall’artista Gennaro Regina.

VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE.

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 15.00 alle ore 21.30

Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos di Stefano Carboni – Tel. 335 5277431 - comunicazione@mglogos.it

VITIGNOITALIA Napoli per due giorni capitale del vino Italiano

A Napoli, domenica 14 e lunedì 15 maggio (dalle 15.00 alle 21.30)



l'Italia del vino protagonista nei bellissimi spazi del Maschio Angioino

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Nuova la sede, il prestigioso Maschio Angioino; nei suggestivi spazi di quello che è uno dei più celebri simboli di Napoli i visitatori potranno godere di un vero e proprio viaggio nell'Italia del vino, con un particolare focus sulle realtà campane. Saranno circa 250 le aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori e Consorzi (Friuli DOC, Roma DOC, Vesuvio DOC) in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. 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”.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà Vitignoltalia 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 Vitignoltalia – 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 Vitignoltalia è un ulteriore segno per manifestare il nostro supporto al comparto vitivinicolo del Mezzogiorno”.

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE e con il patrocinio del Comune di Napoli.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGglass

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

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)

Francesco Continisio (Presidente Nazionale Scuola Europea Sommelier)

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.

Dott. Lucio Monte (Responsabile area tecnica IRVO)

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 Margon2020

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 Perlé2006

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.com

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 – Avrîl – 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)

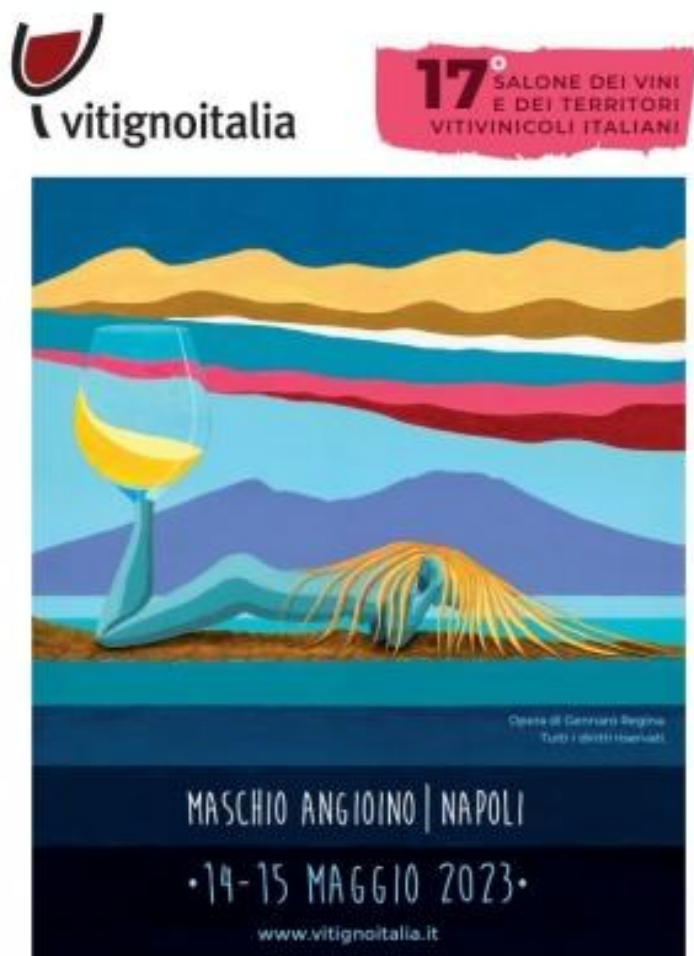
Mauro Chiominto (Direttore Marketing Carpineto)

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)





AGGIORNATO IL MARZO 24, 2023 [EVENTI ENOGASTRONOMICI](#)

Vitigno Italia: oltre 1500 vini in degustazione al Maschio Angioino il 14 e 15 maggio

REDAZIONE INSIDEWINE

Vitigno Italia è l'evento enoico di riferimento dell'intero Centro-Sud dedicato agli appassionati, agli addetti ai lavori e alla stampa nazionale e internazionale. In degustazione **oltre 1500 vini** di 250 cantine da tutta Italia. L'appuntamento è a **Napoli il 14 e il 15 maggio 2023**. Oltre ai banchi d'assaggio sono in programma anche workshop, convegni e seminari. Ecco, in sintesi, le informazioni per partecipare e il link al sito ufficiale. E se sei proprio un grande appassionato di vino, cliccando sul **tag Eventi Campania** alla fine dell'articolo troverai le eno-degustazioni più interessanti della regione. Qui, invece, gli [eventi enogastronomici da non perdere nel 2023-2024](#).



Perché partecipare

1. La location scelta per la kermesse Vitigno Italia è il Maschio Angioino: Patrimonio dell'Umanità UNESCO come tutto il centro storico di Napoli.
2. Vitigno Italia è un'occasione per degustare vini da tutta la Penisola, con la possibilità di scegliere tra migliaia di etichette. La domenica sarà dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere.

Come partecipare

Dove: Napoli – Maschio Angioino, via Vittorio Emanuele III.

Quando: domenica 14 e lunedì 15 maggio 2023 (dalle 15.00 alle 21.30).

Costo ingresso: domenica € 30, lunedì € 25.

Informazioni: www.vitignoitalia.it



NEWS & EVENTI

Vitigno Italia Napoli 2023

Manca sempre meno alla XVII Edizione di Vitignoitalia e la trepidante attesa è ormai un insieme di emozioni da accogliere il 14 e 15 Maggio al Maschio Angioino.

Sentiamo già il tintinnio dei bicchieri e non vediamo l'ora di passare all'assaggio.

In degustazione oltre 1500 vini di 250 cantine da tutta Italia. Oltre ai banchi d'assaggio sono in programma workshop, convegni e seminari. Ecco, in sintesi, le informazioni per partecipare e il link al sito ufficiale www.vitignoitalia.it

Cari Gustini vi aspettiamo numerosi!!



Grande attesa per VitignoItalia 2023, a maggio Napoli capitale del vino

il denaro.it 24 Marzo 2023



Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di **VitignoItalia 2023**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di **Napoli**, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti**, direttore di [VitignoItalia](#) – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.



E a proposito di appeal internazionale, Vitignoltalia conferma 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.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà Vitignoltalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina. Vitignoltalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, Ice.

Vino: torna a Napoli Vitignoltalia, quest'anno al Maschio Angioino per due giornate

Roma, 27 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1.500 etichette, un parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento - spiega Maurizio Teti, direttore di Vitignoltalia - che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione. Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione”.

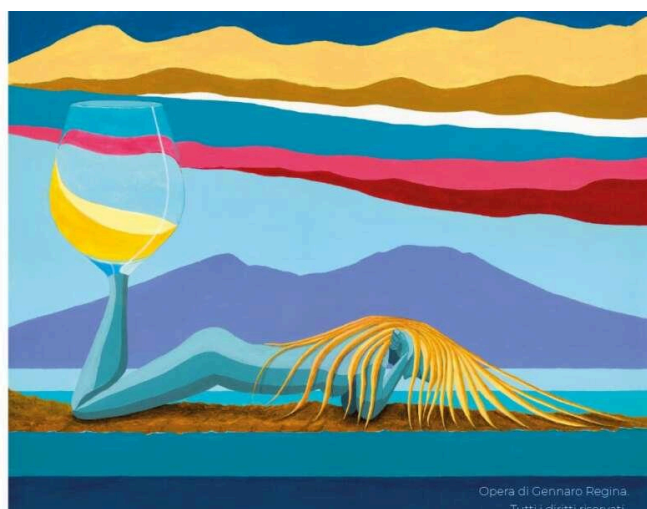
“Compito non facile, che sarebbe risultato ancora più complesso - avverte - senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che Vitignoltalia 2023 avrà come sede il Maschio Angioino, uno dei simboli di Napoli nel mondo. Siamo certi che espositori e ospiti non potranno che apprezzare la straordinaria bellezza di uno dei monumenti più conosciuti a livello internazionale”.

E a proposito di appeal internazionale, Vitignoltalia conferma 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.

Tra le altre novità, c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due, che caratterizzerà Vitignoltalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro - puntualizza Teti - alle esigenze di molti dei nostri espositori. Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”. L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

VitignoItalia al Maschio Angioino, Napoli capitale del vino per due giorni: le degustazioni e gli approfondimenti



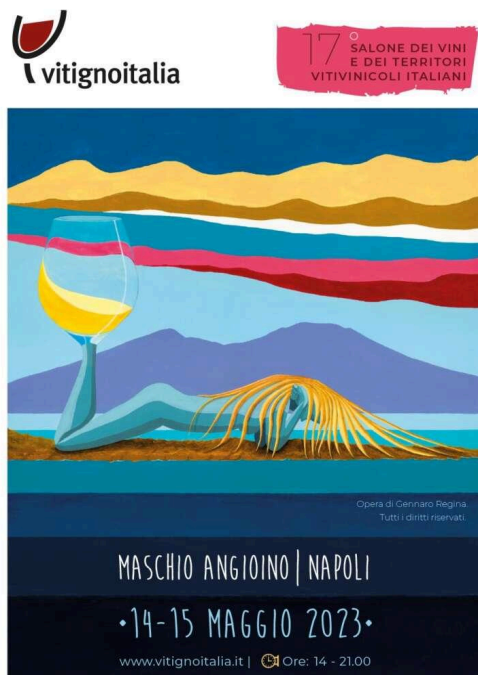
Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di **VitignoItalia 2023**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Nuova la sede, il prestigioso **Maschio Angioino**; nei suggestivi spazi di quello che è uno dei più celebri simboli di Napoli i visitatori potranno godere di un vero e proprio viaggio nell'Italia del vino, con un particolare focus sulle realtà campane.

Saranno circa **250 le aziende, oltre 1500 etichette**, uno straordinario parterre di cantine e territori e Consorzi (Friuli DOC, Roma DOC, Vesuvio DOC) in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. 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 VitignoItalia – Lo dimostra anche il lavoro che VitignoItalia 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 VitignoItalia 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, VitignoItalia 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”.



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”.

VitignoItalia 2023, a Napoli l'Italia del vino protagonista al Maschio Angioino



DOVE

Maschio Angioino

Via Vittorio Emanuele III

PREZZO

domenica € 30, lunedì € 25

QUANDO

Dal 14/05/2023 al 15/05/2023

Dalle ore 15.00 alle ore 21.30

ALTRE INFORMAZIONI

Sito web vitignoitalia.it

Redazione

23 marzo 2023 18:53

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L’immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall’artista Gennaro Regina.

VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE.

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

Vino: torna a Napoli VitignoItalia, quest'anno al Maschio Angioino per due giornate

Appuntamento domenica 14 e lunedì 15 maggio

27 Marzo 2023

Roma, 27 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1.500 etichette, un parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento - spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia - che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione. Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione”.

“Compito non facile, che sarebbe risultato ancora più complesso - avverte - senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità, c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due, che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro - puntualizza Teti - alle esigenze di molti dei nostri espositori. Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”. L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

LA SICILIA

Vino: torna a Napoli VitignoItalia, quest'anno al Maschio Angioino per due giornate

Appuntamento domenica 14 e lunedì 15 maggio

Di **Redazione** | 27 Marzo 2023

Roma, 27 mar. (Adnkronos/Labitalia) – Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1.500 etichette, un parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede. “Una scelta obbligata, dal momento – spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione. Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione”. “Compito non facile, che sarebbe risultato ancora più complesso – avverte – senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”. E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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. Tra le altre novità, c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due, che caratterizzerà VitignoItalia 2023. “Abbiamo cercato di venire incontro – puntualizza Teti – alle esigenze di molti dei nostri espositori. Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”. L’immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall’artista Gennaro Regina.

Vino: torna a Napoli VitignoItalia, quest'anno al Maschio Angioino per due giornate

Appuntamento domenica 14 e lunedì 15 maggio

Redazione 28 marzo 2023 05:43

Roma, 27 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1.500 etichette, un parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

"Una scelta obbligata, dal momento - spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia - che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione. Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione".

"Compito non facile, che sarebbe risultato ancora più complesso - avverte - senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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".

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità, c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due, che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

"Abbiamo cercato di venire incontro - puntualizza Teti - alle esigenze di molti dei nostri espositori. Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit". L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.



14 MAGGIO 2023 - 15 MAGGIO 2023

Vitigno Italia



Panoramica

A Napoli, **domenica 14 e lunedì 15 maggio**, dalle 15.00 alle 21.30, l'Italia del vino sarà protagonista nei bellissimi spazi di **Castel Nuovo**. Saranno presenti circa **250 aziende**, oltre **1500 etichette**, 20 buyer da 15 Paesi. Due giorni ricchi di **degustazioni, convegni e approfondimenti** per una delle più importanti manifestazioni enogastronomiche del centro-sud.

Uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore

Orari

Domenica 14 e Lunedì 15 maggio 2023 - dalle ore 15.00 alle ore 21.30

Biglietti

Per conoscere le modalità di accesso e i costi dei biglietti dell'evento consulta il [sito ufficiale](#)

VitignoItalia 2023: al via la due giorni oggi e domani al Maschio Angioino di Napoli

Un evento molto atteso, in un vero e proprio simbolo del capoluogo campano, che promette una passeggiata nell'Italia del vino e in particolare sulla Campania



Presso il Maschio Angioino di Napoli, domani e lunedì, si terrà una bellissima due giorni con VitignoItalia 2023. **Il noto sito culturale della città partenopea** sarà, quindi, teatro del Salone dei Vini e dei Territori [Vitivinicoli](#) Italiani. Un evento molto atteso, in un vero e proprio simbolo del capoluogo campano, che promette una passeggiata nell'Italia del vino e in particolare sulla Campania.

VitignoItalia 2023: al via la due giorni oggi e domani al Maschio Angioino di Napoli

Saranno ben 250 le imprese del settore protagoniste in questi due giorni, **le quali proporranno oltre 1500 etichette**. Questo evento, tra l'altro, promette anche numeri molto prestigiosi se si pensa al successo di [Anteprima](#) VitignoItalia tenutasi a fine novembre dello scorso anno dove, all'Hotel Excelsior di Napoli, erano presenti circa 100 aziende per preview da togliere il fiato.

Un calendario di incontri molto ricco con ben 12 masterclass e approfondimenti sul tema che daranno la possibilità di ampliare ulteriormente la conoscenza su tutti i territori quali la Campania, la Sicilia (presente con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e il Friuli Venezia Giulia. Ovviamente sarà anche possibile degustare le etichette più importanti di cantine storiche.

Napoli la capitale del vino per due giorni

Questo evento renderà la città di Napoli la capitale del vino per due giorni avendo anche un grande seguito a livello mondiale. Infatti VitignoItalia ha intenzione di ribadire la sua forte attenzione verso i mercati stranieri. L'edizione di quest'anno propone anche alcune novità importanti come quella di essere una due giorni, invece che di tre, **con collaborazioni di livello eccellente** che continueranno anche per questa manifestazione. Tra le tante troviamo quella con Unicredit, da anni main sponsor della manifestazione.

Vino: torna a Napoli VitignoItalia, quest'anno al Maschio Angioino per due giornate

lunedì 27 Marzo 2023

Roma, 27 mar. (Adnkronos/Labitalia) – Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1.500 etichette, un parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento – spiega Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia – che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione. Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione”.

“Compito non facile, che sarebbe risultato ancora più complesso – avverte – senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità, c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due, che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro – puntualizza Teti – alle esigenze di molti dei nostri espositori. Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”. L’immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall’artista Gennaro Regina.

VitignoItalia: il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani di Napoli sbarca al Maschio Angioino

28 Marzo 2023, 14:21 | di [Redazione Food](#) |

250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi saranno presenti domenica 14 e lunedì 15 maggio alla più importante manifestazione di settore del centro-sud



Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi saranno presenti **domenica 14 e lunedì 15** maggio a Vitigno Italia 2023, il **Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani** per una due giorni ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti per la più importante manifestazione di settore del centro-sud

Uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino con molte novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a due giornate. "Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit".

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 15.00 alle ore 21.30

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

Grande attesa per Vitignoltalia 2023, tra novità e conferme Napoli protagonista nella promozione del vino italiano

Giovedì, 23 Marzo 2023 20:02 Scritto da Redazione



Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di Vitignoltalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

*“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoltalia** – Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco **Gaetano Manfredi**, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che 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”.*

E a proposito di appeal internazionale, Vitignoltalia conferma 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.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà Vitignoltalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

Vitignoltalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE. VITIGNOLTALIA, 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 15.00 alle ore 21.30 Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25 www.vitignoltalia.it –

EVENTI NAPOLI

AL VIA VITIGNOITALIA: IL SALONE DEI VINI E DEI TERRITORI VITIVINICOLI ITALIANI



Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

*“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco **Gaetano Manfredi**, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.*

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE.

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 15.00 alle ore 21.30

Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25

www.vitignoitalia.it – Tel. 0814104533 – segreteria@vitignoitalia.eu

VitignoItalia 2023 in scena a Napoli il 14 e 15 maggio: il vino protagonista al Maschio Angioino



GRANDE ATTESA PER VITIGNOITALIA 2023, TRA NOVITÀ E CONFERME:
NAPOLI PROTAGONISTA NELLA PROMOZIONE DEL VINO ITALIANO.
CIRCA 250 AZIENDE, OLTRE 1500 ETICHETTE, 20 BUYER DA 15 PAESI
PER DUE GIORNI RICCHI DI DEGUSTAZIONI, CONVEGNI E
APPROFONDIMENTI, IN OCCASIONE DELLA PIÙ IMPORTANTE
MANIFESTAZIONE DI SETTORE DEL CENTRO-SUD.



Napoli, Italia.

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: **250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino.** Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

La scelta del Maschio Angioino

“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco **Gaetano Manfredi**, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.

La partnership con i mercati stranieri

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Le novità

Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina. **VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE.**

INFO

Per tutte le informazioni, consultare www.vitignoitalia.it

Nuova sede e format su due giorni per VitignoItalia, a Napoli a metà maggio

Carlo Scatozza 23 Marzo 2023



Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

*“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del **Comune di Napoli** e del **Sindaco Gaetano Manfredi**, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.*

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.



“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

L’immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall’artista Gennaro Regina.

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 15.00 alle ore 21.30

Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25

www.vitignoitalia.it



Grande attesa a Napoli per VitignoItalia 2023: il 14 e 15 maggio grandi vini protagonisti al Maschio Angioino

23/3/2023 - A Napoli, domenica 14 e lunedì 15 maggio, dalle 15.00 alle 21.30, l'Italia del vino protagonista nei bellissimi spazi di Castel Nuovo. Tra novità e conferme cresce l'attesa per l'Italia del vino, della cui promozione Napoli si fa protagonista: circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi per una due giorni ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti per la più importante manifestazione di settore del centro-sud



Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

“Una scelta obbligata – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione. Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.

E, a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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 buyers 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.

Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato – puntualizza Teti – di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori. Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto

essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit".



Mediterraneaonline.eu
rivista di cultura mediterranea

VITIGNO ITALIA AI NASTRI DI PARTENZA



Napoli per due giorni capitale del vino italiano

A NAPOLI, DA DOMENICA 14 E LUNEDÌ 15 MAGGIO (DALLE 14.00 ALLE 21.00), 250 AZIENDE, OLTRE 1500 ETICHETTE, 20 BUYER DA 15 PAESI PER UNA DUE GIORNI RICCA DI DEGUSTAZIONI E APPROFONDIMENTI.

12 MASTERCLASS CON PROTAGONISTI I GRANDI TERROIR DEL NOSTRO PAESE

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino. Nuova la sede, il prestigioso Maschio Angioino; nei suggestivi spazi di quello che è uno dei più celebri simboli di Napoli i visitatori potranno godere di un vero e proprio viaggio nell'Italia del vino, con un particolare focus sulle realtà campane.

Saranno circa 250 le aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori e Consorzi (Friuli DOC, Roma DOC, Vesuvio DOC) in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino.

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 VitignoItalia – Lo dimostra anche il lavoro che VitignoItalia 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 VitignoItalia 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, VitignoItalia 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”.

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”.

L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina.

VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE e con il patrocinio del Comune di Napoli.

I calici per le degustazioni nel corso del salone sono forniti da VDGLASS.

VITIGNOITALIA, XVII Salone dei vini e dei territori vitivinicoli italiani

Maschio Angioino, via Vittorio Emanuele III, Napoli

programma completo su www.vitignoitalia.it

Con VitignoItalia 2023 Napoli è protagonista della promozione del vino italiano

Sara Perazzo

Dott. Storia Medioevale

Grande attesa per VitignoItalia 2023, la manifestazione dedicata al mondo dei vini che, tra novità e conferme, rende Napoli protagonista nella promozione del vino italiano. Ecco tutti i dettagli.



Ph credit Dirk Wohlrabe Pixabay

VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni è il punto di riferimento per gli **eventi** legati al mondo del vino. VitignoItalia giunge quest'anno alla sua 16esima edizione, confermandosi come una delle più importanti manifestazioni di settore del centro-sud.

Ma per l'edizione del 2023 è previsto il cambio **location**, reso necessario, come spiega Maurizio Teti, Direttore di **VitignoItalia**, dagli imminenti lavori di ristrutturazione al Castel dell'Ovo. Ma l'alternativa è sicuramente all'altezza della situazione. Dopo questa rapida introduzione, andiamo a scoprire quali saranno le **date e le informazioni di VitignoItalia 2023**.

VitignoItalia 2023: date e informazioni



Ph credit Mstislav Chernov Wikimedia Commons

L'edizione 2023 di **VitignoItalia** si svolgerà nelle giornate di domenica 14 e lunedì 15 maggio nella splendida cornice del **Maschio Angioino**, uno dei simboli di Napoli. Saranno circa 250 le aziende per oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi differenti ad animare la due giorni, all'insegna di **degustazioni**, convegni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore.

Quindi, si conferma lo straordinario parterre di **cantine** e territori. E ancora una volta sarà ugualmente importante l'attenzione che **VitignoItalia** riserverà ai mercati stranieri. Anche per l'edizione 2023 è stata infatti confermata la partnership con l'ICE che porterà a Napoli 20 buyer provenienti da 15 Paesi, che potranno così incontrare i produttori e avranno l'opportunità di visitare, nella giornata di martedì 16, alcuni grandi terroir campani, la cui produzione rappresenta uno dei fiori all'occhiello della **manifestazione**.

Tra le altre **novità** c'è anche il passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due. "Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – spiega Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti". VitignoItalia 2023 si svolge in collaborazione con la [Regione Campania](#), FEAMP, ICE

Cosa vedere a Napoli durante VitignItalia 2023

Partecipare a **VitignoItalia 2023** può essere un'occasione per un [weekend in cui visitare Napoli](#). Partendo dalla location: il **Maschio Angioino**, castello medievale e rinascimentale in Via Vittorio Emanuele III. Nel suo magnifico complesso è ospitato anche il Museo civico con la cappella Palatina e i percorsi museali.

Nelle vicinanze, tra le altre [attrazioni da vedere a Napoli](#), potete ammirare il **Palazzo Reale**, maestoso edificio del XVII secolo restaurato nel Dopoguerra che contiene arredi d'epoca, il teatro interno e una sfarzosa sala da ballo. Da esplorare **Piazza Plebiscito**, la Galleria Umberto I e, alle spalle, i Quartieri Spagnoli.



Napoli

'VitignoItalia' a Napoli il 14 e 15 maggio nel Maschio Angioino



Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani "ormai da anni punto di riferimento nel...[Leggi tutta la notizia](#)

[Ansa.it](#) 23-03-2023 15:23

VitignoItalia 2023: al via la due giorni oggi e domani al Maschio Angioino di Napoli

Un evento molto atteso, in un vero e proprio simbolo del capoluogo campano, che promette una passeggiata nell'Italia del vino e in particolare sulla Campania



Presso il Maschio Angioino di Napoli, domani e lunedì, si terrà una bellissima due giorni con VitignoItalia 2023. **Il noto sito culturale della città partenopea** sarà, quindi, teatro del Salone dei Vini e dei Territori **Vitivinicoli** Italiani. Un evento molto atteso, in un vero e proprio simbolo del capoluogo campano, che promette una passeggiata nell'Italia del vino e in particolare sulla Campania.

VitignoItalia 2023: al via la due giorni oggi e domani al Maschio Angioino di Napoli

Saranno ben 250 le imprese del settore protagoniste in questi due giorni, **le quali proporranno oltre 1500 etichette**. Questo evento, tra l'altro, promette anche numeri molto prestigiosi se si pensa al successo di **Anteprima** VitignoItalia tenutasi a fine novembre dello scorso anno dove, all'Hotel Excelsior di Napoli, erano presenti circa 100 aziende per preview da togliere il fiato.

Un calendario di incontri molto ricco con ben 12 masterclass e approfondimenti sul tema che daranno la possibilità di ampliare ulteriormente la conoscenza su tutti i territori quali la Campania, la Sicilia (presente con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e il Friuli Venezia Giulia. Ovviamente sarà anche possibile degustare le etichette più importanti di cantine storiche.

Napoli la capitale del vino per due giorni

Questo evento renderà la città di Napoli la capitale del vino per due giorni avendo anche un grande seguito a livello mondiale. Infatti VitignoItalia ha intenzione di ribadire la sua forte attenzione verso i mercati stranieri. L'edizione di quest'anno propone anche alcune novità importanti come quella di essere una due giorni, invece che di tre, **con collaborazioni di livello eccellente** che continueranno anche per questa manifestazioni. Tra le tante troviamo quella con Unicredit, da anni main sponsor della manifestazione.



eventi e società

Napoli capitale del vino, al via Vitigno Italia 2023

Al Maschio Angioino di Napoli la due giorni ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti sul meraviglioso mondo del vino.

Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi. Questi i numeri di Vitigno Italia 2023, il prestigioso evento enologico che si terrà a Napoli, nella storica cornice del Maschio Angioino, il 14 e 15 maggio, dalle 15 alle 21,30.

Uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.



Maurizio Teti, direttore di VitignoItalia

*“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia** – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco **Gaetano Manfredi**, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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”.

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.

VitignoItalia, ovvero il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani, è da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi enologici.

VitignoItalia 2023, a Napoli il 14 e 15 maggio appuntamento nella nuova location del Maschio Angioino

Di **Paola Polito** - 28 Marzo 2023



Grande attesa per VitignoItalia 2023, il 14 e 15 maggio l'evento enologico più importante del Sud Italia sarà abbracciato dalla storia medievale e rinascimentale, nei bellissimi spazi del Maschio Angioino.

Circa 250 aziende, oltre 1500 etichette, 20 buyer da 15 Paesi per una due giorni ricca di degustazioni, convegni e approfondimenti per la più importante manifestazione di settore del centro-sud.

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

"Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell'Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega Maurizio Teti, Direttore di VitignoItalia – Nel momento in cui siamo stati informati dell'impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un'alternativa all'altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del Comune di Napoli e del Sindaco Gaetano Manfredi, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che VitignoItalia 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".

E a proposito di appeal internazionale, VitignoItalia conferma 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.

Tra le altre novità c'è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà VitignoItalia 2023.

"Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit". L'immagine del Salone 2023 è stata creata e gentilmente concessa dall'artista Gennaro Regina. VitignoItalia si svolge in collaborazione con la Regione Campania, FEAMP, ICE.

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 15.00 alle ore 21.30

Prezzi: domenica € 30, lunedì € 25

www.vitignoitalia.it



VitignoItalia ai nastri di partenza: Napoli per due giorni capitale del vino italiano



"VitignoItalia" ai nastri di partenza.

A Napoli, da domenica 14 e lunedì 15 maggio l'Italia del vino protagonista con VitignoItalia negli spazi del Maschio Angioino

VitignoItalia 2023, il Salone dei [Vini](#) e dei Territori Vitivinicoli Italiani, si terrà quest'anno nella nuova sede prestigiosa del Maschio Angioino. Un viaggio nell'Italia del [Vino](#) all'interno di uno dei celebri simboli di Napoli, in spazi suggestivi in cui si potrà accedere tra l'altro ad un particolare focus sui vini campani.

VitignoItalia 2023: le date ufficiali sono domenica 14 e lunedì 15 maggio

Per due giorni Napoli sarà la capitale italiana del vino ospitando nell'evento circa 250 aziende con oltre 1500 etichette insieme a importanti Consorzi come Friuli DOC, Roma DOC, Vesuvio DOC, arricchendo il calendario della manifestazione con ben 12 masterclass.

Incontri che permetteranno di approfondire la propria conoscenza su territori come la Campania, la Sicilia (presente con l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) e il Friuli Venezia Giulia con degustazioni di 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 allo Champagne con il Grand Vintage 2015 di Moët&Chandon.

"Un programma di alto profilo per una manifestazione che cresce di anno in anno"

"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 a Napoli avrà come sede il Maschio Angioino, uno dei simboli della città nel mondo.

Siamo certi che espositori e ospiti non potranno che apprezzare la straordinaria bellezza di uno dei monumenti più conosciuti a livello internazionale".

Saranno 20 buyers di 15 Paesi a confermare la vocazione internazionale di Vitignoltalia che per questa edizione ha confermato la partnership con l'ICE. A loro sarà riservato martedì 16 un tour in alcuni grandi terroir, come si definisce il rapporto che lega un vitigno al microclima e alle caratteristiche minerali del suolo in cui è coltivato.

“Una importante opportunità di promuovere la Campania del Vino”

“Una impagire 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 l’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, .

Quest’anno l’evento è concentrato in due sole giornate, a cui farà da main sponsor, tra gli altri, Unicredit Italia. “Rinnoviamo anche in questa edizione 2023 la partnership con VitignolItalia – 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.



MARZO 23, 2023 - VITIGNO ITALIA

VINO: GRANDE ATTESA PER VITIGNOITALIA 2023, A NAPOLI DOMENICA 14 E LUNEDÌ 15 MAGGIO L'ITALIA DEL VINO PROTAGONISTA NEI BELLISSIMI SPAZI DEL MASCHIO ANGIOINO

Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di #vitignoitalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del #vino.

Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di #napoli, per due giorni, la capitale italiana del #vino. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede.

*“Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà sottoposto a importanti lavori di ristrutturazione – spiega **Maurizio Teti, Direttore di Vitignoitalia** – Nel momento in cui siamo stati informati dell’impossibilità di utilizzare quella che è stata la sede di Vitigno per molti anni, ci siamo immediatamente mossi per trovare un’alternativa all’altezza della situazione. Compito non facile che sarebbe risultato ancora più complesso senza il prezioso contributo del #comunedinapoli e del Sindaco **Gaetano Manfredi**, grazie ai quali siamo orgogliosi di annunciare che #vitignoitalia 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”.*

E a proposito di appeal internazionale, #vitignoitalia conferma 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.

Tra le altre novità c’è quella del passaggio dalla formula delle tre giornate a quelle delle due che caratterizzerà #vitignoitalia 2023.

“Abbiamo cercato di venire incontro alle esigenze di molti dei nostri espositori – puntualizza Teti – Ridurre le giornate a due porta loro un vantaggio sia in termini economici che di operatività e al tempo stesso non sconvolge il nostro format. Avremo una domenica dedicata soprattutto agli appassionati e un lunedì rivolto essenzialmente al trade e agli operatori di settore in genere. Ma senza perdere nulla dal punto di vista dei contenuti con un programma davvero fitto di incontri e approfondimenti che vedranno coinvolti sia istituzioni da sempre al nostro fianco, come l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, che nostri partner storici come Unicredit”.





Grande attesa per Vitignoltalia 2023 | a maggio Napoli capitale del vino

Autore : [ildenaro](#) [Commenta](#)

Grande attesa per Vitignoltalia 2023, a maggio Napoli capitale del vino (Di venerdì 24 marzo 2023) Domenica 14 e lunedì 15 **maggio**: sono queste le date ufficiali di **Vitignoltalia 2023**, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del **vino**. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, uno straordinario parterre di cantine e territori in grado di fare di **Napoli**, per due giorni, la **capitale** italiana del **vino**. Così come rimane un calendario fitto di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del settore. Ma non mancano le novità per questa che è la diciassettesima edizione della manifestazione. A partire dal cambio di sede. “Una scelta obbligata, dal momento che per il prossimo futuro Castel dell’Ovo sarà ...

[Leggi su ildenaro](#)

PointOfNews.it

1 gg 02 ore e 52 minuti fa

Senza PointOfNews...
le notizie sono monogusto!

PointOfNews.it



**Vino: torna a Napoli
VitignoItalia, quest'anno al
Maschio Angioino per due
giornate - Il Giornale d'Italia**

Appuntamento domenica 14 e lunedì 15 maggio

ilgiornaleditalia.it

1 gg 03 ore e 0 minuti fa

Seguici su
FACEBOOK!

LQ



**Vino: torna a Napoli
VitignoItalia, quest'anno al
Maschio Angioino per due
giornate – Libero Quotidiano**

Roma, 27 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei vini e dei te...

liberoquotidiano.it

‘VitignoItalia’ a Napoli il 14 e 15 maggio nel Maschio Angio...

Marzo 23, 2023 di [Roccarainola](#)

(ANSA) – NAPOLI, 23 MAR – Domenica 14 e lunedì 15 maggio: sono queste le date ufficiali di VitignoItalia 2023, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani “ormai da anni punto di riferimento nel calendario degli eventi legati al mondo del vino” come sottolineano i promotori. Tante le conferme, a partire dai numeri: 250 aziende, oltre 1500 etichette, un parterre di cantine e territori “in grado di fare di Napoli, per due giorni, la capitale italiana del vino”. Così come rimane un calendario articolato di incontri, degustazioni, workshop e approfondimenti sulle più importanti tematiche del...

Leggi la notizia di Author: su: RSS di Campania – ANSA.it
[LEGGI TUTTO SU www.ansa.it](#)