



**vinitaly** 2-5 APRILE 2023



## CALENDARIO EVENTI 2023

### **DOMENICA 2 APRILE**

ORE 11:00 - **INAUGURAZIONE VINITALY 2023** a cura di Verona Fiere

Momento istituzionale nelle aree comuni.

ORE 16:00 – **CONSEGNA PREMIO BETTI** a cura di Verona Fiere

Momento istituzionale nelle aree comuni.

### **SPAZIO EVENTI – CORSIA B4 PAD. 12**

### **DOMENICA 2 APRILE**

ORE 12:00 - **PASSIONE EROICA**

**LA DOP CINQUE TERRE COMPIE 50 ANNI!**

*Narrazione della storia e del territorio con degustazione in occasione del 50esimo della DOP Cinque Terre, a cura di Enoteca Regionale della Liguria e del Consorzio Tutela dei Vini DOP e IGP Colli di Luni, Cinque Terre, Colline di Levanto e Liguria di Levante, in collaborazione con A.I.S. Liguria. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

ORE 14:30 - **PASSIONE SOMMELIER**

**CONVENTION NAZIONALE ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER**

*Presentazione del Convention Nazionale A.I.S. che si terrà a Genova, a cura di A.I.S. Liguria.*

**Ore 15:30 - LIGURIAMOREMIO #LAM**

*Con la partecipazione di TINTO, conduttore di Decanter su RAI RAdio2 e Camper RAI1 e Fabio Bongiorni Foodteller*

*Un momento di festa e di coinvolgimento dei produttori presenti e dei sommelier AIS di servizio allo stand per un talk brillante, degustazioni e ospiti: il tutto diffuso via social oltre che per i visitatori della kermesse veronese.*

### **LUNEDÌ 3 APRILE**

ORE 11:00 - **LIGURIA LAB**

**IL FATTORE UMANO DEL BASILICO GENOVESE DOP**

*in viaggio alla scoperta di cosa e chi si nasconde dietro il prodotto simbolo della Liguria nel mondo a cura di Enoteca Regionale della Liguria con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

ORE 12:00 - **VITICOLTORE ETICO**



vinitaly 2-5 APRILE 2023



#### PREMIO VITICOLTORE ETICO

Consegna del riconoscimento VITICOLTORE ETICO con degustazione di alcune produzioni dell'azienda, a cura dell'Enoteca Regionale della Liguria, in collaborazione con A.I.S. Liguria. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)

#### ORE 13:30 - PASSIONE LIGURIA

##### ASSAGGIA LA LIGURIA ANNO 2023

Presentazione Programma attività 2023 del format ASSAGGIA LA LIGURIA con degustazione dei prodotti DOP liguri, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, Consorzio di Tutela dell'Olio evo Riviera Ligure DOP e del Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP.

#### Ore 14:30 - VIAGGIO IN LIGURIA

VIAGGIO IN LIGURIA con Paolo Massobrio, critico enogastronomico, autore de Il Golosario e Fabio Bongiorni Foodteller

Uno dei più importanti critici enogastronomici italiani sarà ospite della Liguria e si presterà ad una serie di incontri e degustazioni a dimostrazione che il prodotto enologico ligure merita la massima attenzione da parte della critica e degli addetti ai lavori ma soprattutto del pubblico. Anche questo evento sarà diffuso in diretta via social media.

#### ORE 15:30- LIGURIA LAB

##### TUTTI I SENSI DELL'OLIO RIVIERA LIGURE DOP

Laboratorio di degustazione dell'olio extravergine di oliva Riviera ligure, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)

#### ORE 16:00 – VINIDUS - WINE DESIGN EXPERIENCE

Presentazione del progetto di bioedilizia per l'enoturismo italiano

#### ORE 16:30 - LIGURIA LAB

##### PESTO AL MORTAIO LIVE

Gli ingredienti cruciali di un mito tutto ligure. Show e laboratorio pratico a cura di Enoteca Regionale della Liguria con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)

#### MARTEDÌ 4 APRILE

#### ORE 11:00 - LIGURIA LAB

##### PESTO AL MORTAIO LIVE

Gli ingredienti cruciali di un mito tutto ligure. Show e laboratorio pratico a cura di Enoteca Regionale della Liguria con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)



# vinitaly 2-5 APRILE 2023



ORE 14:00 - **LIGURIA LAB**

## LA LIGURIA NEL BICCHIERE

*Degustazione comparata di Oli Riviera Ligure DOP e di vini liguri DOP, a cura di Enoteca Regionale della Liguria con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

ORE 16:30 - **LIGURIA LAB**

## TUTTI I SENSI DELL'OLIO RIVIERA LIGURE DOP

*Laboratorio di degustazione dell'olio extravergine di oliva Riviera ligure, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

## MERCOLEDÌ 5 APRILE

ORE 11:00 - **LIGURIA LAB**

## TUTTI I SENSI DELL'OLIO RIVIERA LIGURE DOP

*Laboratorio di degustazione dell'olio extravergine di oliva Riviera ligure, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

ORE 14:30 - **LIGURIA LAB**

## IL FATTORE UMANO DEL BASILICO GENOVESE DOP

*in viaggio alla scoperta di cosa e chi si nasconde dietro il prodotto simbolo della Liguria nel mondo a cura di Enoteca Regionale della Liguria con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

ORE 16:30 - **LIGURIA LAB**

## LA LIGURIA NEL BICCHIERE

*Degustazione comparata di Oli Riviera Ligure DOP e di vini liguri DOP, a cura di Enoteca Regionale della Liguria con il format ASSAGGIA LA LIGURIA. Conduce Francesco Petacco, enologo e delegato ONAV della provincia della Spezia. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

## **SALETTA DEGUSTAZIONI E B2B – CORSIA C4 PAD. 12**

## DOMENICA 2 APRILE

ORE 9:30 / 15:15 - **SPAZIO B2B AZIENDE**

*Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.*

ORE 15:30 - **PASSIONE EROICA**

## **MASTERCLASS - VITIGNI, STORIE E TRADIZIONI DI GENOVA: BIANCHETTA E NON SOLO**



vinitaly 2-5 APRILE 2023



*Presentazione della viticoltura ligure con degustazione, a cura di Enoteca Regionale della Liguria e Comune di Genova, in collaborazione con A.I.S. Liguria. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

**LUNEDÌ 3 APRILE**

**ORE 9:30 / 12:45 - SPAZIO B2B AZIENDE**

*Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.*

**ORE 13:00 - VITE IN RIVIERA**

**MASTERCLASS - I BIANCHI DEL PONENTE LIGURE**

*abbinati ai piatti della tradizione e del territorio a cura dello Chef Andrea Masala*

*Dalle ore 13.00 alle ore 14.00 - Evento su prenotazione: [info@viteinriviera.it](mailto:info@viteinriviera.it)*

**ORE 14:00 / 15:00 - SPAZIO B2B AZIENDE**

*Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.*

**ORE 15:30 - PASSIONE EROICA**

**MASTERCLASS - VITIGNI, STORIE E TRADIZIONI DEI ROSSI DI LIGURIA: ROSSESE E ORMEASCO**

*Presentazione della viticoltura ligure con degustazione, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, in collaborazione con A.I.S. Liguria. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

**MARTEDÌ 4 APRILE**

**ORE 9:30 / 12:45 - SPAZIO B2B AZIENDE**

*Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.*

**ORE 13:00 - VITE IN RIVIERA**

**MASTERCLASS - I ROSSI DEL PONENTE LIGURE**

*abbinati ai piatti della tradizione e del territorio a cura dello Chef Andrea Masala*

*Dalle ore 13.00 alle ore 14.00 - Evento su prenotazione: [info@viteinriviera.it](mailto:info@viteinriviera.it)*

**ORE 14:00 / 15:00 - SPAZIO B2B AZIENDE**

*Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.*

**ORE 15:30 - PASSIONE EROICA**

**MASTERCLASS VITIGNI, STORIE E TRADIZIONI DEI BIANCHI DI LIGURIA: VERMENTINO E PIGATO**

*Presentazione della viticoltura ligure con degustazione, a cura di Enoteca Regionale della Liguria, in collaborazione con A.I.S. Liguria. Posti limitati, è gradita la prenotazione: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

**MERCOLEDÌ 5 APRILE**



**vinitaly** 2-5 APRILE 2023



ORE 9:30 / 16:00 - **SPAZIO B2B AZIENDE**

*Riservato alle aziende liguri presenti nello stand di Enoteca Regionale della Liguria, assistiti da personale qualificato.*

**STAND REGIONE LIGURIA – CORSIE A4 - B4 - C4 Pad.12**

**TUTTI I GIORNI**

**Dalle ore 10:00 alle ore 17:00 - Degustazioni B2B e Stampa**

*Riservate a giornalisti e operatori di settore per degustazioni e approfondimenti a richiesta e personalizzati, assistiti da personale qualificato.*

*Su prenotazione tramite email: [segreteria@enotecaregionaleliguria.it](mailto:segreteria@enotecaregionaleliguria.it)*

*Infine, sono stati contattati una serie di importanti influencer del vino, che faranno un passaggio allo stand #lamialiguria, condividendo contenuti e diffondendo sui social media il loro apprezzamento per le produzioni enologiche della nostra regione.*