



vinitaly
AND THE
city

CALABRIA
IN WINE



PROGRAMMA GENERALE

Venerdì 18 luglio

PALCO CENTRALE

ore 19:30

**CERIMONIA DI INAUGURAZIONE DI
VINITALY AND THE CITY CALABRIA IN
WINE 2025 ALLA PRESENZA DI
AUTORITÀ CIVILI, POLITICHE,
RELIGIOSE E MILITARI**

ore 21:00

**TERRE DIVINE: AGRICOLTURA,
IDENTITÀ E COOPERAZIONE**

Sguardi incrociati dal Pollino allo Stretto
fino alle sponde del Mediterraneo

ore 21:45

**IL GUSTO CHE PARLA AL MONDO
INTERNAZIONALIZZAZIONE E
TURISMO DEL VINO PER LO SVILUPPO
DEI TERRITORI**

Strategie di export, attrattività sostenibile e
promozione integrata.

ore 22:45

**UN NUOVO CONSORZIO PER LA
TUTELA DELLA STORICA DOP GRECO
DI BIANCO**

Con **Umberto Ceratti**, presidente
Consorzio Tutela e Valorizzazione del vino
DOP Greco di Bianco, **Gianluca Gallo**,
Assessore regionale all'Agricoltura.

MASTERCLASS

ore 20:00

**BIANCHI IDENTITARI CALABRESI TOP
FIVE**

Con **Gianfranco Manfredi**, vice
presidente Ais Calabria e **Antonio Fusco**,
presidente Ais Calabria

ore 21:15

**MAGNA GRECIA METODO CLASSICO:
PERLE DEL SUD**

con **Helmuth Köcher**, Presidente e
fondatore di Merano Wine Festival e
Marco Sciarrini, giornalista

ore 22:15

**I VINI DI BASILICATA E LE SUE DOC.
DALL'AGLIANICO DEL VULTURE AL
PRIMITIVO**

con **Eugenio Tropeano**, Presidente Ais
Basilicata

ore 23:30

**NUOVE VISIONI PER IL GAGLIOPPO:
LA CIRÒ REVOLUTION**

con **Manuela Laiacona**, giornalista
enogastronomica

AREA TALK

ore 20:00

**SITUAZIONI PAGAMENTI ANNUALITÀ
2024 DEGLI INTERVENTI DELLA PAC
RELATIVI AL SISTEMA INTEGRATO DI
GESTIONE E CONTROLLO**

con **Salvatore Carfi** direttore organismo di
coordinamento Agea e **Giacomo
Giovinazzo** commissario straordinario
Arcea



vinitaly
AND
THE **city**

CALABRIA
IN WINE



ore 20:45

LE NUOVE NORME FISCALI SUL VINO TRADIZIONALE E DEALCOLATO ALLA LUCE DEL D.LGS 43/2025

con **Pierpaolo Trapuzzano** direttore
ufficio Dogane Catanzaro e **Tiziana Bruno**

ore 21:30

TERRITORIO, ARTE CULTURA, CIBO VINO PER UNA CALABRIA PIÙ ATTRATTIVA

Intervengono **Magda Antonioli**, Prof
senior Bocconi University, **Dina Ravera**,
Ceo e presidente di Destination Italia Tour
Operator, **Carlo Pietrasanta**, Presidente
Movimento Turismo Vino Lombardia,
Dorina Bianchi, Movimento Turismo vino
Calabria, **Adolfo Rebughini**, Direttore
generale Veronafiere, **Giovanni
Calabrese** assessore turismo Calabria

Ore 22:30

KORALE, LE DONNE DEL VINO CALABRESE CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE

ore 23:00

LE DONNE E IL VINO NELLA STORIA con **Francesco Maria Spanò**, giornalista e **Susy Ceraudo**, produttrice di vino

WINE TALK

ore 21:00

BEST ITALIAN ROSE' 2025

Premiazione e degustazione dei 100 vini in
classifica nella guida ai migliori rosati
d'Italia edita da Luciano Pignataro
WineBlog
con i curatori **Antonella Amodio**, **Chiara
Giorleo**, **Adele Granieri**, **Raffaele Mosca**

ore 22:00

VITICOLTURA EROICA IN CALABRIA

con **Nicola Abbrescia**, presidente Cervim
e **Gennaro Convertini**, presidente
enoteca regionale

ore 22:30

WINE TALK

VITICOLTURA EROICA E DI MONTAGNA, LA CALABRIA CHE NON TI ASPETTI

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

ore 23:00

WINE TALK

I ROSA CALABRESI. BERE VINI ROSA, UNO STILE DI VITA

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

SOCIAL GARDEN

GIOCHI SENSORIALI

Wine Quiz: quanto ne sai di vino?
Mettici il naso e indovina i sentori!
Degustazione bendata Eyes Wine Shut:
che colore è?

SOCIAL GARDEN CONTEST

"SORRIDI, SEI IN CALABRIA"

Gioca con noi e vinci i premi in palio

INTERVISTE AI PROTAGONISTI

Produttori & collettive

VOCI DAL GARDEN

Due chiacchiere in mezzo alla gente tra
chiacchiere e curiosità da degustare

CHEF TALK

A tu per tu con i protagonisti della
gastronomia alla scoperta dei piatti pensati



vinitaly
AND
THE **city**

CALABRIA
IN WINE



per l'evento e degli abbinamenti con i vini calabresi. Focus su pairing cibo-vino.

BAR SHOW

performance live, preparazione cocktail e interviste a tutta mixology

OIL BAR

ore 19:00

APERTURA OILBAR

degustazione libera degli oli extravergine di oliva in esposizione
Spazio Stop Selfie - Olive you photo booth

ore 19:30

L'EXTRAVERGINE INCONTRA IL GELATO

degustazione gratuita

Ore 21:30

OIL MIXOLOGY COCKTAIL CON OLIO EVO CAROLEA

con **Ludovico Di Clemente** Bartender

MASAF

Ore 22:00

PRESENTAZIONE PROGETTO SPUMA APULIA

Spumantizzazione dei vini di Puglia con relativa degustazione

AGORA 'GAL

Conduce **Clementina Palese**

Ore 19.00

IL TARTUFO DI PIZZO

Assaggi di pura identità Calabrese con **Domenico Penna** per **Agorà Gal**

Ore 19:30

NO& MI

La barretta super food con nocciole bio di Cardinale e Torre di Ruggero con miele di Amaroni.

a cura del food innovator **Paolo Caridi** per **Gal Serre Calabresi**

Ore 20:30

"U SIBBARESÌ"

con il maestro pizzaiolo **Daniele Campana** e la rappresentazione tipica dell'abito da sposa arbereshe per **Gal Sibaritide**

Ore 21.30

IL TORRONE DI BAGNARA IGP E LE SUE DELIZIOSE DECLINAZIONI

Con i maestri torronai del consorzio di tutela per **Gal Batir**

Ore 22:30

GUSTARE E SAPER FARE TRA I DUE MARI

assaggi di tradizione e pillole di innovazione con la partecipazione di **Rubbettino editore**, **Ianificio Leo**, e **oleificio Torchia** per **Gal dei due mari**

RAI RADIO 2

Ore 18:00>21:00

DIRETTA "CATERESTATE"

con **Martina Martorano** e **Federico Bernocchi**

Ore 21:00 >22:00

DIRETTA "CLUB TROPICANA"

con **Giorgio Verdelli** e **Gianfranco Valenti**

Ore 23:30 **DJ SET**

con **Martina Martorano**



vinitaly
AND THE
city

**CALABRIA
IN WINE**



Sabato 19 luglio

PALCO CENTRALE

Ore 21:30

LET'S GO CALABRIA

partecipano **Stevie Kim**, managing partner di Vinitaly, **Gianluca Gallo** assessore regionale all'Agricoltura Calabria. Conduce **Fabrizio Carrera**, direttore di Cronache di Gusto

Ore 22:15

CALABRIA INNOVATIVA

strategie e best practices tra imprese ed istituzioni per una transizione ecologica e digitale.

Partecipano **Alfonso Pecoraro Scanio**, presidente fondazione Univerde e promotore rete ecodigital, **Luciano Pignataro** giornalista enogastronomico, **Fabio Tarantino**, Ceo Altrama

Ore 23:00

PONTI DI VITE NEL MEDITERRANEO: ALBANIA E CALABRIA TRA STORIA, IDENTITÀ E VINO.

Partecipano **Anila Denaj** Ministro Agricoltura Albania, **Gianluca Gallo** Assessore Agricoltura Regione Calabria, **Antonio Pomillo**, Sindaco Vaccarizzo Albanese

MASTERCLASS

ore 19:30

ICONIC CALABRIAN WINES

con **Domenico Pate**, presidente di Fis Calabria e **Fabio Angilica**, docente Fis Calabria

ore 20:45

VINI REGGINI: L'ALTRA CALABRIA TRA GRECO, BIVONGI E IDENTITÀ GRECANICA

con **Luciano Pignataro**, giornalista enogastronomico

ore 22:00

CIRÒ E IL GAGLIOPPO, TESORO ENOLOGICO DELLA CALABRIA

con **Luca Gardini**, The Wine Killer

ore 23:15

METODI ANTICHI, SAPORI ETERNI: VERTICALE DI MOSCATO DI SARACENA, PRESIDIO SLOW FOOD

con **Paolo Massobrio**, giornalista e fondatore di Golosaria

AREA TALK

Ore 19:30

PROGETTO INTEGRAZIONE DEI SISTEMI GEOSPAZIALI TERRITORIALI DI AGEA PER LA LOTTA ALLE ATTIVITÀ ILLECITE

Relatrice **Sara Bondi**, Crea

ore 20:15

OLEOTURISMO, BENESSERE E BELLEZZA: VIAGGIO NEI TERRITORI DELL'OLIO E DELL'ARMONIA

Con **Fabiola Pulieri** Conduttrice Tv, giornalista ed esperta di enogastronomia, **Rosanna Bertaroli** Presidente Consorzio Turismo dell'Olio, **Michele Librandi** Amministratore Tenute Librandi Pasquale Agriturismo, **Antonio Fazari** Amministratore Olearia San Giorgio, **Fulvia Caligiuri** Direttore Generale Arsac, **Gianluca Gallo** Assessore Agricoltura Regione Calabria



vinità
city
AND THE

CALABRIA
IN WINE



Ore 21:00

**IL PATRIMONIO VITICOLO
CALABRESE E IL SUO RUOLO NELLA
DISSEMINAZIONE DELLA VITE IN
ITALIA E IN EUROPA**

con **Marco Poiana**, direttore del
dipartimento di Agraria UniRc, **Francesco
Sunseri**, UniRC, **Rosario Di Lorenzo**,
Presidente accademia italiana del vino e
della vite

a seguire

**L'UVA E IL VINO IN CALABRIA: UNA
STORIA LUNGA UNDICIMILA ANNI**

con **Vittorio Porgiglia** presidente Calabria
Wild Wine **Fabrizia Arcuri** giornalista e
Manuela Iatì giornalista

ore 22:15

CIBO E VINO.

UN MATRIMONIO D'AMORE

con **Sarino Branda**, Coordinatore
Calabria Accademia della Cucina Italiana
e **Ottavio Cavalcanti**, direttore del centro
studi territoriale della Calabria

Ore 23:00

**ENOTRIA E SIBARI: ALLE ORIGINI
DELLA VITIVINICOLTURA IN
CALABRIA**

con **Massimo Tigani Sava**, giornalista e
saggista, **Stefania Mancuso**, archeologa

WINE TALK

Ore 20:30

**ANIMA AUTENTICA: "GELATO E VINO,
UN DIALOGO POSSIBILE"**

a cura della Città Metropolitana di
Reggio Calabria

Partecipano: **Domenico Mantegna**,
consigliere metropolitano, **Angelo
Musolino** Presidente Conpait. Modera
Giovanna Pizzi, giornalista
enogastronomica

ore 21:30

WINE TALK

**CIRÒ CLASSICO DOCG, LA NUOVA
FRONTIERA DELLA DENOMINAZIONE**

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

Ore 22:00

IL VINO È DONNA

con **Francesco Pingitore**, ideatore Notte
Rosa del Vino, **Anna Maria De Luca**,
Luigia Granata, **Adele Lavorata**,
Mariolina Baccellieri, **Domenica
Malaspina**, produttrici di vino. Modera
Tommaso Caporale, giornalista
enogastronomico

ore 23:00

WINE TALK

CALABRIA SPUMEGGIANTE

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

SOCIAL GARDEN

GIOCHI SENSORIALI

Wine Quiz: quanto ne sai di vino?

Mettici il naso e indovina i sentori!

Degustazione bendata Eyes Wine Shut:
che colore è?

SOCIAL GARDEN CONTEST

"SORRIDI, SEI IN CALABRIA"

Gioca con noi e vinci i premi in palio

INTERVISTE AI PROTAGONISTI

Produttori & collettive



vinità
city
AND THE

CALABRIA
IN WINE



VOCI DAL GARDEN

Due chiacchiere in mezzo alla gente tra chiacchiere e curiosità da degustare

CHEF TALK

a tu per tu con i protagonisti della gastronomia alla scoperta dei piatti pensati per l'evento e degli abbinamenti con i vini calabresi. Focus su pairing cibo-vino.

BAR SHOW

performance live, preparazione cocktail e interviste a tutta mixology

Ore 20:00

ANALISI DEGLI OLI DI OLIVA: QUALITÀ, GENUINITÀ, SOFISTICAZIONI E CONTAMINAZIONI
con **Orazio Coniglio, Sergio Giuffrida, Marzia Sciortino, Massimino Magliocchi**
presedente consorzio Olio Igp Calabria

OIL BAR

ore 19:00

APERTURA OILBAR

degustazione libera degli oli extravergine di oliva in esposizione
Spazio Stop Selfie - Olive you photo booth

ore 19:30

EXTRAVERGINE E STIZZA

degustazione gratuita

Ore 21:30

OIL MIXOLOGY COCKTAIL

con Olio Evo Dolce di Rossano
con **Ludovico Di Clemente** Bartender

MASAF

Ore 19:00

DOVE TUTTO È COMINCIATO? LA PAROLA AI VITIGNI E AI VINI PASSITI.

Il crea e il Cnr ripercorrono il viaggio fra biodiversità culturale e tecnologie

Ore 20:30

ACQUA & VINO: LA SFIDA DELL'IRRIGAZIONE IN VIGNA.

Talk con degustazione dei vini del territorio e light dinner in collaborazione con Conaf

AGORA 'GAL

Conduce **Clementina Palese**

Ore 18:30

TERRE BRETTIEE

Un viaggio nei sapori autentici, tra i colori e i profumi del mare, dei monti e dei colli della Costiera Tirrenica, della Valle del Savuto e delle Serre Cosentine con il gastronomo **Vittorio Amendola** e l'**azienda agricola Fuoco** di Rogliano per **Gal Sts**

Ore 19:30

FILIERE CORTE E PRODOTTI AUTENTICI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE DEI TERRITORI RURALI
a cura del **Gal Sila** capofila del progetto di cooperazione

ore 20:00

TRADIZIONI E SAPORI DALLA COSTA DEGLI DEI ALLE SERRE

con lo chef **Carmelo Fabbriatore** per **Gal Terre Vibonesi**

ore 20:30

LA BIODIVERSITÀ A SALVAGUARDIA DEI PRODOTTI SCONOSCIUTI DELLE AREE INTERNE

con la partecipazione di **Domenico Adduci, Cosimo Tocci** e dei divulgatori scientifici ARSAC



vinitaly
AND
THE **city**

CALABRIA
IN WINE



ore 21:00

**OLTRE AL PESCE AZZURRO, LE
RICCHEZZE DELLO JONIO**

da splendidi fondali a deliziose esperienze
gastronomiche.

con lo chef **Mimmo Guarino** e la
partecipazione della professoressa **Elvira
Brunelli** docente Unical per **Galp
Calabria Jonica**

ore 21.30

**IL FICO DOTTATO DI COSENZA DOP
TRA TRADIZIONE, ARTIGIANATO E
CULTURA.**

a cura del professor **Angelo Rosa**
accademico dei Georgofili per **Gal Valle
del Crati**

ore 22:00

**CHIARELLO DI CIRELLA: IL
SUSSURRO DEL TEMPO NELLA
RIVIERA DEI CEDRI**

alla scoperta di un passito storico della
Calabria, tra radici, territorio e sapori

intramontabili.

con lo chef **Carmelo Fabbricatore** e la
partecipazione di **Alessia Ricioppo** per
Gal Riviera dei Cedri

ore 22.30

**EPRESSIONI IDENTITARIE:IL POLLINO
TRA BONTÀ, ARTIGIANATO E NATURA**

con lo chef **Mimmo Guarino** e la
partecipazione della liuteria **Andrea
Pontedoro** per **Gal Pollino**

RAI RADIO 2

Ore 21:00>22:00

DIRETTA "CLUB TROPICANA"

con **Giorgio Verdelli** e **Gianfranco
Valenti**

Ore 23:30

DJ SET

con **Ema Stokholma**



vinitàly
AND
THE **city**

CALABRIA
IN WINE



Domenica 20 luglio

PALCO CENTRALE

ore 22:00

LA TUTELA DEL TERRITORIO, UN PATRIMONIO DA VALORIZZARE

con **Angelo Radica**, presidente nazionale Città del Vino, **Paolo Ippolito**, ambasciatore città del vino, **Maurizio Gramuglia**, definire carica, **Gianluca Gallo**, Assessore regionale all'Agricoltura. Modera **Massimo Tigani Sava**, giornalista e saggista

MASTERCLASS

ore 19:30

CALABRIA STRAORDINARIA. UN VIAGGIO TRA LE SUE ECCELLENZE VITIVINICOLE

A cura di **Giuseppe Palmieri** Delegato Fisar Cosenza, **Giovanni Galasso** commissario Fisar Reggio Calabria, **Gerardina Stefano** Relatrice Fisar e **Francesco Iannitelli** relatore Fisar

Ore 20:45

VIAGGIO SENSORIALE TRA I TERRITORI DELL'OLIO CALABRESE

con **Vincenzo Cilona** analista sensoriale Arsac **Pino Giordano**, capo panel olio Arsac

ore 21:45

TRE MODI DI VEDERE I VINI BIANCHI DEL SUD TRA VULCANI, ALTURE E MARI

con **Nicola Campanile**, ideatore Radici del Sud e **Marco Sciarrini**, giornalista

ore 23:00

TERRE DI COSENZA DOP UN TERRITORIO UNA VOCAZIONE

con **Luca Grippo**, giornalista e sommelier

AREA TALK

Ore 20:00

CAMPI INTELLIGENTI

il futuro dell'agricoltura tra robotica e AI
Intervengono **Francesco Reda** coordinator Strano Robotics, **Giuliano Beccaria** Innovation Manager, **Domenico Madeo**, **Albino Carli** Direttore generale Patata della Sila, **Leandro Caccamo** Presidente Op Pianagri, **Fulvia Caligiuri** Direttore generale Arsac, **Gianluca Gallo** Assessore Agricoltura Regione Calabria, **Rosario Vari** Assessore attività produttive Calabria. Modera **Giacomo Genovese** UniRc

ore 20:45

UN TALK PER RILANCIARE TERRITORI, IMPRESE E COMPETENZE

con **Felicità Cinnante** ITS Iridea, **Giovanni Calabrese** assessore al turismo Calabria, **Gianluca Gallo** Assessore agricoltura Calabria, **Fulvia Caligiuri** Direttore generale Arsac

Ore 21:30

LA PECE BRETTIA E LA PRODUZIONE DI VINO IN CALABRIA NELL'ANTICHITÀ

Introduce **Massimo Tigani Sava** giornalista e saggista, intervengono **Filippo Demma**, direttore parchi archeologici di Crotone e Sibari, **Gennaro Convertini**, Presidente enoteca regionale.



vinitaly
AND
THE **city**

CALABRIA
IN WINE



Ore 22:15

IL SANGUE DELLA TERRA

Calabria dall'800 al '900

con **Maurizio Rodighiero**, presidente
Accademia del Magliocco e **Antonello
Savaglio** Deputazione storia patria
Calabria

ore 23:00

GIOVANI DOC - DENOMINAZIONE DI ORIGINE COMUNICATIVA

con **Fabrizia Arcuri e Manuela Iati**
Fa.Ma.Communication & Lobbying e
Michele Farruggio Winery Manager e
Matteo Maggiorese Agente il Sole 24 ore

WINE TALK

Ore 20:45

PERCORSO FORMATIVO ARSAC PER NUOVI APICOLTORI

Consegna attestati

ore 21:30

WINE TALK

CALABRIA E BASILICATA COAST TO COAST

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

Ore 22:00

SIBARITIDE TURISMO

La piattaforma digitale per esplorare la
destinazione Sybaris

con **Michele Abbastante**, ideatore e
responsabile di Destinazione Sybaris -
Sibaritide Turismo, **Daniele Donnici**,
destination manager e referente Assidema
Calabria e Basilicata, **Gianluca Gallo**
Assessore Agricoltura Calabria. Modera
Vincenzo Alvaro, giornalista

ore 22:45

WINE TALK

CALABRIA E ALBANIA, DUE PAESI A CONFRONTO TRA IDENTITÀ E SIMILITUDINI

con **Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice
enogastronomica

SOCIAL GARDEN

GIOCHI SENSORIALI

Wine Quiz: quanto ne sai di vino?

Mettici il naso e indovina i sentori!

Degustazione bendata Eyes Wine Shut:
che colore è?

SOCIAL GARDEN CONTEST

"SORRIDI, SEI IN CALABRIA"

Gioca con noi e vinci i premi in palio

INTERVISTE AI PROTAGONISTI

Produttori & collettive

VOCI DAL GARDEN

Due chiacchiere in mezzo alla gente tra
chiacchiere e curiosità da degustare

CHEF TALK

a tu per tu con i protagonisti della
gastronomia alla scoperta dei piatti pensati
per l'evento e degli abbinamenti con i vini
calabresi. Focus su pairing cibo-vino.

BAR SHOW

performance live, preparazione cocktail e
interviste a tutta mixology

OIL BAR

ore 18:00

APERTURA OILBAR

degustazione libera degli oli extravergine
di oliva in esposizione

Spazio Stop Selfie - Olive you photo booth



vinitaly
AND
THE **city**

CALABRIA
IN WINE



ore 19:00

L'EXTRAVERGINE INCONTRA LA MOZZARELLA

degustazione gratuita

Ore 21:30

OIL MIXOLOGY COCKTAIL

con Olio Evo Ottobratica

con **Ludovico Di Clemente** Bartender

MASAF

Ore 21:00

LA NOTTE DELL'OLIO DI CALABRIA

presentazione della carta degli oli della Calabria. Talk con ristoratori e a seguire masterclass con oli della Calabria di diversi tipi

AGORA 'GAL

Conduce **Clementina Palese**

ore 18:30

SILA AUTENTICA

"U Sacchiattu" di Longobucco e l'antica arte della tessitura

con la partecipazione di **Domenico**

Romano ed **Eugenio Celestino** per **Gal Sila**

ore 19:30

"U MBITU"

Bollito di carne podolica agli aromi Jonico-Silani

a cura degli chef **Rossella Lucà** e

Domenico Petrillo per **Gal Kroton**

ore 20:00

PAESAGGI E IDENTITÀ COSTIERE

dalle alici del Tirreno alla struncatura

ammullicata con lo chef **Carmine Cataldo** per **Galpa Marical**

ore 20.30

MAGNA LOCRIDE

dal maiale nero d'Aspromonte allo

zafferano di Bivongi ai torroncini di Ziti e

greco bianco passito, alle ceramiche

identitarie con lo chef **Carmine Cataldo**

per **Gal Terre Locridee**

ore 21.30

"ZIBIBBO DI CALABRIA. STORIE DI UOMINI E DI DONNE"

di **Saveria Sesto** con la partecipazione di

Alberto Statti Presidente Confagricoltura

Calabria **Emanuele Oliveri** giornalista e

Vitaliano Papillo presidente Gal Terre

Vibonesi

ore 22.30

I GRECI DI CALABRIA

Territori, tradizioni e sapori di borghi senza tempo

con lo chef **Carmine Cataldo** per **Gal**

Area Grecanica

RAI RADIO 2

Ore 21:00>22:00

DIRETTA "CLUB TROPICANA"

con **Giorgio Verdelli** e **Gianfranco**

Valenti

Ore 23:00 **LIVE SET** con **Sarafine**