



VINITALY 54° Edizione
10-13 aprile 2022

Padigione 10 _ G2

VINITALY

PAD. 10 - STAND G2 - AREA ISTITUZIONALE PIEMONTE

Incontri e attività

Il Piemonte, terra di grandi vini e antiche tradizioni vitivinicole e parte fondamentale del processo evolutivo che ha portato l'Italia divenire leader mondiale dell'agroalimentare, dà il benvenuto ai visitatori nell'area nel proprio spazio collettivo a Vinitaly, che per i suoi produttori rappresenta la grande vetrina mondiale dove presentare gli eccellenti vini richiesti dai mercati nazionali ed internazionali.

L'area collettiva regionale, come per ogni edizione allestita in collaborazione tra Regione Piemonte, Piemonte Land of Wine e Unioncamere Piemonte all'interno del Padiglione 10 della Fiera, ospita i Consorzi di tutela operanti in Piemonte, le piccole e medie aziende vitivinicole, le cantine cooperative e le associazioni di produttori che, nello spazio incontri e degustazione, presentano le novità, i progetti e le campagne promozionali a sostegno delle 41 DOC e 18 DOCG piemontesi.

L'elegante cornice grafica ideata da Francesco Pozzato, l'artista vincitore dell'ottava edizione del progetto d'Artista indetto in collaborazione con Artissima, la fiera internazionale di arte contemporanea che si svolge a Torino, dialoga idealmente tra passato e presente, tramite la rielaborazione di alcuni oggetti antichi legati al vino che diventano testimoni di un tempo passato che si fa attuale.

Visto il successo di critica e pubblico nelle passate edizioni, anche quest'anno è allestito il Ristorante Piemonte, unico tra le regioni presenti alla kermesse, dove gli chef stellati piemontesi Massimo Camia e Massimiliano Musso proporranno un menù con i prodotti di qualità del territorio in abbinamento ai grandi vini della regione.

Benvenuti a Vinitaly, benvenuti in Piemonte!

Filippo Mobrici
Vice presidente Piemonte Land of Wine

Gian Paolo Coscia
Presidente Unioncamere Piemonte

Marco Protopapa
Assessore all'Agricoltura e Cibo
Regione Piemonte

Domenica 10 Aprile

12:00/13:30

MARENGO: SET THE SUNRISE

Presentazione della nuova Piemonte DOC Marengo
a cura del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Vignaioli Piemontesi

14:00/15:20

INAUGURAZIONE DELL'AREA "PIEMONTE"

Presentazione del progetto Artissima 2022, del vitigno dell'anno 2022 e assegnazione premio Angelo Betti

Intervengono Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte, Filippo Mobrì - Vice presidente Piemonte Land of Wine, Francesco Pozzato - artista creatore dell'opera che rappresenta il Piemonte al Vinitaly 2022, Sonia Belfiore - curatrice del progetto Artissima per Regione Piemonte 2022

a cura di Regione Piemonte e Piemonte Land of Wine

15:30/16:20

FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA E VINUM

Dopo due anni torna il tradizionale evento che dà il via alla stagione enoturistica di Langhe Monferrato e Roero

a cura di Ente Fiera tartufo

16:30/17:30

PORTA A CASA IL GUSTO AUTENTICO DEL PIEMONTE!

Presentazione del progetto per il consumo consapevole e contro lo spreco alimentare nella ristorazione

Intervengono Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte, Fiorenzo Ferrari - Dirigente Istituto Alberghiero Stresa, Enoteca regionale di Ovada

a cura di Assessorato Agricoltura e cibo Regione Piemonte

Lunedì 11 Aprile

10:00/10:50

CONCORSO CITTA' DI PRIOCCA - CITTA' DEL VINO

Intervengono Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte, Marco Perosino - Sindaco di Priocca

a cura di Città di Priocca

11:00/12:00

BANCA DI ASTI: LA BANCA DEL TERRITORIO CON SGUARDO ALL'ESTERO

a cura di Banca di Asti

12:00/13:00

WELCOME TO MY PLACE

Presentazione della nuova campagna di comunicazione
a cura di Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

13:10/14:15

ANTEPRIMA "DOUJA D'OR" AL 54° VINITALY DI VERONA

a cura della Camera di commercio di Alessandria-Asti, partecipano:

- Gian Paolo Coscia, Presidente Camera di commercio Alessandria-Asti
- Filippo Mobrì, Vice Presidente Piemonte Land of Wine
- Mario Sacco, Presidente Fondazione Asti Musei

14:30/16:00

I SORI' EROICI

Un certificato di qualità per i vini delle vigne verticali
a cura di Associazione Comuni del Moscato

16:00/17:00

I NOSTRI PRIMI 40 ANNI

L'Enoteca Regionale Acqui "Terme & Vino" si racconta: territorio, storia, produttori e futuro. Intervengono Marco Protopapa, Assessore Agricoltura Regione Piemonte, Annalisa Vittore – Presidente Enoteca regionale di Acqui, Michela Marengo – Vice Presidente Enoteca regionale di Acqui, Pinuccio Olivieri – primo Presidente Enoteca regionale di Acqui, Carlo Lazzeri – ex Direttore Enoteca regionale di Acqui, Paolo Ricagno – Presidente Consorzio di tutela vini d'Acqui, Lorenzo Lucchini – Sindaco di Acqui
A cura di Enoteca Regionale "Acqui Terme e vino"

17:00/18:00

SALOTTO IN MONFERRATO

a cura di Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Martedì 12 Aprile

10:45/11:45

PREMIAZIONE DEL CONCORSO "L'ACQUA, LA TERRA E L'UOMO"

In occasione del ventennale della costituzione di C.A.A. Liberi Professionisti srl si esamineranno i migliori lavori presentati e si proclameranno i vincitori delle due categorie "Racconti" e "Fotografia"

a cura di C.A.A. Liberi Professionisti srl

12:00/13:00

TrENO: NUOVE ESPERIENZE TURISTICHE DEI PAESAGGI VITIVINICOLI LANGHE, MONFERRATO E ROERO - PATRIMONIO UNESCO

a cura del Consorzio Asti e ATL Langhe Monferrato e Roero

14:00/15:30

STRUMENTI INTEGRATI PER LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL VIGNETO

Presentazione del progetto SISAV

a cura di Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

15:30/16:30

ULTIME NOTIZIE SUL VERMOUTH DI TORINO IGP

Il Consorzio del Vermouth di Torino presenta i suoi programmi e i più recenti dati sul mondo del Vermouth di Torino. Segue degustazione.

Intervengono il Presidente Roberto Bava, il Direttore Pierstefano Berta e alcuni Soci del Consorzio

a cura di Consorzio Vermouth Torino

16:30/18:00

SALOTTO IN MONFERRATO

a cura di Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Mercoledì 13 Aprile

10:00/10:50

"VERMENTINO: VITIGNO DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI"

Presentazione del nuovo libro di Mario Fregoni, Pier Paolo Lorieri e Luigi Bavaresco

Intervengono Luigi Bavaresco, Autore e Prof. Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali Università Cattolica del Sacro Cuore e Presidente Gruppo esperti "Risorse genetiche e selezione della vite" OIV, Angelo Radica, Presidente Associazione Nazionale Città del Vino, Mario Fregoni, Autore del volume e Ambasciatore Città del Vino, Pierpaolo Lorieri, Presidente Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana e autore del volume, Filippo Mobrici, Vice Presidente Piemonte Land of Wine. Modera Paolo Corbini, Direttore Associazione Nazionale Città del Vino

a cura di Associazione Nazionale Città del Vino

12:00/13:30

MONFERRATO IN TOUR

Incontro a Invito

a cura di Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

14:00/15:00

LA MAPPA DEI VINI BIO IN PIEMONTE

Presentazione del progetto

Intervengono Enrico Rovero - Presidente Associazione Produttori Vino Biologico, Loretta Bologna - Ass.re Turismo del Comune di Asti, Pier Ottavio Daniele

a cura di Associazione Produttori Vino Biologico e Città di Asti

DA ARTISSIMA L'IMMAGINE DEL PIEMONTE AL VINITALY



L'immagine coordinata del Piemonte al Vinitaly nasce da un concorso tra un gruppo selezionato di giovani artisti promosso dalla Regione Piemonte, assessorato Agricoltura e Artissima, Internazionale d'Arte Contemporanea di Torino.

L'immagine presentata al Vinitaly 2022 è dell'artista Francesco Pozzato il cui lavoro si incentra sull'analisi del rapporto che intercorre tra materia e storia, tra tridimensionalità e temporalità.

Per l'immagine che personalizza lo stand della Regione Piemonte al Vinitaly, l'artista è partito dalla collezione del Museo di Antichità di Torino in cui sono custoditi molti oggetti legati al vino, come kylikes, kantharoi ed altri contenitori destinati a conservare, mescolare, bere o distribuire la bevanda alcolica. Sono proprio questi manufatti ad essere i protagonisti del lavoro che, ripetuti in scala all'interno della composizione, diventano testimoni di un tempo passato che si fa attuale.

I diversi oggetti sono racchiusi e ritmati da un apparato geometrico che si rifà ai soffitti del mondo classico, facendo riferimento al sistema decorativo che poteva adornare un simposio, evento conviviale che in antichità vedeva come protagonista il vino e che significa letteralmente "bere insieme".

A completamento del lavoro, una serie di foto ed elaborazioni in 3D che riprendono la narrazione mitologica attraverso l'uso di statue e di altri reperti provenienti dal Museo di Antichità di Torino con particolare attenzione da un lato al mito di Fetonte e dall'altro ad attributi iconografici di Dioniso.



IL RISTORANTE PIEMONTE, CON DUE CHEF STELLATI MICHELIN NELLA CITTADELLA DELLA GASTRONOMIA DEL VINITALY (AREA H)

Massimo Camia, chef stellato del Ristorante Massimo Camia di La Morra (CN), e Massimiliano Musso, chef stellato del Ristorante Cà Vittoria di Tigliole (AT), gestiranno il Ristorante Piemonte supportati dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero "Maggia" di Stresa. Ai visitatori del Vinitaly proporranno, con il loro estro e con le diverse espressioni dei territori, i piatti della migliore tradizione regionale, in un felice connubio tra i grandi vini e le eccellenze agroalimentari del Piemonte.





PIEMONTE LAND OF WINE
Via Alba, n. 15 - 12050 CASTAGNITO (CN)
Tel. 0173/210311 - Fax 0173/212223
www.piemonteland.it



UNIONCAMERE PIEMONTE
Via Pomba, 23 - 10123 Torino (TO)
Tel. 011.5669201
www.pie.camcom.it
segreteria@pie.camcom.it



ASSESSORATO AGRICOLTURA E CIBO
Corso Regina Margherita 174 - 10152 Torino
Tel. 011/432.11 Fax 011/432.3964
www.regione.piemonte.it/agri
agricoltura@regione.piemonte.it



FEASR
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale
L'Europa investe nelle zone rurali

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Sottomisura 3.2

In collaborazione con:



VINITALY
54° Edizione
10 -13 Aprile 2022
Verona