



VINITALY 7-10 APRILE 2019

PAD. 10 - STAND G2 - AREA ISTITUZIONALE PIEMONTE
SPAZIO "SALA CONVEGNI - PIEMONTE"

PROGRAMMA

DOMENICA 7 APRILE

Ore 14,00 – 15,30

INAUGURAZIONE STAND "COLLETTIVA PIEMONTE" - PRESENTAZIONE PROGETTO ARTISSIMA 2019 – CONSEGNA PREMIO "ANGELO BETTI" (EX CANGRANDE)

A cura di: Regione Piemonte, Piemonte Land of Perfection e Unioncamere Piemonte.
Interviene: Alice Ronchi, artista vincitore e creatrice dell'opera che rappresenta il Piemonte al Vinitaly 2019.

L'Assessore Giorgio Ferrero ed il Presidente Filippo Mobrìci consegnano il premio "Angelo Betti" (ex Cangrande) al professor Vincenzo Gerbi, ordinario di Scienza e Tecnologia degli Alimenti alla Facoltà di Agraria dell'Università di Torino, che da anni svolge attività di ricerca e insegnamento in viticoltura ed enologia.

Ore 15,30 – 17,00

"PIEMONTE GRAPPA" - PRESENTAZIONE PROGRAMMA PROMOZIONALE 2019

A cura del Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo
Saluti dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Piemonte Giorgio Ferrero.
Relatori: Alessandro Soldatini, Presidente Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo - Bruno Penna, Responsabile Attività Promozionale Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo
Degustazione cocktail in miscelazione con la grappa al desk Grappa

Ore 17,30 – 18,00

UN ANNO DI WINES & SPIRITS A TORINO

Dalla Cocktail Week alla Wine Week: un percorso di eventi tra vini, spiriti e cocktail a Torino

A cura di Spiriti Indipendenti, Bonobo Events, EvHo
A seguire degustazione di cocktail realizzati con i vini DOCG e DOC torinesi (area lounge)

LUNEDI' 8 APRILE

Ore 10,00 – 11,00

PRESENTAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE DEL VINO BIOLOGICO DEL PIEMONTE E DEL SALONE DEL VINO BIOLOGICO DI ASTI

A cura di: Associazione Produttori del vino Biologico
Partecipano: Enrico Rovero Presidente Associazione Produttori del Vino Biologico - Loretta Bologna Assessore al Turismo Città di Asti - Giorgio Ferrero Assessore Agricoltura Regione Piemonte - Filippo Mobrìci Presidente Piemonte Land of Perfection- Pier Ottavio Daniele coordinatore Associazione Produttori del Vino Biologico

Ore 11,00 – 13,00

PIEMONTE TERRA DI VITIGNI AUTOCTONI - 2019 ANNO DEL DOLCETTO

A cura di: Regione Piemonte, Piemonte Land of Perfection
Intervengono: Sergio Chiamparino, Presidente della Regione Piemonte e Giorgio Ferrero Assessore Agricoltura
Partecipano: Filippo Mobrìci, Presidente Piemonte Land of Perfection; Enotecche Regionali, Cantine Comunali, Botteghe del Vino e Consorzi di Tutela

Ore 13,00 – 13,30

PRESENTAZIONE "VINUM – 43° FIERA DEI VINI DI LANGHE ROERO E MONFERRATO"

A cura di: Città di Alba, Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba e di Piemonte Land of Perfection
Partecipano: Maurizio Marello, Sindaco della Città di Alba - Liliana Allena, Presidente Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba - Filippo Mobrìci, Presidente Piemonte Land of Perfection

Ore 13,30 – 14,00

VINUM PRESENTA: IL DOLCETTO D'ALBA DOC DEI PRODUTTORI DI MONTELUPO

A cura di: Associazione Produttori Vinicoli Montelupo
Partecipano: Marilena Destefanis, Sindaco di Montelupo Albese ed i produttori dell'Associazione
Degustazione guidata dei vini di Montelupo Albese a cura dell'enologo Lorenzo Tablino

Ore 14,00 – 15,00

PRESENTAZIONE LIBRO: "ALLE RADICI DEL BAROLO (1751-1865)" - Slow Food Editore

A cura di: Slow Food
Partecipano: l'autore Enol. Lorenzo Tablino - l'ideatore Enol. Vittore Alessandria ed il Prof. Giancarlo Gariglio di Slow Food Editore

Ore 15,15 – 16,30

CONCORSI ENOLOGICI: UN CONFRONTO TRA PARI ANCORA ATTUALE

A cura delle Camere di commercio di Alessandria e Asti
Relatore: Prof. Vincenzo Gerbi
Degustazioni di: 6 vini vincitori del 44° Concorso enologico "PREMIO MARENCO DOC" e 6 vini vincitori del 46° Concorso enologico "DOUJA D'OR".

Ore 16,30 – 18,00

"VERMOUTH DI TORINO - A CHE PUNTO SIAMO" GRANDI NOVITA' ALL'ORIZZONTE A DUE ANNI DALL'APPROVAZIONE DEL DISCIPLINARE

A cura di: Istituto del Vermouth di Torino
Interviene: Giorgio Ferrero Assessore Regionale Agricoltura
Relatori: Roberto Bava, Presidente Istituto del Vermouth di Torino, Pierstefano Berta, OICCE, e Fulvio Piccinino, Saperebere.
Seguirà degustazione di Vermouth di Torino presso il desk dell'Istituto del Vermouth di Torino (area lounge)

MARTEDI' 9 APRILE

Ore 11,00 – 13,00

IL NIZZA E' "DOCG": UNA NUOVA REALTA' DA UN ANTICO VITIGNO

A cura di: Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza

Ore 11,00 – 14,00

AREA LOUNGE

TASTING DI BRACHETTO D'ACQUI DOCG E DI ASTI DOCG NELLE LORO TIPOLOGIE

Presentazione con abbinamenti di similitudine e contrasto a prodotti DOP del Piemonte

A cura dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino" e dei Consorzi di Tutela

Ore 14,00– 16,00

OVADA DOCG: UN ANNO DA PROTAGONISTA

A cura di: Consorzio di Tutela Ovada Docg in collaborazione con Enoteca Reg.le di Ovada e del Monferrato
Partecipano: Filippo Mobrìci, Presidente Piemonte Land of Perfection - Giorgio Ferrero, Assessore Agricoltura Regione Piemonte - Federico Quaranta, giornalista - Nicola Prudente, giornalista - Mario Arosio, Presidente Enoteca Reg.le di Ovada e del Monferrato - Italo Dardanelli, Presidente Consorzio Tutela Ovada Docg
Degustazione guidata "verticale" di OVADA DOCG a cura dei sommelier AIS delegazione Alessandria/Acqui

Ore 16,00– 18,00

L'INFLUENZA DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI NEGLI AREALI VITICOLI DELLA PROVINCIA DI TORINO: QUALI OPPORTUNITA' E QUALI LIMITAZIONI

A cura della Confederazione Italiana Agricoltori e Camera di commercio di Torino
Partecipano: Gabriele Carenini, Presidente della Confederazione Italiana Agricoltori Piemonte - Antonello Petruzzello, consulente agroforestale della Confederazione Italiana Agricoltori - Massimo Pinna, Vicepresidente di AIAB IN PIEMONTE

MERCOLEDI' 10 APRILE

Ore 10,00 – 11,00

IXEMWINE – LA PIATTAFORMA AGROMETEOROLOGICA CAPILLARE, COLLABORATIVA E A BASSO COSTO

A cura di: Politecnico di Torino
Partecipano: Daniele Trincherò, Direttore iXem Labs del Politecnico di Torino - Mattia Paoletti, ricercatore - Giovanni Colucci, ricercatore - Paolo Cielo, ricercatore

Ore 11,30 – 13,00

DEGUSTAZIONE VINI COLLI TORTONESI TIMORASSO E GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

A cura di: ONAV Alessandria
Conduce la degustazione il Cav. di Gran Croce Lorenzo Marinello – Presidente onorario ONAV

Ore 14,00 – 15,00

ASSEMBLEA ORDINARIA ANNUALE DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE LE DONNE DEL VINO

A cura di: Associazione Nazionale Donne del Vino
L'Associazione Le Donne del Vino dal 1988 promuove la cultura del vino e il ruolo delle donne nella filiera produttiva vitivinicola

IL RISTORANTE PIEMONTE, CON TRE GRANDI CHEF, NELLA CITTADELLA DELLA GASTRONOMIA DEL VINITALY (AREA H)

Massimo Camia, chef stellato del Ristorante Massimo Camia di La Morra (CN), e Igor Macchia - Giovanni Grasso, chef stellati del Ristorante La Credenza di San Maurizio Canavese (TO), gestiranno il Ristorante Piemonte. 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.

SPAZIO DEGUSTAZIONE

Organizzato da Piemonte Land of Perfection, ospiterà le degustazioni correlate agli eventi del programma, proponendo momenti di conoscenza e divulgazione dei molteplici vini piemontesi, del vermouth e delle grappe piemontesi, grazie alla collaborazione con l'Istituto del Vermouth di Torino e del Consorzio Tutela Grappa Piemonte e Grappa di Barolo

MEDIA PARTNER La Stampa

