

Prosecco DOC al 55° Vinitaly

scritto da Redazione Wine Meridian | 30 Marzo 2023



Spazi raddoppiati per la partecipazione del **Consorzio Prosecco DOC** alla 55° edizione della più importante manifestazione di respiro internazionale dedicata al Vino: al **PROSECCO DOC PAVILION** in area H, si affianca quest'anno il **PROSECCO DOC THEATRE**, in Padiglione 4 (Stand B4).

Nel **PROSECCO DOC PAVILION** -la luminosissima serra inaugurata nel 2022, oasi verde tra i padiglioni della fiera, contraddistinta dagli arredi di Brionvega, Moroso, Suber ed Electrolux – si alterneranno dal 2 al 5 aprile 2023 incontri e presentazioni, moderati dal noto conduttore radiofonico *Andro Merkù*, per illustrare obiettivi raggiunti, collaborazioni, iniziative e progetti avviati su temi cari al Consorzio, quali la promozione delle **eccellenze Made in Italy**, la tutela del **patrimonio paesaggistico**, l'attenzione al **sociale**, il supporto allo **sport**, il sostegno all'**arte** e alla **cultura**.

In programma anche **Degustazioni** rivolte a sommelier, enologi, giornalisti e buyer: in particolare sono attese alcune importanti **delegazioni di buyer internazionali**, in arrivo da Norvegia, Svezia, Estonia, Lituania, Cina, Stati Uniti, Colombia, Venezuela, grazie alla collaborazione con Vinitaly International.

Da non perdere i numerosi **Show cooking** condotti da rinomati chef, dove Prosecco DOC sarà protagonista *in pairing* con le eccellenze agroalimentari italiane, rappresentate dai Consorzi di tutela da sempre partner di Prosecco DOC: *Grana Padano DOP*, *Mozzarella di Bufala Campana DOP*, *Prosciutto San Daniele DOP* e, new entry del 2023, *Arancia Rossa di Sicilia IGP*, a cui si aggiungono le collaborazioni di: Consorzio Italiano Tutela Mortadella di Bologna IGP mediante ISIT (L'Associazione di Riferimento dei Consorzi di Tutela dei Salumi DOP e IGP), Organizzazione di Produttori della pesca di Fasolari dell'Alto Adriatico, Pesca di Leonforte IGP, Forno Bonomi ed i cracker giapponesi di Iwatsuka Seika.

Novità di quest'anno il **"Prosecco DOC Sparkling Drink Bar"** che ogni giorno dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 16.00 alle 18.00 sarà attivo con una carta di long drink a base di Prosecco DOC e distillati o liquori italiani, proposti da *bartender* selezionati da Spirito Autoctono: un omaggio alla collaborazione tra il Consorzio e la Guida a favore del progetto *Prosecco DOC Sparkling Drink*, per sostenere e promuovere il bere consapevole.

La valorizzazione del territorio sarà il tema di discussione all'interno del ***PROSECCO DOC THEATRE***, l'arena in cui il Consorzio ospiterà i propri partner per presentare le iniziative tese a salvaguardare il patrimonio ambientale, sociale, economico e paesaggistico rappresentato dalla Denominazione Prosecco.

Non mancheranno inoltre alcuni momenti promozionali, in occasione dei quali Prosecco DOC sarà "official sparkling

wine": tra tutti, l'Aperitivo presso lo stand di Rai Pubblicità per gli ospiti del programma Decanter, con Federico Quinta e Nicola Prudente; ma anche l'evento "Vinitaly and the Night", una serata esclusiva dedicata alle cantine e ai buyer internazionali, prevista martedì sera nel cuore di Verona, nel prestigioso Palazzo della Gran Guardia.

EVENTI @PROSECCO DOC PAVILION, AREA H

DOMENICA 2 APRILE

Giornata di apertura che vede **alle 14.30** la **PREVIEW DELLA GUIDA SPIRITO AUTOCTONO 2023**. Anteprima della nuova edizione del volume che racconta distillati e liquori del territorio italiano, con alcune anticipazioni dei contenuti più importanti. Intervengono *Luca Giavi*, Direttore Consorzio Prosecco DOC e i coordinatori nazionali della Guida, *Lara De Luna* e *Francesco Bruno Fadda*.

Alle 15.30 il talk **GEMELLAGGIO TRA PROSECCO DOC E ARANCIA ROSSA DI SICILIA: le eccellenze italiane fanno squadra, per portare sempre più in alto la migliore italianità nel mondo**. Intervengono gli Assessori all'Agricoltura delle Regioni Veneto e Sicilia, *Federico Caner* e *Luca Sammartino*, il Presidente del Consorzio Prosecco DOC *Stefano Zanette*, il Presidente e la Vice presidente del Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP, *Gerardo Diana* ed *Elena Aloisi Albertini*.

Farà da cornice al talk: "*Prosecco DOC & Arancia Rossa: Rossa Mimosa*", cocktail session in collaborazione con Guida Spirito Autoctono.