REGIONE LAZIO ARSIAL

LAZIO MONUMENTAL TASTE

vinitaly

CON IL CONTRIBUTO Camera di Commercio Roma | BluBanca Gruppo Banca Popolare del Lazio
CON IL SUPPORTO Di Marco | Filette
IN COLLABORAZIONE Gambero Rosso | Fondazione Italiana Sommelier

PROGRAMMA

PADIGLIONE A - LAZIO
dal 6 al 9 aprile 2025

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027
La Qualità nella filiera vitivinicola.
Progetto di valorizzazione delle DOC del Lazio.
OCM vino e correlazioni con il PSR/CSR.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

INAUGURAZIONE

DOMENICA 6 APRILE
ORE 12:30 - 13:30

MASTERCLASS BLIND TASTING
I grandi Frascati si confrontano con un grande bianco italiano: Il Terre Alte di Livio Felluga.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

DOMENICA 6 APRILE
ORE 13:00 - 14:00 (Sala n.2)
PRENOTA

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY
"IL RISTORANTE"
CHEF DORIANO PERCIBALLI

DOMENICA 6 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)

MASTERCLASS BLIND TASTING
I grandi Merlot-Syrah e Cabernet Sauvignon del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: Il San Leonardo di Tenuta San Leonardo.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

DOMENICA 6 APRILE
ORE 15:00 - 16:00 (Sala n.2)
PRENOTA

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027
AKIS (Agricultural Knowledge and Innovation System): il sistema della conoscenza e dell'innovazione in agricoltura nella Regione Lazio.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 16:00 - 16:45 (Sala n.1)

MASTERCLASS DI DEGUSTAZIONE
"FRASCATI - ROMA - PIGLIO"
CONSORZI DI TUTELA
Le Riserve: viaggio nel tempo con le eccellenze del Lazio.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 16:30 - 17:30 (Sala n.2)
PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING
I grandi Cesanesi del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: il Barbaresco di Gaja.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

DOMENICA 6 APRILE
ORE 17:15 - 18:00 (Sala n.1)
PRENOTA

PINSA PARTY & DJ SET *(evento a inviti)*
Un'esperienza esclusiva tra gusto e convivialità.

DOMENICA 6 APRILE
ORE 19:30 - 22:30

EVENTO ISTITUZIONALE - REGIONE LAZIO DIREZIONE "CULTURA, POLITICHE GIOVANILI E DELLA FAMIGLIA, PARI OPPORTUNITÀ, SERVIZIO CIVILE"
Il Museo del Vino di Monte Porzio Catone: cultura, territorio e comunità nel cuore del Vulcano Laziale.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

MASTERCLASS BLIND TASTING
I grandi bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco francese: Corton Charlemagne Gran Cru di Domaine Denis Pere et Fils.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 11:00 - 12:00 (Sala n.2)
PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING
I grandi bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco italiano: Cervaro della Sala di Castello della Sala.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 13:00 - 14:00 (Sala n.2)
PRENOTA

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY
"IL RISTORANTE"
CHEF MARCO BOTTEGA

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)
PRENOTA

"I TRE BICCHIERI DEL LAZIO"
Masterclass di degustazione dedicata ai vini della nostra regione premiati con i tre bicchieri dalla Guida Gambero Rosso.
Conduce Marco Sabellico (Gambero Rosso).

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 15:00 - 16:00 (Sala n.2)
PRENOTA

PRESENTAZIONE - "MASTER IN FOOD, WINE & BEVERAGE DELL'UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA"
In collaborazione con il CREA, il master forma professionisti qualificati nel settore food, wine & beverage, pronti a operare in aziende, ricerca e istituzioni, promuovendo un'agroalimentare innovativo, sostenibile e attento al Made in Italy.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 16:00 - 16:30 (Sala n.1)

CONVEGNO
CONFAGRICOLTURA / AGRITOURIST
L'Enoturismo e la diversificazione delle attività agricole, opportunità economica, sociale e territoriale da sviluppare.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 16:30 - 17:30 (Sala n.2)

PRESENTAZIONE – "CASTELLI ROMANI" CITTÀ ITALIANA DEL VINO 2025
Un anno di eventi, iniziative e valorizzazione del territorio, nel segno della viticoltura storica e della sostenibilità.

LUNEDÌ 7 APRILE
ORE 17:00 - 18:00 (Sala n.1)

PRESENTAZIONE – DIVINO ETRUSCO 2025
Anteprima della prossima edizione di DiVino Etrusco, la manifestazione che ogni anno celebra l'eredità vitivinicola degli antichi popoli etruschi attraverso un percorso enologico tra i territori della Dodecapoli.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

MASTERCLASS BLIND TASTING
I grandi vini bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco italiano: Fiorduva di Marisa Cuomo.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 11:00 - 12:00 (Sala n.2)
PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING
Le grandi Malvasie del Lazio si confrontano con una grande Malvasia italiana: Venezia Giulia Malvasia di Skerk.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 13:00 - 14:00 (Sala n.2)
PRENOTA

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY
"IL RISTORANTE"
CHEF MARCO BOTTEGA

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)
PRENOTA

MASTERCLASS BLIND TASTING
I grandi rossi del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: Montepulciano d'Abruzzo di Valentini.
Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda).

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 15:00 - 16:00 (Sala n.2)
PRENOTA

MASTERCLASS DI DEGUSTAZIONE
"FRASCATI - ROMA - PIGLIO"
CONSORZI DI TUTELA
Gli autoctoni del Lazio raccontati attraverso le denominazioni dei consorzi.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 16:00 - 17:00 (Sala n.2)
PRENOTA

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027
Filiera vitivinicola, Qualità e OCM vino: correlazioni con il PSR/CSR Lazio.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 16:30 - 17:30 (Sala n.1)

PRESENTAZIONE – VINI D'ABBAZIA
Anteprima dell'edizione 2025 di Vini d'Abbazia, in programma dal 6 all'8 giugno nell'incantevole Abbazia di Fossanova, con degustazione a tema.

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 17:00 - 18:00 (Sala n.1)

EVENTO ISTITUZIONALE - REGIONE LAZIO DIREZIONE "CULTURA, POLITICHE GIOVANILI E DELLA FAMIGLIA, PARI OPPORTUNITÀ, SERVIZIO CIVILE"
Il "Mulino dei Mestieri" presenta: Civitella d' Agliano terra di calanchi, vigneti ed antiche maestrie!

MARTEDÌ 8 APRILE
ORE 17:00 - 18:00 (Sala n.2)

MASTERCLASS DI DEGUSTAZIONE
"FRASCATI - ROMA - PIGLIO"
CONSORZI DI TUTELA
Frascati, Piglio, Roma DOC. La Contemporaneità di vini e territori.

MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.2)
PRENOTA

PRESENTAZIONE:
"CONSORZIO VIGNAIOLI DEL LAZIO"
Dalla bottiglia alla tavola, custodi del territorio.

MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 10:00 - 11:00 (Sala n.1)

CONVEGNO – CSR LAZIO 2023/2027
Le opportunità offerte dai nuovi bandi dello Sviluppo Rurale pubblicati dalla Regione Lazio.

MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 12:00 - 13:00 (Sala n.2)

L'ALTA CUCINA DEL LAZIO A VINITALY
"IL RISTORANTE"
CHEF MARCO BOTTEGA

MERCOLEDÌ 9 APRILE
ORE 13:30 - 14:30 (Sala n.1)
PRENOTA

REGIONE LAZIO ARSIAL
LAZIO MONUMENTAL TASTE
vinitaly