

Comunicato stampa

TORNA VINITALY AND THE CITY DAL 10 AL 12 APRILE. TRE GIORNI TRA ARTE, MUSICA E GRANDI DEGUSTAZIONI NEL CUORE DI VERONA

PRESENTATO OGGI A VERONAFIERE IL FUORI SALONE DI VERONAFIERE DEDICATO AI WINELOVER

Verona, 1° aprile 2026. Settanta appuntamenti per innumerevoli occasioni di scoprire l'Italia in bicchiere, in un unico evento diffuso per il centro storico di Verona. È **Vinality and The City**, il fuori salone di Veronafiere dedicato ai winelover che, **dal 10 al 12 aprile**, animerà vicoli e piazze della città di Romeo e Giulietta con un'altra intramontabile storia d'amore, quella degli italiani con il vino. E a raccontarla saranno non solo tasting, masterclass e degustazioni, ma un ricco programma - illustrato oggi a Veronafiere nel corso nella conferenza stampa di presentazione della tre-giorni - di visite guidate, appuntamenti letterari, e non solo. Debutta infatti nella serata di sabato (ore 20, Piazza Bra) lo spettacolo immersivo "Dentro c'è l'Italia", un intreccio tra danza, teatro e canto organizzato da Veronafiere e Masaf in collaborazione con ICE Agenzia con la firma artistica e la regia di Giuliano Peparini. Centocinquanta artisti si esibiranno sulla scalinata di Palazzo Barbieri per raccontare la terra, il tempo, la trasmissione dei saperi e la passione che caratterizzano da sempre la cultura del vino.

Per il Presidente di Veronafiere, **Federico Bricolo**: *"Vinality and the City è il frutto di una sinergia vincente con le istituzioni, dal Comune di Verona alla Provincia di Verona, fino alla Fondazione Cariverona, con il coinvolgimento delle realtà culturali e di business cittadine. Abbiamo creato un'esperienza immersiva capace di raccontare il mondo del vino tra le bellezze monumentali della nostra città con un format che, oltre a valorizzare la nostra città, sta crescendo su scala nazionale. Dopo il successo calabrese, che quest'anno raddoppia le tappe con Sibari a luglio e Reggio Calabria ad agosto, si conferma uno strumento di promozione unico, in fase di studio anche in altre Regioni. Il grande seguito digitale e la partecipazione attiva dei consumatori dimostrano come il vino possa diventare il cuore di un racconto culturale capace di unire l'Italia intera"*.

L'evento prenderà ufficialmente il via venerdì 10 aprile (ore 18) con il **brindisi inaugurale** a base di **Pinot Grigio Doc delle Venezie**, *official wine* della manifestazione, che darà il via alle attività nel cuore del centro storico. Il fulcro dell'esperienza si concentrerà nuovamente nel triangolo composto da Piazza dei Signori, Cortile del Mercato Vecchio e Cortile del Tribunale. Presso la Loggia di Fra' Giocondo sarà allestita la **Grande Enoteca del Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie**, mentre la Loggia Antica diventerà il tempio della **mixology** internazionale con i più rinomati bartender e in partnership con Bartenders Group Italia e i brand Molinari, Italian Wine Brand, Martini, Campari, Galvanina, Richard Pernod (Malfy), 9diDante, Serena Wines e Spirito delle Dolomiti. Il palco della Loggia di Fra Giocondo, dedicato ai talk, renderà omaggio a **L'Aquila 2026 Capitale Italiana della Cultura**, mentre Piazza dei Signori ospiterà anche lo stand della **Fiera del Riso di Isola della Scala** e la **Lounge di Banca Passadore**, concepita come uno spazio esperienziale tra arte e vino nella cornice storica della Corte degli Scaligeri. Il Cortile Mercato Vecchio si trasformerà in una vera ambasciata per i vini di **Calabria** e **Sardegna**, ospitando anche la **Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara**. Il viaggio enogastronomico proseguirà nel Cortile del Tribunale con le eccellenze di **Abruzzo**, **Campania** (attraverso il progetto *Campania.Wine*), **Molise** e le realtà siciliane **PRO.VI.DI** e **VI.TE.SI**, collocate presso il Palazzo del Capitanio insieme agli spazi **Esselunga** e alle selezioni curate dal **Gambero Rosso**. L'intrattenimento sarà garantito dalla collaborazione con Calabria e Rai Radio2 in the City, che sabato 11 aprile alle 21:30 porterà il **Dj set di Ema Stokholma** presso la Lounge Banca Passadore, mentre la Torre dei Lamberti tornerà a offrire i suoi suggestivi brindisi panoramici a 84 metri di altezza, quest'anno sotto l'egida del **Consorzio Vini d'Abruzzo**.

In un'edizione 2026 densa di novità, si allarga il perimetro della maratona di appuntamenti che si estendono fino alla **Strada del Vino Valpolicella**, con un calendario di tasting che coinvolgerà 17 cantine dal 13 aprile al 3 maggio. Quest'anno il sistema dei **token** per degustazioni ed esperienze segna un cambio di passo, includendo tra le varie iniziative anche l'accesso esclusivo all'Arena, oltre alle consuete visite guidate all'area archeologica di Corte Sgarzerie, anche "by night!", al Salone delle Feste di Palazzo Balladoro e al museo Museo Archeologico Nazionale.

Le cantine che aderiscono al programma diffuso di Vinality and The City: Agricola Montenigo, Boscaini Carlo Soc. Agricola, Cà Rugate, Coali – Tenuta Savoia, Corte Archi, Corte Martini, Corte Odorico, La Dama, Azienda Agricola Mizzon, Masi, Nicolis Winery, Ripa della Volta, Siridia, Tedeschi, Villa San Pietro Winery, Santa Sofia, Vogadori vini.

Link alle attività accessibili con il token esperienza:

<https://www.vinality.com/eventi/vinality-and-the-city/token-esperienza/>

Vinality and the City è aperto con il seguente orario: **venerdì 10 aprile** dalle 18:00 alle 23:00, **sabato 11 aprile** dalle 15:00 alle 23:00 e **domenica 12 aprile** dalle 15:00 alle 23:00. I carnet degustazioni sono acquistabili online fino al 9 aprile al costo di 18,00 euro, durante i giorni dell'evento si potranno acquistare online e presso le casse di Piazza dei Signori a 22 euro.

Vinality and the City è organizzato da **Veronafiere** in collaborazione con **Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona**.

Official Partner: **Generali Italia, Banca Passadore, Vip Energy, Ploom, BYD.**

Official Wine 2026: **Pinot Grigio Doc delle Venezie**

Area Media Corporate & Products Veronafiere

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: pressoffice@veronafiere.it;

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.4555590; direzione@ispropress.it); Marta De Carli (393.4554270; press@ispropress.it)

Comunicato stampa

VINITALY AND THE CITY, TORNA LA MARATONA DI DEGUSTAZIONE PER WINELOVER

TRA LE NOVITÀ 2026, IL SALOTTO DEI VINI RARI E DEGUSTAZIONI MULTIMEDIALI PER LA GENZ

(Verona, 1° aprile 2026). Un sorso di Italia, nei calici. Si preparano a scoprire tutto lo Stivale del vino i winelover che dal 10 al 12 aprile si danno appuntamento a **Vinality and The City** per scoprire vitigni ed eccellenze del made in Italy enoico con degustazioni, talk e degustazioni immersive. Con un calendario diffuso nelle piazze storiche di Verona, città patrimonio dell'Unesco, il fuori salone pop si concentrerà tra Piazza dei Signori, Cortile del Tribunale e Cortile Mercato Vecchio, animate da visite guidate e appuntamenti letterari, ma soprattutto tasting e approfondimenti enoici.

Tra le novità per l'edizione 2026, il **Salotto dei vini rari** realizzato da *ilGolosario* nella Lounge Affreschi del Cortile del Tribunale, durante il quale verranno presentate 32 etichette selezionate tra i vitigni autoctoni rari d'Italia nella Lounge Affreschi di Palazzo del Capitano. Gli stessi vini saranno protagonisti di quattro tasting guidati dai giornalisti de *ilGolosario* Paolo Massobrio, Marco Gatti e Fabio Molinari, dedicati a *Il Piemonte tra la Provenza e le Alpi* (Ven 10/4 ore 20), *Sulle Rotte della Serenissima* (Sab 11/4 ore 15), *L'ecosistema Mediterraneo* (Dom 12/4 ore 15) e *La Dorsale d'Italia* (Dom 12/4 ore 17). Completano il palinsesto del Salotto gli appuntamenti realizzati in collaborazione con la Regione Calabria, dedicati al *Pecorello e i suoi fratelli* (Sab 11/04, ore 19) e a *La rinascita del Cirò e le sue sfumature* (Dom 12/04, ore 19). Chiude il cerchio la degustazione tenuta da Casa Campania per scoprire i *Territori della Campania: Unicità e Longevità* (Sab 11/04, ore 17).

La Lounge Flover del Cortile Mercato Vecchio si conferma il palcoscenico per i **Wine Talk** tenuti da Sissi Baratella, in un viaggio lungo tutto lo Stivale. Si parte dalla punta venerdì con *Radici e visione: il vino calabrese raccontato dalle donne* (Ven 10/04, ore 18:30), a cui sabato (allo stand Calabria in Cortile Mercato Vecchio, ore 15.45) farà eco l'appuntamento su *Cirò: nuova DOCG, spirito di sempre*, mentre chiudono la serata di venerdì in Lounge Flover *Wine shot: born to cheers* (ore 19:30) e *VOGA Italia Drink in Style* (ore 20:30). Il palinsesto prosegue il sabato con gli approfondimenti su *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg* (ore 15:00), *Gavi DOCG* (ore 16:15), *Carignano del Sulcis* (ore 17:15), *Garda DOC* (ore 18:15), *Vini di tradizione, la storia del vino toscano* (ore 19:15), e il *Cannonau di Sardegna* (ore 20:15). In programma per domenica gli *Insoliti bianchi di Sardegna* (ore 15:00) e gli *Eroici, autoctoni e calabresi* (ore 16:45), *Sardegna: Sant'Antioco, l'isola dell'isola. Il Carignano del Sulcis più "preistorico", quello a piede franco* (ore 18:15) e *I Cultivar delle Volte, vini di montagna dal cuore della Vallecamonica* (ore 19:30). Parallelamente, allo Stand Sardegna, Sissi Baratella presenterà *Vini di nicchia, esperienze speciali* (Sab 11/04, ore 17), *L'aperitivo in Sardegna: vibrazioni nel calice* (Dom 12/04, ore 16:15) e *Bollicine: Magna Grecia, Metodo Classico. Il lato spumante della Calabria* (Dom 12/04, ore 17:45).

Il Tintilia del Molise: identità, territorio e interpretazioni sarà, con Fisar, sotto i riflettori della Lounge Flover nella serata di domenica (ore 20.30) mentre nel Palco Loggia Fra' Giocondo Sardegna Ricerche mette in scena *Cannonaw: feel it. Nuove grammatiche per un vino giovane*, una *Degustazione multimediale* pensata per parlare alla **generazione Z** (ore 21). Sono confermati poi gli **eventi diffusi** tra i locali della città, come i *Tasting Hellas in Wine* all'Hellas Store (Ven 18:00-20:00, Sab e Dom 16:00-20:00), *Pigna in the City* alla Trattoria La Pigna (Ven 18:30-19:30, Sab e Dom 17:30-19:00) e *Caffè Dante: un viaggio di gusto tra vino e cucina* al Caffè Dante Bistrot (Sab e Dom 15:00-18:00).

Non mancano infine le proposte destinate ai **foodies**, come la *degustazione di pizza* con i maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (Sab ore 19, Casa Campania) e le proposte della Regione Abruzzo *Biodiversità d'Abruzzo: prodotti antichi, cucina contemporanea* (Ven ore 20.30), *Il sapore delle radici: la cucina abruzzese tra pane, legumi e tradizione* (Sab ore 18.00), e *L'Aquila e la cucina dello zafferano* (Dom ore 20), tutte al Cortile del Tribunale. Completano il palinsesto i due appuntamenti in collaborazione con **SOL Expo**, la rassegna di Veronafiere dedicata alla filiera dell'olio di oliva che nella Lounge Banca Passadore di Vinality and the City proporrà *SOL Expo Mixology Lab – EVO & IGP Experience. Cocktail con olio EVO e i prodotti de La Grande Bellezza Italiana* (Ven ore 21, Sab e Dom ore 18:30-19:00, Lounge Banca Passadore) e *SOL Expo Tasting - L'oro verde Veneto. Degustazione guidata di oli Veneto Valpolicella DOP e Garda DOP* (Sab e Dom ore 16:30).

Vinality and the City è aperto con il seguente orario: **venerdì 10 aprile** dalle 18:00 alle 23:00, **sabato 11 aprile** dalle 15:00 alle 23:00 e **domenica 12 aprile** dalle 15:00 alle 23:00. I carnet degustazioni sono acquistabili online fino al 9 aprile al costo di 18,00 euro, durante i giorni dell'evento si potranno acquistare online e presso le casse di Piazza dei Signori a 22 euro.

Vinality and the City è organizzato da **Veronafiere** in collaborazione con **Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona**.

Official Partner: **Generali Italia, Banca Passadore, Vip Energy, Ploom, BYD.**

Official Wine 2026: **Pinot Grigio Doc delle Venezie**

Area Media Corporate & Products Veronafiere

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 – 84.27

E-mail: pressoffice@veronafiere.it;

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.4555590; direzione@ispropress.it); Marta De Carli (393.4554270; press@ispropress.it)

Comunicato stampa

PAGINE DI VINO E SORSI DI STORIA: A VINITALY AND THE CITY IL VINO SI FA CULTURA TRA LIBRI, ARTE E ARCHEOLOGIA

(Verona, 1° aprile 2026). Dai booktasting ai dialoghi con gli autori, fino alle novità editoriali. **Vinality and The City** celebra l'unione profonda tra pagine e calici attraverso un palinsesto letterario che esalta il legame tra enologia e sapere. La rassegna, che animerà il cuore di Verona - città patrimonio dell'umanità - da venerdì 10 fino a domenica 12 aprile, si conferma come il fuori salone di riferimento per tutti gli appassionati ed enocuriosi. Un mosaico di oltre 70 eventi, che spaziano dalle masterclass tecniche alle conferenze, fino a percorsi guidati e degustazioni immersive tra gli scorci più suggestivi della città.

Sotto i riflettori, il rapporto tra vino e libri e tra cucina e cultura con una proposta di appuntamenti sempre più ampia e articolata. Si parte venerdì (ore 20) dal primo appuntamento di **Parole Di-Vino**, il ciclo di incontri organizzato da Feltrinelli Librerie, che porterà sul Palco Loggia Fra' Giocondo, il vincitore della 15^a edizione di Masterchef Italia, **Matteo Canzi**, pronto a presentare il suo libro *"Il gusto del perché. Nulla si crea. Nulla si distrugge. Tutto si cucina"* (Baldini+Castoldi). Nel pomeriggio di sabato (ore 17) toccherà a Marco Pozzali che, in dialogo con Roberto Cipresso, parlerà del suo *"199 vini straordinari. Un viaggio alla ricerca della bellezza"* (Gribaudo). I **BookTasting + 11 minuti d'arte** di Pasqua Vini e Anna Martellato in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura del Comune di Verona, in programma alla Galleria d'Arte Moderna Achille Forti del Cortile Mercato Vecchio, saranno invece l'occasione di incontrare **Elena Pigozzi** (Sab ore 15:45), che parlerà di *"Le sarte della Villarey"* (Mondadori), e **Wanda Marasco** con *"Di spalle a questo mondo"*, Premio Campiello 2025 edito da Neri Pozza (Dom 12/04, 15:45 17:00). *"Nel nome del pane. Nel nome del vino: le sfide per la nutrizione e rischi di rottamazione al tempo del populismo alimentare"* è il titolo della presentazione del thriller di **Luigi A. Chiarello** *"Nel nome del pane"* (Guerini e Associati), un dialogo che domenica (ore 15, Palco della Loggia di Fra' Giocondo) vedrà coinvolti, assieme all'autore, la nutrizionista Ilenia Grieco e Pietro Paganini, analista economico e geopolitico, docente della Temple University of Philadelphia.

Vinality and the City offre appuntamenti culturali, approfondimenti, ma anche un'occasione unica per scoprire monumenti storici e angoli nascosti della città. Nel programma di visite guidate fa quest'anno il suo ingresso l'**Anfiteatro Arena** (Sab e Dom ore 16 e 17:30), ma sono confermati anche l'area archeologica di **Corte Sgarzerie** (Ven ore 18:30 e Sab ore 17:00), anche **"by night!"** (Ven e Sab ore 21), il **Salone delle Feste di Palazzo Balladoro** (Ven ore 18:00, Sab e Dom ore 16:00) e un **sorso di archeologia al museo** Museo Archeologico Nazionale, che terminerà con una degustazione di vino a cura di Villa Della Torre (Sab ore 15:30, Dom ore 11e 15:30).

Vinality and the City è organizzato da Veronafiere in collaborazione con Comune di Verona, Provincia di Verona e Fondazione Cariverona.

Official Partner: **Generali Italia, Banca Passadore, Vip Energy, Ploom, BYD.**

Official Wine 2026: **Pinot Grigio Doc delle Venezie**

Area Media Corporate & Products Veronafiere

Responsabile Carlo Alberto Delaini

Capo Ufficio Stampa Francesco Marchi

Tel.: + 39.045.829.83.50 - 82.42 - 82.10 - 84.27

E-mail: pressoffice@veronafiere.it;

Twitter: @pressVRfiere | Facebook: @veronafiere

Web: www.veronafiere.it

Ispropress

Benny Lonardi (393.4555590; direzione@ispropress.it); Marta De Carli (393.4554270; press@ispropress.it)



COMUNICATI STAMPA

PARTNER

Al “Vinitaly and the City” la *Campania* si racconta tra calici, spicchi e territori



La Regione Campania torna al “Vinitaly and the city”, il fuorisalone del “Vinitaly” nel cuore di Verona, con vini, sapori e storie che parlano del territorio.

Dal 10 al 12 aprile 2026, nel suggestivo Cortile delle Statue, la Campania proporrà in degustazione ai visitatori i prodotti di oltre 170 aziende vitivinicole campane, offrendo un viaggio unico nel meglio della produzione regionale. Dalle verdi colline dell’Irpinia e del Sannio ai tesori di Caserta, dal Vesuvio alle coste incantate del Cilento fino ai Campi Flegrei, la Campania del vino – con i suoi **29 vini a marchio** – si racconta attraverso prodotti, territori e tradizioni, per poi proseguire l’esperienza al Vinitaly, dal 12 al 15 aprile.



“Il nostro obiettivo – dichiara l’**Assessora all’Agricoltura della Regione Campania, Maria Carmela Serluca** – è far conoscere la straordinaria qualità dei vini campani e rafforzare l’immagine della regione come terra d’eccellenza vitivinicola. Ma il vino campano è, prima di tutto, racconto: nasce in territori unici e carichi di storia, tra vigne che affondano le radici nell’area archeologica di Pompei, nei giardini della Reggia di Caserta, a picco sul mare o nei suoli delle aree interne segnati dall’eruzione del Vesuvio di duemila anni fa. A Verona portiamo non solo prodotti, ma esperienze fatte di storia, saperi e tradizioni. Dopo le tappe internazionali di Wine Paris e ProWein Düsseldorf, il centro storico della città rappresenta per le aziende campane un’altra grande vetrina. Tra degustazioni, masterclass e l’incontro con uno dei simboli più forti della nostra identità, la pizza napoletana, puntiamo a valorizzare i nostri prodotti attraverso il loro potere narrativo ed esperienziale, raccontando il territorio e le storie che rendono unici i vini della Campania”.



L'inaugurazione è prevista per **venerdì 10 aprile alle ore 18.00** con il tradizionale **brindisi di apertura**. Nei giorni successivi, il pubblico di appassionati, curiosi ed enoturisti potrà partecipare a un ricco programma di appuntamenti: **degustazioni continuative con i Consorzi di tutela vino, realizzate in collaborazione con AIS Campania**, momenti di approfondimento e incontri tematici. Tra gli eventi di punta, la **masterclass "Territori della Campania: unicità e longevità"** (su invito), in programma presso il Palazzo del Capitano, a cura di Tommaso Luongo e Paolo Massobrio, dedicata alle caratteristiche distintive e al potenziale evolutivo dei vini campani. Ancora sabato, uno degli appuntamenti più attesi: **dalle 19.00 alle 21.00 il grande incontro tra vini campani e pizza napoletana, insieme ai maestri dell'Associazione Verace Pizza Napoletana**. Un *pairing* iconico, tutto da gustare.

Presso l'area campana con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, sarà presente l'associazione dei Consorzi Sannio, Vitica e Salerno nell'ambito dell'Intervento SRG10 del Complemento di Sviluppo Rurale 2023-2027, dedicato alla valorizzazione dei prodotti di qualità. Un'occasione concreta in cui le realtà del territorio fanno rete per promuovere insieme le eccellenze locali e cogliere le opportunità messe a disposizione dai fondi europei.

Il racconto dei vini campani proseguirà al **Vinitaly con un padiglione di 5.600 mq, che ospiterà 170 aziende**, consolidando il suo ruolo di protagonista nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale.

COMUNICATO STAMPA

Dalla Sardegna a Verona: i Sentieri del Carignano debuttano al Vinitaly

Sabato 11 e domenica 12 aprile miniere, mare e vigne a piede franco protagonisti a Vinitaly and The City, con degustazioni di Carignano del Sulcis DOC di 8 cantine.

Lunedì 13 aprile nello stand della Regione Sardegna la presentazione ufficiale dell'itinerario tematico

C'è una Sardegna che profuma di macchia mediterranea, di vento salmastro e di terra mineraria. Una **Sardegna** autentica, dove le vigne affondano le radici nella sabbia e nella memoria. È questa l'anima che i **Sentieri del Carignano** portano per la **prima volta a Vinitaly** trasformando il salone veronese in una **finestra spalancata sul Sulcis**.

I Sentieri del Carignano si inseriscono come **itinerario tematico** all'interno del tracciato ufficiale del Cammino Minerario di Santa Barbara: un percorso di oltre 500 chilometri che si snoda **lungo gli antichi tracciati minerari**, toccando chiese e luoghi di culto di grande valore simbolico, siti iconici dell'archeologia industriale e **scorci costieri spettacolari**. Nei Sentieri del Carignano, il protagonista è il **vino: il Carignano del Sulcis DOC**, vitigno autoctono presente in queste terre da secoli, capace di esprimere un rosso strutturato, morbido e profondamente mediterraneo. I Sentieri si sviluppano per oltre **220 chilometri**, articolati in **12 tappe modulabili**, percorribili integralmente o per singole sezioni, in base al tempo a disposizione e al livello di preparazione di ciascun camminatore.

L'idea alla base dell'itinerario è chiara e identitaria: camminare dentro le aree più vocate alla produzione del Carignano, incontrare i vignaioli, entrare nelle cantine, ascoltare le storie di famiglia e comprendere fino in fondo il **legame** viscerale che **unisce il territorio al suo vino simbolo**. Lungo il percorso si attraversano siti archeologici fenicio-punici, miniere di barite, grotte carsiche e spiagge iconiche che hanno costruito l'immaginario internazionale dell'isola.

"I sentieri del Carignano raccontano un territorio unico, dove il vino non è solo prodotto ma espressione autentica di un paesaggio e della sua storia. Camminare tra questi vigneti significa attraversare l'anima più profonda della Sardegna, fatta di vitigni identitari, mani sapienti e comunità che custodiscono tradizioni secolari" afferma il **Presidente del Cammino Minerario di Santa Barbara, Mauro Usai**, sottolineando come il Cammino di Santa Barbara rappresenti *"non soltanto un itinerario, ma un'esperienza che unisce persone e territori, un viaggio lento che permette di incontrare i produttori e scoprire, passo dopo passo, il carattere forte e inconfondibile di questa terra e dei suoi vini"*.

Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara

Via Roberto Cattaneo, 70 – 09016 Iglesias – ITALY

Cod. Fisc. 90043510925 – segreteria@camminominerariodisantabarbara.org – Tel. +39 078124132

L'itinerario verrà presentato ufficialmente a Vinitaly and The City (di seguito i dettagli), e a Vinitaly, lunedì 13 aprile alle 10:50 presso lo stand della Regione Sardegna.

L'enoturismo vola: il momento perfetto per un debutto - I Sentieri, lanciati ufficialmente a settembre 2025, si inseriscono in un momento storico favorevole all'enoturismo. Secondo il Global Wine Tourism Report 2025, redatto su 1.310 cantine in 47 paesi, il 65% delle aziende conduce attività enoturistiche giudicate profittevoli o molto profittevoli. Secondo i dati del Rapporto sul Turismo Enogastronomico del 2024, il 64,5% dei turisti italiani ha partecipato ad almeno un'esperienza a tema vino nel corso dei viaggi più recenti.

La forza dei cammini: una visione sostenuta dalla legge - La valorizzazione dei cammini trova oggi una cornice normativa nazionale. Con il via libera del Senato di febbraio 2026 **è legge il ddl per la promozione e valorizzazione dei cammini d'Italia**: un provvedimento che mette ordine in un universo che raccoglie crescente interesse tra chi cerca un turismo lento e sostenibile. Tra gli obiettivi della legge c'è la creazione di una banca dati presso il ministero del Turismo con una mappa digitale degli itinerari e un investimento di un milione di euro per il 2025 e di 500mila il 2026 e 2027 (fonte: Il Sole 24 Ore). Un obiettivo virtuoso che nel Sulcis trova un'interpretazione esemplare.

Sardegna 2026: il mondo guarda al Sulcis - Il debutto a Verona arriva anche in un momento di straordinaria visibilità internazionale. La Sardegna è stata inserita tra le **Top Destination 2026 da Lonely Planet**, consacrandola tra le mete globali più desiderate. E proprio il Cammino Minerario di Santa Barbara ha conquistato a inizio 2026 il **Komoot Global Choice Award**, riconoscimento assegnato dalla community internazionale della piattaforma outdoor Komoot alle esperienze più iconiche al mondo. Un doppio sigillo che proietta il territorio del Carignano del Sulcis su una scena globale.

Il programma a Vinitaly and the City e a Vinitaly - I Sentieri del Carignano promuovono quattro appuntamenti, due dei quali con degustazione, che guideranno il pubblico in un viaggio enogastronomico tra paesaggi mediterranei e memoria storica. Nel dettaglio:

Sabato 11 aprile, 15:00 – 16:30 Palco Loggia di Fra Giocondo
Presentazione ufficiale del progetto "I Sentieri del Carignano"
Modalità di partecipazione: Ingresso libero

Sabato 11 aprile, 17:15 - 18:00 Lounge Flover | Cortile Mercato Vecchio

Wine Talk **“Sardegna: Carignano del Sulcis, il vino da terre minerarie e mediterranee”** a cura di Sissi Baratella (Alumna dell'Università di Verona laureata in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche con una tesi in biochimica del suolo).

In degustazione:

- Cantina Santadi – Rocca Rubia
- Cantina Mesa – Buio Buio
- Cantina Esu – Nero Miniera
- Cantina Giba – G Rosso

Un racconto che attraversa suoli sabbiosi, brezze marine e l’eredità delle miniere, per scoprire come il Carignano sappia trasformare la memoria industriale in eleganza mediterranea.

Modalità di partecipazione per il Talk: 2 Token Degustazione (disponibili per acquisto [qui](#)).

Domenica 12 aprile, 18:15 – 19:00 Lounge Flover | Cortile Mercato Vecchio

Wine Talk **“Sardegna: Sant’Antioco, l’isola nell’isola. Il Carignano del Sulcis più ‘preistorico’, quello a piede franco”** a cura di Sissi Baratella

In degustazione:

- Cantina Sardus Pater – Arruga
- Cantina Calasetta – Bricco delle Piane
- Cantina Andaras – Carignano del Sulcis DOC 2021
- Azienda Agricola Piede Franco – Belleza

Qui il protagonista è il Carignano a piede franco: vigne antiche, radici non innestate che affondano nella sabbia, sopravvissute alla fillossera, custodi di un patrimonio genetico raro e prezioso.

Modalità di partecipazione per il Talk: 2 Token Degustazione (disponibili per acquisto [qui](#)).

Lunedì 13 aprile, 10:50-11:20 Conferenza di presentazione dei Sentieri del Carignano

Accrediti stampa - L’evento è aperto alla stampa, previo accredito a eventi@gheusis.com specificando nome e cognome, numero di cellulare, e-mail e testata.

Ufficio Stampa Gheusis Srl

Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara

Via Roberto Cattaneo, 70 – 09016 Iglesias – ITALY

Cod. Fisc. 90043510925 – segreteria@camminominerariodisantabarbara.org – Tel. +39 078124132



info@gheusis.com

0422 928954

3475835050



Fondazione Cammino Minerario di Santa Barbara

Via Roberto Cattaneo, 70 – 09016 Iglesias – ITALY

Cod. Fisc. 90043510925 – segreteria@camminominerariodisantabarbara.org – Tel. +39 078124132



VINITALY & THE CITY 2026 BRINDA CON PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Il bianco fermo italiano più consumato nel mondo è Official Wine del fuori salone veronese e rafforza la propria strategia tra reputazione, responsabilità e territorio

Verona, 27 febbraio 2026 – **Il Pinot Grigio DOC Delle Venezia è Official Wine di Vinitaly & The City 2026**, il fuori salone della più attesa fiera del vino italiana che ogni anno trasforma il centro storico di Verona in una grande vetrina internazionale. Una collaborazione che segna un passaggio chiave nella strategia del Consorzio, con un presidio culturale e promozionale capace di tenere insieme reputazione, territorio e grande pubblico, proprio nei giorni in cui Vinitaly accende i riflettori mondiali sul vino italiano.

Sarà dunque l'iconico bianco del Nordest a firmare il **brindisi inaugurale della manifestazione, in programma il 10 aprile 2026, e a essere protagonista fino al 12 aprile presso la Loggia di Fra Giocondo e in Piazza dei Signori**, nel cuore della città scaligera, dove la DOC Delle Venezia incontrerà operatori, stampa e wine lover nel momento di massima attenzione internazionale sul vino italiano. La presenza a Vinitaly & The City si traduce in un presidio ad alta visibilità pensato per raccontare, attraverso degustazioni e incontri, lo stile distintivo del Pinot Grigio DOC Delle Venezia e il suo legame con il Nordest, rafforzando la riconoscibilità della DOC in una cornice autorevole. L'iniziativa si inserisce nel percorso di promozione responsabile portato avanti dal Consorzio – anche attraverso collaborazioni come con il FAI-Fondo per l'Ambiente Italiano, Fondazione Symbola e Wine in Moderation – e che potenzia il suo ruolo nella valorizzazione del territorio e dell'enoturismo, in linea con l'evoluzione del quadro europeo in tema di Indicazioni Geografiche.

“Questa partnership rappresenta per il Consorzio una scelta strategica di posizionamento: vogliamo consolidare il valore identitario della denominazione e rafforzarne il percepito sui mercati attraverso contesti di alto profilo istituzionale – dichiara Luca Rigotti, Presidente del Consorzio DOC Delle Venezia e continua – essere Official Wine di Vinitaly & The City ha una doppia valenza: da un lato accresce il prestigio della DOC, dall'altro afferma il nostro legame con il territorio del Triveneto, dove Verona rappresenta una delle città più iconiche e visitate al mondo per bellezza, arte e patrimonio storico-artistico. In un momento in cui i riflettori del mondo sono puntati sul vino italiano – ha proseguito Rigotti – il Pinot Grigio DOC Delle Venezia si propone come bandiera di un sistema produttivo integrato, dinamico e responsabile, capace di coniugare numeri, qualità e certificazione”.

Una visione che poggia su una dimensione unica: Pinot Grigio DOC Delle Venezia è la **prima denominazione italiana per estensione e il primo vino bianco fermo italiano per export, oggi il Pinot Grigio più consumato al mondo**. La DOC rappresenta la filiera produttiva di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento, il più grande modello di integrazione interregionale del Paese, con 27.000 ettari di vigneto potenziale, il 43% del Pinot Grigio mondiale e l'85% di quello nazionale, una



produzione annua di circa 230 milioni di bottiglie e una filiera composta da 6.141 viticoltori, 575 imprese di vinificazione e 371 imprese di imbottigliamento: numeri che testimoniano la portata sistemica della Denominazione e la responsabilità che essa esprime sui mercati internazionali.

*“La promozione istituzionale è innanzitutto finalizzata a rafforzare riconoscibilità e distintività: far emergere con chiarezza ciò che rende unica la nostra denominazione e comunicare i valori, la qualità e l'autenticità della DOC Delle Venezie – afferma **Stefano Sequino, Direttore del Consorzio DOC Delle Venezie** e continua – E in tal senso la partnership con Vinitaly & The City è un'occasione preziosa per raggiungere un pubblico ampio e trasversale che potrà trovare e degustare in Piazza dei Signori, all'interno della nostra enoteca, una ricca selezione di etichette rappresentative dello stile unico del Pinot Grigio DOC Delle Venezie: un vino fresco, moderatamente alcolico e versatile, adatto a tutte le occasioni di consumo, capace di interpretare in chiave contemporanea i valori della convivialità e della cultura enogastronomica italiana”.*

Il Consorzio DOC Delle Venezie sarà inoltre nuovamente presente anche a **Vinitaly, il Salone internazionale dei vini e dei distillati in programma a Verona dal 12 al 15 aprile 2026**, con il proprio spazio espositivo (pad. 5/F2) come punto di riferimento per operatori e stakeholder: un luogo pensato per raccontare il territorio viticolo delle tre aree, orientare i professionisti tra le imprese associate e far conoscere, attraverso un'ampia selezione di etichette in degustazione, lo stile distintivo e contemporaneo del Pinot Grigio DOC Delle Venezie.

Maggiori informazioni

Consorzio DOC delle Venezie

PR & Ufficio Stampa Valentina Fraccascia.

M. +39 349 6225578 | Email: press@dellevenezie.it

I dati del Consorzio Pinot Grigio DOC Delle Venezie

Il Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie viene costituito nel 2017 dalla comune volontà dell'intera filiera vitivinicola del Nordest d'Italia di creare il più grande modello di integrazione interregionale, includendo in un'unica grande denominazione di origine la Regione Autonoma del Friuli Venezia Giulia, la Provincia Autonoma di Trento ed il Veneto.

Con una superficie produttiva di 27.000 ettari ed una quantità pari a 230 milioni di bottiglie – nel contesto di una filiera produttiva composta da 6.141 viticoltori, 575 aziende di vinificazione e 371 aziende di imbottigliamento – la DOC Delle Venezie rappresenta oggi l'85% del Pinot Grigio italiano ed il 43% di quello mondiale.

Sito web www.dellevenezie.it

Iniziativa finanziata dal Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale del Veneto 2023-2027
Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini DOC delle Venezie
Autorità di gestione regionale: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR Bonifica e Irrigazione
Bevi Responsabilmente





Comunicato stampa

ESSELUNGA A VINITALY AND THE CITY CON IL “WINE TRUCK ENOTECA”

**Situato nel Cortile del Tribunale di Verona, offrirà un percorso di degustazione
alla scoperta dell'eccellenza vinicola italiana**

Per il secondo anno consecutivo Esselunga parteciperà come espositore a **Vinitaly and the City**, l'evento fuorisalone di Vinitaly che dal 10 al 12 aprile trasformerà il centro storico di Verona in un palcoscenico dedicato al vino e alla cultura per **celebrare e valorizzare l'eccellenza vinicola italiana**.

Anche in questa nuova edizione Esselunga sarà presente negli spazi del **Cortile del Tribunale**, dove allestirà il proprio **Wine Truck Enoteca Esselunga**, proponendo ai visitatori una **mescita con sei etichette esclusive**, sotto la guida di **esperti sommelier**. Esselunga porterà a Vinitaly and the City una selezione di vini pregiati, che rappresentano la varietà e lo straordinario valore della produzione enologica italiana.

Sarà possibile accedere alle degustazioni presso il Wine Truck Enoteca Esselunga, **venerdì 10 aprile dalle 18:00 alle 23:00, sabato 11 e domenica 12 aprile dalle 15:00 alle 23:00**.

Nata dall'esperienza dell'azienda nella selezione e proposta di vini, **Enoteca Esselunga** è un'e-commerce riservato esclusivamente al mondo del vino e dei distillati di qualità, accessibile all'indirizzo enoteca.esselunga.it, che permette di ricevere gli **ordini in tutta Italia** e non solo nelle aree in cui Esselunga è presente con i propri negozi. L'assortimento, di oltre **2500 referenze**, comprende una grande varietà di etichette di **vini italiani, esteri e distillati**. Una selezione frutto di un meticoloso lavoro realizzato in collaborazione con oltre 650 aziende produttrici.

Ufficio stampa Esselunga

Tel.: 02.9293.2351

Mail: ufficiostampa@esselunga.it

Esselunga è una delle principali realtà italiane del settore della grande distribuzione che opera attraverso una rete di oltre 190 negozi tra superstore, supermarket e il nuovo format laEsse. Esselunga si avvale di centri produttivi e di lavorazione che servono tutti i negozi della catena. Fondata nel 1957 con l'apertura a Milano del primo supermercato in Italia, Esselunga occupa oltre 29.000 dipendenti e ha un fatturato di 9,4 miliardi di euro. Con più di 5,5 milioni di clienti fidelizzati è da sempre un esempio di qualità e innovazione, con un impegno quotidiano per la sostenibilità.

Torna “Parole Di-Vino” a Vinality and the City: Feltrinelli Librerie racconta il gusto tra libri, vino e contemporaneità

Verona, 10–11 aprile 2026 – In occasione di **Vinality and the City**, **Feltrinelli Librerie** rinnova il suo appuntamento con “**Parole Di-Vino**”, il format dedicato al racconto del mondo enogastronomico attraverso la voce di autori, chef ed esperti.

Giunto alla **quinta edizione**, il progetto conferma la volontà di **Feltrinelli Librerie** di presidiare uno dei principali eventi dedicati alla cultura del vino con un palinsesto di incontri pensati per approfondire, in chiave contemporanea, i temi legati al gusto, al territorio e all’identità gastronomica.

Gli appuntamenti si terranno **venerdì 10 e sabato 11 aprile** sul palco della **Loggia di Fra Giocondo**, in **Piazza dei Signori**, nel cuore di Verona.

Ad aprire il programma, **venerdì 10 aprile alle ore 20.00**, sarà **Matteo Canzi**, vincitore di **MasterChef 2026**, con il libro *Il gusto del perché. Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto di cucina* (Baldini+Castoldi). In dialogo con **Silvia Signoretto**, l’autore guiderà il pubblico in una riflessione sul significato del gusto e sul valore della consapevolezza in cucina, tra tecnica, cultura e sperimentazione.

Il secondo incontro è previsto **sabato 11 aprile alle ore 17.00** con **Marco Pozzali**, autore di *199 vini straordinari* (Gribaudo). Moderato da **Roberto Cipresso**, l’appuntamento offrirà uno sguardo approfondito sul panorama vitivinicolo italiano, tra selezione, racconto e valorizzazione delle eccellenze.

Con “Parole Di-Vino”, **Feltrinelli Librerie** si conferma promotrice di contenuti culturali capaci di connettere editoria e territorio, contribuendo a costruire uno spazio di dialogo aperto tra pubblico e protagonisti del settore enogastronomico.

Per informazioni:

Responsabile Comunicazione Polo Retail
Paola Calefato
paola.calefato@feltrinelli.it
+39 345 7698424

Responsabile Relazioni Territoriali Verona
Martina Meneghetti
martina.meneghetti@feltrinelli.it

Comunicato stampa

Il Riso Nano Vialone Veronese IGP protagonista a Vinitaly and the City

La Fiera del Riso presente per il terzo anno consecutivo al fuori salone di Vinitaly

Riflettori puntati su Vinitaly and the City e sulla Fiera del Riso, che per il terzo anno consecutivo rinnovano la loro partnership per portare le eccellenze del territorio nel cuore di Verona.

In Piazza dei Signori sarà presente lo stand della manifestazione di prodotto unico in Italia e in Europa, ambasciatrice del Riso Nano Vialone Veronese IGP e della tradizione gastronomica isolana, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Riso Nano Vialone Veronese IGP.

Con i suoi 58 anni di esperienza, la Fiera del Riso porterà a Verona tre grandi classici: il risotto all'Isolana, il risotto all'Amarone e il risotto Pere e Prosecco. Ad accompagnarli, anche gli arancini di riso, proposta ideale per un consumo veloce e da passeggio, perfetta anche per l'aperitivo.

Grande novità di questa edizione sarà il gelato al Recioto di Soave a base di riso, senza latte, glutine e zucchero: un'anteprima assoluta pensata per sorprendere il pubblico con un prodotto fresco, inclusivo e profondamente legato al territorio.

“Ogni anno cerchiamo di portare novità ai visitatori e quest'anno lo facciamo presentando un'anteprima assoluta – racconta Daniele Pagliarini, direttore di Ente Fiera di Isola della Scala –. L'obiettivo è valorizzare le eccellenze veronesi in un contesto unico come Vinitaly and the City. Dopo il successo dello scorso anno con gli arancini e raccogliendo anche i suggerimenti dei visitatori, presenteremo il gelato al Recioto di Soave in collaborazione con Rocca Sveva: un prodotto capace di soddisfare anche le persone con intolleranze, perché senza latte, glutine e zucchero. Per noi è un piacere esserci e poter presentare eccellenze in anteprima che i visitatori potranno ritrovare anche durante la 58ª Fiera del Riso, in programma dal 17 settembre al 13 ottobre 2026”.

“Viste le temperature in aumento, il gelato sarà un dessert fresco, adatto a tutti – sottolinea Sirio Pepi, ideatore del prodotto –. Abbiamo unito materie prime di qualità per dare vita a una proposta che racchiude alcune delle più autentiche specialità veronesi”.

Vi aspettiamo dal 10 al 12 aprile in Piazza dei Signori, a Verona, per degustare le eccellenze isolate.

Ufficio Stampa Ente Fiera Isola della Scala

Alessandra Marconi (045 7300089 - Cell: 340 8331746, press@isolafierte.it)

www.isolafierte.it

www.fieradelriso.it

www.fieradelbollito.it

FLEGO

L'ECCELLENZA DI PASTICCERIA FLEGO SIGLA L'ATTESA DI VINITALY AND THE CITY: UN DOLCE OMAGGIO PER UN TRAGUARDO DA RECORD

In vista dell'imminente apertura della manifestazione dedicata alle eccellenze del mondo vitivinicolo, la storica insegna veronese festeggia con la creazione di una torta speciale il raggiungimento dei 30.000 follower sui social di Vinitaly and the City, simbolo di un legame indissolubile tra arte dolciaria e territorio.



Mentre **Verona** si prepara all'apertura di **Vinitaly**, kermesse dedicata al vino nazionale e internazionale, il legame tra le eccellenze locali e la manifestazione si fa sempre più stretto, partendo da un traguardo che ha già segnato la storia recente del fuorisalone dedicato. Lo scorso 6 marzo, infatti, **Pasticceria Flego** ha celebrato simbolicamente il **raggiungimento dei 30.000 follower sui canali social di Vinitaly and the City**, realizzando una **torta esclusiva**. Questa collaborazione non è soltanto un tributo ai numeri raggiunti, ma rappresenta la volontà di una delle pasticcerie più antiche e simbolo della città di farsi interprete

FLEGO

della vitalità e della crescita di un evento che porta Verona al centro del panorama internazionale.

La creazione dolciaria, progettata per rispecchiare l'anima e l'identità visiva di Vinitaly and The City, è un'opera di **alta pasticceria artigianale** che armonizza sapori classici e design contemporaneo. Il cuore del dolce è composto da una **stratificazione definita di Pan di Spagna e delicata crema chantilly, arricchita da un inserto di croccante al cioccolato** che dona una nota più decisa. A catturare lo sguardo è però il rivestimento esterno: una scenografica **glassa color lilla**, tonalità simbolo del brand Vinitaly, impreziosita da eleganti colature laterali. Oltre al cammeo frontale in pasta di zucchero con il logo ufficiale "Vinitaly and the City - Verona in Wine", sulla sommità spiccano gli **iconici macarons al gusto cheesecake**, che firmano la torta con l'inconfondibile tocco Flego. Frutto di anni di perfezionamento tecnico a Parigi e oggi fiore all'occhiello della produzione della pasticceria veronese, i raffinati biscotti francesi **diventano ufficialmente il dolce di Vinitaly and The City**: durante i giorni del fuorisalone accompagneranno ogni brindisi con la loro elegante dolcezza.

Questa sinergia nasce dalla profonda condivisione di valori tra due realtà che hanno nel proprio DNA il racconto di Verona e della sua bellezza. **Matteo Flego**, alla guida insieme al fratello Marco del brand di famiglia, ha sottolineato l'importanza di questo incontro: *"Siamo lieti di collaborare con Vinitaly and the City per questa nuova edizione, unendo l'attività di Pasticceria Flego a uno degli appuntamenti più rappresentativi per la città di Verona. È per noi un privilegio omaggiare questa manifestazione con una creazione dedicata, per celebrare il profondo legame con il territorio veronese che accomuna le nostre realtà"*. Un'unione che va oltre la semplice partnership commerciale, trasformandosi in **una celebrazione corale del territorio scaligero**.

La storia di Pasticceria Flego del resto è intrinsecamente legata alle strade e alle piazze che ospitano il fuorisalone di Vinitaly. Nata nel 1972 dalla visione di Giorgio Flego e Renza Dalla Val nel cuore di Corso Portoni Borsari, l'attività è cresciuta negli anni diventando un punto di riferimento nazionale grazie alla maestria dei fratelli Marco e Matteo. Dalla Torta Russa ai Baci di Giulietta e Romeo, ogni creazione racconta un pezzo di Verona, proprio come Vinitaly and the City fa attraverso il calice. Oggi, con tre punti vendita e una squadra di circa 40 dipendenti, Flego continua a innovare senza dimenticare le radici, confermandosi il partner ideale per brindare, con un tocco di dolcezza, al successo di una città che sa come accogliere il mondo.

FLEGO

AROMI
valueaboutfood

tania.dausilio@aromi.group - +39 339 1250780

press@aromi.group - + 39 328 1258020

**IL VINO, L'ARTE, VERONA:
IL VINITALY 2026 SECONDO PASQUA VINI**

La cantina veronese parla di innovazione usando i codici linguistici dell'arte e crea un palinsesto ricchissimo di eventi e collaborazioni diffusi in città

Verona, 1 aprile 2026 – Dopo aver annunciato il proprio ingresso tra i partner dell'**Estate Teatrale Veronese 2026**, Pasqua ribadisce il forte legame tra vino, cultura e la propria città anche in occasione di Vinitaly.

La cantina, infatti, presiederà la manifestazione in Fiera e sarà presente diffusamente in città, connettendo pubblici diversi, con un palinsesto di appuntamenti che fonde sapere enologico e narrativa artistica.

Il format ***Sips of Art. When fine wine meets art*** prende il via **venerdì 10 aprile**, con l'**apertura al pubblico dell'installazione Resonance**, firmata dall'artista Sara Ricciardi, che verrà inaugurata la mattina stessa alla presenza della stampa e delle autorità in un vernissage solo su invito. Ospitata a **Palazzo Maffei (Vicolo Raggiri 11)**, l'opera immaginifica di arte architettonica e immersiva, sarà fruibile gratuitamente previa registrazione sul sito pasqua.it. E' previsto un ticket di accesso al Museo a prezzo ridotto per tutta la durata della manifestazione. I visitatori potranno inoltre degustare in mescolta al Teatrino alcune icon della cantina, **11 Minutes rosé e Cecilia Beretta Valpolicella Superiore Mizzole**.

Sempre **venerdì 10 aprile**, presso **O F F I C I N A | Fiori / Casa / Eventi** va in scena **I FIORI**, una collaborazione Pasqua X Antonio Marras, nella quale verranno esposti alcuni iconici capi da collezione firmati dallo stilista. Ad accompagnare l'aperitivo, **11 Minutes rosé e Cascina San Vincenzo Valpolicella Ripasso**.

Sabato 11 e domenica 12 aprile, torna la terza edizione di **Book Tasting**, il salotto eno-letterario di Vinitaly and the city, che unisce Pasqua e il mondo dei libri. Presso la **Sala Scacchi della Galleria d'Arte Moderna Achille Forti**, si esplora il rapporto tra cultura e vino, in un'esperienza di scoperta e condivisione. Moderati da **Anna Martellato**, giornalista e ideatrice del format, gli appuntamenti vedranno protagonisti: sabato 11, Elena Pigozzi - autrice di "Le sarte di Villarey" (Mondadori) – in dialogo con il wine educator Filippo Bartolotta; domenica 12, Wanda Marasco, che presenta il libro "Di spalle a questo mondo" (Neri Pozza, Premio Campiello 2025) e Giovanni Nordera, enologo del team tecnico di Pasqua. I titoli saranno *in pairing* con **11 Minutes rosé e Cascina San Vincenzo Valpolicella Ripasso**. L'esperienza di Booktasting si apre con "**11 minuti d'arte**", visita guidata di "CONTEMPORANEO NON-STOP. Il respiro della natura | TERRA", percorso espositivo che introdurrà gli ospiti nell'arte contemporanea di GAM.

Nelle giornate di **sabato 11 e domenica 12**, Pasqua Vini e Vinitaly and the city accoglieranno i visitatori anche in un altro luogo d'arte simbolo della città, gli **Scavi Scaligeri**. Il pubblico avrà la possibilità di riscoprire un'autentica gemma veronese, ammirando gli spazi restaurati e la mostra fotografica **Winter Games**, una raccolta di 100 scatti delle Olimpiadi invernali dal 1936 al 1972 dagli archivi della celebre rivista LIFE. La visita, di circa un'ora, si concluderà nella sala degustazione allestita al piano terra, dove saranno in assaggio **PassioneSentimento Rosso e Cecilia Beretta Soave Brognoligo**. Sabato 11 a guidare il tasting sarà Cecilia Pasqua, Export Area Manager di Pasqua Vini, domenica 12 sarà la volta di Cristian Padovan, dell'ufficio tecnico della cantina.

Lunedì 13 aprile, in Fiera si terrà presso il Padiglione 9 - stand C16 **“Passiti a confronto: Sangue d’Oro e le interpretazioni artigiane di un grande vino di Pantelleria”**, masterclass di **Gambero Rosso**, condotta da Giuseppe Carrus, storica firma della rivista. Un laboratorio di ricerca che, partendo dall’esperienza di Sangue d’Oro - il progetto enologico creato da Carole Bouquet ed entrato nel 2025 nel portafoglio di Pasqua Vini - vedrà confrontarsi alcune interpretazioni che hanno saputo distinguersi nella produzione dello Zibibbo a Pantelleria, combinando gesti antichi e visione contemporanea.

Martedì 14 aprile, infine, nella Sala Argento del Palaexpo, Ian D’Agata, Maddy Jimerson MS e Andrea Gualdoni guideranno il Grand Tasting **“Dal Pinot Noir alla Monica, dal Bellone al Cabernet Sauvignon, dal Barolo all’Amarone, passando per Germania e Cina”**. Tra i vini scelti è protagonista anche Sangue d’Oro.

Per tutte le informazioni aggiornate sugli appuntamenti e per conoscere dove Pasqua sarà presente nei ristoranti e locali della città con eventi e degustazioni speciali durante Vinitaly, consultare la pagina dedicata sul sito pasqua.it.

CALENDARIO VINITALY

RESONANCE

Installazione artistica di Sara Ricciardi
A Palazzo Maffei, ingresso Vicolo Raggiri
10 – 14 Aprile 2026

Orari:

10 Aprile | 16:00 – 21:00

11 Aprile | 10:00 – 21:00

12 Aprile | 10:00 – 16:00

13 Aprile | 10:00 – 16:00

14 Aprile | 10:00 – 21:00

Evento libero con registrazione consigliata sul sito pasqua.it

I FIORI

O F F I C I N A | Fiori / Casa / Eventi, via Massalongo 5
10 Aprile | 18:00–20:30
Evento libero

11 MINUTI D’ARTE

Book Tasting - GAM Cortile Mercato Vecchio 6
11 Aprile | 15:30–17:00 L’autrice Elena Pigozzi in dialogo con Filippo Bartolotta
12 Aprile | 15:30–17:00 L’autrice Wanda Marasco in dialogo con Giovanni Nordera
Accesso con Taken Vinitaly in the City. Massimo 35 posti.

WINTER GAMES

Visita Guidata con degustazione - Scavi Scaligeri, Cortile Mercato Vecchio 8
11 Aprile | 16:00–17:00
12 Aprile | 16:00–17:00
Accesso con biglietto ridotto euro 10 in biglietteria

PASSITI A CONFRONTO: SANGUE D’ORO E LE INTERPRETAZIONI ARTIGIANE DI UN GRANDE VINO DI PANTELLERIA

Masterclass Gambero Rosso in Fiera – Stand Gambero Rosso Padiglione 9 - stand C16
13 Aprile | Dalle 12:30 alle 13:30
Evento con iscrizione obbligatoria sul sito [gambero](http://gambero.it). Massimo 25 posti.

**IAN D'AGATA, MADDY JIMERSON MS E ANDREA GUALDONI GUIDANO IL GRAND TASTING:
DAL PINOT NOIR ALLA MONICA, DAL BELLONE AL CABERNET SAUVIGNON, DAL BAROLO
ALL'AMARONE, PASSANDO PER GERMANIA E CINA**

Masterclass Vinitaly in Fiera - Sala Argento del Palaexpo

14 Aprile | Dalle 11.00 alle 13.00

Evento a pagamento con iscrizione obbligatoria sul sito Vinitaly. Massimo 104 posti.

PASQUA VIGNETI E CANTINE è un'impresa vinicola veronese, di proprietà della famiglia Pasqua, fondata nel 1925 e che ha celebrato i primi cento anni di attività. Riconosciuta nel mondo come produttrice e ambasciatrice di prestigiosi vini veneti, l'ambizione dell'azienda è portare nel futuro, con codici stilistici rinnovati, tutta l'esperienza vitivinicola consolidata in 100 anni di storia. Accanto al Presidente Umberto, lavorano i figli Riccardo Pasqua, Amministratore Delegato, Alessandro Pasqua, Presidente di Pasqua USA e Andrea Pasqua, Head of Business Development. Con la terza generazione in azienda, Pasqua diventa *House of the Unconventional*, un laboratorio di ricerca, uno spazio di confronto, dove la qualità e la creatività sono protagoniste. Nell'anno del suo centenario, Pasqua è stata scelta dal winemaker Charles Smith come distributore global dei brand di *House of Smith* tra cui K Vintners, Sex e Real Wine, del quale è anche partner di minoranza. Sempre nel 2025, la cantina veronese ha investito nel progetto enologico dell'attrice e icona di stile internazionale Carole Bouquet a Pantelleria, acquisendone la proprietà, combinando così visione enologica e tutela del patrimonio culturale dell'isola.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa - Pasqua Vigneti e Cantine

Tel.045 8432111

press@pasqua.it www.pasqua.it



COMUNICATO STAMPA

VINITALY 2026, IMPRUDENTE: L'ABRUZZO IN FIERA CON 89 CANTINE E AL DEBUTTO AL FUORI SALONE CON LE MIGLIORI ECCELLENZE: DEGUSTAZIONI E TASTING UNICI NEL CENTRO DI VERONA

Per la prima volta la Regione partecipa anche al 'Vinitaly and the City', la kermesse pre-fiera nel cuore di Verona: degustazioni delle migliori eccellenze abruzzesi e spazi espositivi in centro storico per raccontare un territorio che unisce vino, cultura e identità

Verona, 08/04/2026 – “Per la prima volta portiamo l’Abruzzo anche dentro ‘Vinitaly and the City’: è un passo concreto che rafforza la nostra strategia di promozione, affiancando alla presenza in Fiera un’esperienza diretta e coinvolgente nel cuore di Verona, per avvicinare ancora di più pubblico e operatori alle eccellenze del nostro territorio”. Così, il vicepresidente della Giunta regionale e assessore all’Agricoltura, Emanuele Imprudente, sulla partecipazione della Regione e del comparto vitivinicolo abruzzese alla 58ª edizione del Vinitaly, in programma dal 12 al 15 aprile.

L’Abruzzo sarà presente al principale evento fieristico italiano del vino, tra i più rilevanti a livello internazionale, con ben 89 aziende del comparto vitivinicolo regionale e, per la prima volta, parteciperà anche a “Vinitaly and the City”, il fuori salone dedicato agli enoappassionati che animerà dal 10 al 12 aprile il centro storico di Verona. Alla partecipazione in Fiera si affiancheranno, dunque, degustazioni ed eventi nel cuore della città scaligera, con l’obiettivo di rafforzare ulteriormente la promozione del territorio abruzzese raggiungendo, oltre agli operatori, anche il grande pubblico di appassionati e wine-lover.

In collaborazione con il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo saranno allestiti uno stand con food pairing nel Cortile del Tribunale e un esclusivo tasting in terrazza sulla Torre dei Lamberti dedicato al Cerasuolo d’Abruzzo, il rosato simbolo della regione. Qui prenderà forma il racconto del “Modello Abruzzo”, attraverso degustazioni e incontri pensati per operatori e appassionati. Un percorso avviato da anni che ha progressivamente esaltato l’identità del vino abruzzese, rafforzandone la riconoscibilità sui mercati internazionali.

“La presenza sulla Torre dei Lamberti – dichiara Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio di Tutela – rappresenta una vetrina d’eccezione che testimonia il valore del vino abruzzese come elemento identitario e leva di sviluppo. Portare le nostre eccellenze in un contesto così prestigioso significa rafforzare il posizionamento dell’Abruzzo sui mercati e alzare il livello qualitativo per intercettare un pubblico esigente e preparato”.

In questo contesto, la Regione Abruzzo punta a rafforzare ulteriormente la propria azione di promozione, grazie alla visibilità di un palcoscenico di grande prestigio, rendendo ancora più immersivo, accessibile e contemporaneo il racconto del territorio e delle sue eccellenze.

All’interno di questo percorso trova spazio anche un corner dedicato a ‘L’Aquila, Capitale Italiana della Cultura 2026’, ed eventi capaci di intrecciare vino, tradizioni e patrimonio storico-artistico, offrendo al pubblico nazionale e internazionale una narrazione completa e coinvolgente dell’identità abruzzese.

“Con questa doppia presenza – conclude Imprudente – consolidiamo un modello di promozione integrata che unisce vino, agroalimentare e cultura. La partecipazione a Vinitaly and the City rappresenta un ulteriore investimento sulla visibilità del nostro territorio, a beneficio delle imprese, del turismo e della crescita complessiva dell’Abruzzo”.



CALABRIA PROTAGONISTA AL VINITALY 2026: OLTRE CENTO CANTINE E UNA PRESENZA SEMPRE PIÙ STRUTTURATA

La Calabria si prepara a tornare da protagonista al Vinitaly, il grande salone internazionale del vino e dei distillati in programma a Verona dal 12 al 15 aprile. Per l'edizione 2026 la regione si presenta con numeri in crescita e una partecipazione più ampia e organizzata, sotto il brand Calabria Straordinaria, grazie al lavoro congiunto del Dipartimento Agricoltura e di Arsac.

Saranno oltre cento le cantine presenti nel Padiglione 12, un risultato che supera quello dello scorso anno e che conferma il dinamismo del comparto vitivinicolo calabrese. Accanto ai produttori di vino, cresce anche la rappresentanza delle aziende di liquori, spirits e distillati artigianali, un settore che valorizza la biodiversità aromatica e officinale del territorio. Il cuore della partecipazione calabrese sarà dedicato alla straordinaria varietà dei vitigni autoctoni. Degustazioni, incontri e presentazioni coinvolgeranno operatori, buyer e stampa specializzata, con un programma che punta a raccontare gli areali produttivi, le peculiarità dei territori e la storia millenaria della viticoltura regionale, testimoniata anche dai reperti archeologici esposti ogni anno nello stand istituzionale.

L'assessore regionale all'Agricoltura Gianluca Gallo, supportato dal grande lavoro di Arsac e di tutta la squadra guidata dal direttore Fulvia Michela Caligiuri, sottolinea come la Calabria stia vivendo una fase di forte espansione nel settore: la scorsa edizione del Vinitaly ha registrato numeri record in termini di aziende presenti, superficie espositiva e afflusso di operatori. Un trend che, secondo le previsioni, sarà confermato e superato nel 2026.

Il vino, oggi, rappresenta per la regione non solo un comparto produttivo strategico, ma anche un potente strumento di promozione territoriale. Per questo sarà nuovamente presente in fiera anche lo stand del Dipartimento Turismo, a testimonianza del crescente interesse verso l'enoturismo e le esperienze immersive offerte dalle cantine.

La partecipazione calabrese si estenderà anche al centro storico di Verona, nell'ambito di Vinitaly and the City, il fuorisalone serale dedicato al grande pubblico. Qui sono previsti wine talk, degustazioni e uno spazio dedicato alla mixology nel Cortile del Mercato Vecchio, per raccontare identità, vitigni e progetti dei consorzi regionali.

Durante i giorni del Vinitaly sarà presentato anche il calendario degli appuntamenti enologici che animeranno la regione nei mesi successivi: Merano Wine Festival – Edizione di Cirò, dal 5 al 7 giugno, Vinitaly and the City – Sibari, dal 17 al 19 luglio, nella cornice del Parco Archeologico e, ultima novità, Vinitaly and the City - Reggio Calabria, l'1 e 2 agosto sul lungomare Falcomatà. Un programma che conferma la Calabria come una delle realtà più dinamiche del panorama vitivinicolo italiano, capace di coniugare tradizione, innovazione e una crescente visibilità internazionale.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

PRESIDÈNTZIA PRESIDENZA

UFFICIO STAMPA E INFORMAZIONE

COMUNICATO STAMPA

VINITALY AND THE CITY 2026, LA SARDEGNA ACCENDE IL CUORE DI VERONA: TRE GIORNI TRA VINI, RACCONTI E IDENTITÀ

Verona, 20 marzo 2026

Dal 10 al 12 aprile, nel centro storico di Verona, patrimonio mondiale UNESCO, torna Vinitaly and the City, il fuori salone di Vinitaly aperto al grande pubblico. Un appuntamento che unisce appassionati, curiosi e viaggiatori in un'esperienza diffusa fatta di degustazioni, incontri e scoperta dei territori. In questo contesto, la Regione Sardegna sarà protagonista con uno spazio istituzionale nel Cortile Mercato Vecchio, che per l'occasione si trasformerà in un vero hub dedicato al vino e all'enoturismo. Qui, tra calici e narrazioni, prenderà forma il racconto di un'isola che produce qualità.

A guidare il pubblico in questo viaggio saranno i Wine talk e i Wine speech condotti dalla Wine Specialist Sissi Baratella, pensati per coinvolgere i visitatori in un'esperienza diretta e immersiva.

Il programma dell'Assessorato dell'agricoltura della Regione Sardegna/Agenzia Laore:

- Sabato 11 aprile

Ore 17:00 – 17:15

Wine speech: *Vini di nicchia, esperienze speciali*

Ore 20:15 – 21:00

Wine talk: *Iconico e contemporaneo: sfumature del Cannonau di Sardegna*



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
PRESIDÈNZIA PRESIDENZA
UFFICIO STAMPA E INFORMAZIONE

- **Domenica 12 aprile**

Ore 15:00 – 15:45

Wine talk: *Insoliti bianchi di Sardegna*

Ore 16:15 – 16:30

Wine speech: *L'aperitivo in Sardegna: vibrazioni nel calice*

La presenza della Regione è resa possibile grazie al lavoro congiunto tra l'Assessorato dell'Agricoltura e l'Agenzia Laore.

Inoltre, quest'anno, il racconto della Sardegna si arricchisce anche della presenza di Sardegna Ricerche e della Fondazione Cammino Minerario Santa Barbara che, insieme all'Assessorato e Laore e alle aziende della collettiva Sardegna, porteranno nel cuore di Verona i sapori, l'identità e i racconti dell'Isola.

“I nostri vini raccontano una storia antica che continua a rinnovarsi”, dichiara l'assessore regionale dell'Agricoltura, Francesco Agus. “Dietro ogni bottiglia – sottolinea – c'è un patrimonio fatto di territori, saperi e lavoro che si tramanda di generazione in generazione e che, allo stesso tempo, sa innovarsi e migliorarsi. La qualità delle produzioni sarde non è un caso, ma il risultato di una cultura del fare che unisce tradizione e visione. A Verona portiamo tutto questo: vini identitari, prodotti autentici e un invito a scoprire la Sardegna attraverso ciò che meglio la rappresenta”.

Tra calici di cannonau, bianchi sorprendenti e nuove esperienze di degustazione, lo spazio Sardegna sarà una porta aperta sull'Isola: un invito a fermarsi, assaggiare e lasciarsi ispirare. Perché in ogni sorso c'è un frammento di terra sarda che invita a essere scoperto.



DAL 10 AL 12 APRILE A VINITALY AND THE CITY LA PRIMAVERA DI FLOVER

Alla Lounge Flover di Cortile Mercato Vecchio, nei talk di Sissi Baratella, le profumazioni dei fiori accompagnano le degustazioni dei vini, con centinaia di tulipani e piante ornamentali e aromatiche.

Flover porta la bellezza a 'Vinitaly and the City', colorando le piazze che saranno teatro dell'evento con piante ornamentali, aromatiche e centinaia di fiori. **Cortile Mercato Vecchio, Piazza dei Signori e lo spazio aperto di Loggia Fra Giocondo** per tre giorni, **dal 10 al 12 aprile**, risplenderanno di luci e colori che accompagneranno in modo ideale la degustazione dei vini.

“Siamo orgogliosi di partecipare anche quest'anno all'evento cittadino di Vinitaly and the City – dice **Silvano Girelli, amministratore delegato di Flover** –. La Lounge Flover offrirà alle migliaia di partecipanti lo scenario ideale per degustare e scoprire i vini, accompagnati dai profumi e dalla bellezza che fiori e piante rendono immediatamente allo sguardo dei visitatori. Per noi, esserci significa dare un contributo di eleganza a una manifestazione che, anno dopo anno, si conferma gradita a cittadini e turisti”.

Nella **Lounge Flover** di Cortile Mercato Vecchio sarà allestito uno spazio floreale con **centinaia di tulipani** che provengono dalla Flover Farm di Bussolengo, nel pieno della loro bellezza e fioritura, con gradazioni di colore che richiamano, nella piazza e sul palco, le sfumature della primavera e la brillante coloritura dei vini in degustazione. Saranno i fiori e le piante a creare una decorazione ideale per i **talk di Sissi Baratella**, enologa e divulgatrice del vino, che inviterà i presenti ad accompagnare ai sapori sorprendenti dei vini di diverse provenienze e tonalità le suggestioni offerte dalla natura con le sue inaspettate profumazioni e densità di colori.

La presenza di Flover alla manifestazione 'Vinitaly and the City', dal 10 al 12 aprile a Verona, renderà l'evento ancora più godibile e attraente, portando **i colori e i profumi della primavera in città**.



Via Macello, 17 - 37121 VERONA

T. +39 045 8009179 – ufficiostampa@taglianigruppoadv.it

www.taglianigruppoadv.it