

PROGRAMMA VENERDI' 17 LUGLIO

PALCO CENTRALE

ore 19:00

CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

Saluti

Gianpaolo Iacobini Sindaco di Cassano all'Jonio

Filippo Demma Direttore dei Parchi archeologici di Crotone e Sibari

Interventi

Fulvia Michela Caligiuri, Direttore Generale ARSAC

Dario Bond Assessore Agricoltura della Regione Veneto

Gianluca Gallo Assessore Agricoltura della Regione Calabria

Federico Bricolo Presidente di Veronafi Spa

Roberto Occhiuto Presidente della Regione Calabria

Alessandro Giuli Ministro della Cultura,

Francesco Lollobrigida Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste

Conduce: **Tommaso Labate** – Giornalista

ore 20:00

L'AGRICOLTURA CHE VERRA'

Con Francesco Lollobrigida Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Fabio Vitale AGEA, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria, Massimiliano Giansanti Presidente Confagricoltura, Ettore Prandini Presidente Coldiretti, Tommaso Battista Presidente Copagri, Giuseppino Santoianni Presidente Associazione Italiana Coltivatori, Gennaro Sicoli Vice Presidente CIA Agricoltori Italiani. Conduce Federico Quaranta.

ore 20:30

RETE LAVORO AGRICOLO DI QUALITA'

Con Gabriele Fava Presidente INPS, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria, Massimiliano Giansanti Presidente Confagricoltura, Ettore Prandini Presidente Coldiretti, Tommaso Battista Presidente Copagri, Giuseppino Santoianni Presidente AIC, Gennaro Sicoli CIA Vice Presidente Agricoltori Italiani, Giuseppe Lavia CISL, Luigi Veraldi CGIL, Mariaelena Senese UIL. Conduce Savino Zaba.

ore 21:30

VA' SENTIERO FEST, IL VIAGGIO LENTO NELLA CALABRIA STRAORDINARIA. DAL TIRRENO ALLO JONIO ATTRAVERSO IL POLLINO TRA TREKKING, RAFTING, BICICLETTA, BORGHI ED ENOGASTRONOMIA

Con Sara Furnaletto e Yuri Basilicò Va Sentiero, Giovanni Gagliardi Catasta, Giampaolo Iacobini Sindaco di Cassano all'Jonio, Alessandro Tocci Sindaco di Civita, Antonio Cersosimo Sindaco di San Lorenzo Bellizzi, Fulvia Michela Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Roberto Cosentino Direttore Generale Dipartimento Turismo Regione Calabria, Giovanni Calabrese Assessore al Turismo Regione Calabria, Gianluca Gallo Assessore all'Agricoltura Regione Calabria. Conduce Peppone Calabrese.

MASTERCLASS

ore 20:30

I TRE BICCHIERI E I VINI RARI DELLA CALABRIA

Con Lorenzo Ruggeri, Direttore di Gambero Rosso.

ore 21:30

SFUMATURE DI ROSA: VIAGGIO NEI CALICI DELLE DONNE DEL VINO. 5 VINI ROSATI, 5 PRODUTTRICI

Con Susy Ceraudo Delegata Donne del Vino Delegazione Calabria, Danila Lento Vice Delegata Donne del Vino Delegazione Calabria. Conduce Luca Grippo.

ore 22:30

LA BIODIVERSITÀ VITICOLA CALABRESE GAGLIOPPO VS NEBBIOLO

A cura dei Consorzi di Tutela dei vini "DOC Cirò e Melissa", "DOP Terre di Cosenza", "DOC Bivongi", "DOC Greco di Bianco", "Terre di Reggio Calabria". Con Helmuth Koecker.

TEATRO DELLA BIODIVERSITÀ

ore 20:30

LA BIODIVERSITÀ VITICOLA CALABRESE TROVA IL VITIGNO GRECO BIANCO (GUARDAVALLE), GRECO DI BIANCO (MALVASIA DI LIPARI), MANTONICO, ZIBIBBO, GUARNACCIA

A cura dei Consorzi di Tutela dei vini "DOC Cirò e Melissa", "DOP Terre di Cosenza", "DOC Bivongi", "DOC Greco di Bianco", "Terre di Reggio Calabria". Conducono Marco Sciarrini e Rachele Grandinetti.

ore 21:30

TALK CON CALICE · IL TEMPO NEL BICCHIERE: PASSITO D'AUTORE

Con Giuseppe Perri Direttore Consorzio di Tutela del vino DOC Greco di Bianco, Umberto Ceratti Presidente Consorzio di Tutela del vino DOC Greco di Bianco. Conduce Paolo Massobrio.

ore 22:30

CALABRIA E RADICI IDENTITARIE, UNA PROPOSTA PER I MATRIMONI: BRINDARE CON I PASSITI DI CALABRIA

Con Massimo Tiganì Sava, giornalista e saggista, Pietro Falbo, Presidente della Camera di Commercio di CZ, KR e VV e presidente di Unioncamere Calabria, Francesco Macrì presidente COPAGRI Calabria, Guido Mignolli, Direttore GAL Terre Locridee

TALK

ore 20:30

L'IDENTITÀ CHE UNISCE: LE PRO LOCO, I TERRITORI E LE COMUNITÀ PROTAGONISTI DELLA DE.CO. IDENTITARIA

Con Filippo Capellupo Presidente UNPLI Calabria, Manuela Filice Responsabile progetto De.Co. Identitaria, i Sindaci dei Comuni di Alessandria del Carretto, Dipignano, Laino Borgo, Montalto Uffugo, Mormanno, Roggiano Gravina, Spezzano della Sila.

ore 21:30

COME FARE DELLA CALABRIA UNA GRANDE META ENOTURISTICA

Con Fabio Piccoli Direttore responsabile di Wine Meridian e fondatore di Wine Tourism Hub. Conduce Carmela Formoso.

ore 22:00

SCELTE DI CAMPO. IL RUOLO DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI NEL FUTURO DEL VINO CALABRESE

Con Rita Babini Presidente nazionale FIVI, Gianluca Gallo Assessore regionale Agricoltura. Conduce Lara Loreti, giornalista "La Stampa".

WINE TALK

ore 20:30

LA REGIONE INCONTRA GLI OPERATORI DELLA FILIERA VITIVINICOLA CALABRESE

Assessori e Consiglieri regionali si confrontano con i produttori sui futuri approcci strategici di filiera. Conduce Peppone Calabrese.

ore 21:00

QUALI MERCATI ESTERI PER IL VINO ITALIANO ... E CALABRESE?

Con Marco Moroni AD Gambero Rosso, Lorenzo Ruggeri Direttore di Gambero Rosso, Stevie Kim Founder of Italian Wine Podcast e Managing Partner di Vinitaly, Saveria Cristiano Dirigente Settore Promozione Dipartimento Agricoltura Regione Calabria, Nicola Caputo Consigliere del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale per l'Export, l'Internazionalizzazione della Filiera Agroalimentare e le Politiche Europee di Settore. Conduce Antonio Boschetti Giornalista de L'Informatore Agrario.

ore 21:45

CONEGLIANO VALDOBBIADENE, PROSECCO SUPERIORE DOCG, UNA STORIA DI SUCCESSO MONDIALE

Con Stefano Bottega, Federico Bricolo Presidente Veronafiere, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria. Conduce Antonio Boschetti.

ore 22:30

I WINE TALK DI SISSI BARATELLA: SCILLA, CARIDDI E LA FATA MORGANA

SOCIAL GARDEN

ore 19:30

CHIACCHIERE, CHEF E CALICI SPECIALE DONNE DEL VINO

ore 21:00

GIOCA CON NOI DALLA TERRA AL CALICE: L'ANGOLO DELLA BIODIVERSITÀ.

Chi vuol essere Sommelier? La ruota dell'Enocultura. Gadget e premi in palio per chi si distinguerà nelle prove sensoriali!

ore 21:30

TALK CON DEGUSTAZIONE · TUTTO QUELLO CHE CREDI DI SAPERE SUGLI AMARI È FALSO.

Forse! 6 fake news smentite da Sun Spirit. 6 etichette e 6 produttori.

ore 22:00

PODCAST LIVE ·

con i produttori: "Quello che le etichette non dicono"

ore 23:30

E IL VINCITORE È?

OIL BAR

ore 18:00

APERTURA OIL BAR

DEGUSTAZIONE LIBERA DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA DELLE AZIENDE PARTECIPANTI.

ore 19:00

DEGUSTAZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA IN COLLABORAZIONE

con Fondazione EVOO School

ore 20:00

EVO TALK: IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELL'EVO ATTRAVERSO L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELLA TRASFORMAZIONE OLEARIA

Con Giuseppe Zimbalatti Rettore Università Mediterranea, Marco Poiana Università Mediterranea, Antonio Procopio Università Catanzaro, Massimiliano Pellegrino CREA, Fulvia Michela Caligiuri Direttore Generale ARSAC, Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria. Conduce Marco Sciarrini Giornalista.

ore 21:00

L'EXTRAVERGINE INCONTRA IL GELATO.

Degustazione gratuita.

ore 22:00

MIXOLOGY ·

Con Bartender Alessandro Porcino, Degustazione di Cocktail realizzati con olio EVO Carolea.

AGORÀ GAL

ore 20:30

GAL SIBARITIDE

"SIBARI - CELEBRAZIONE DEL LUSSO A TAVOLA":

- Tagliolino con Tartufo di Montegiordano De.Co. A cura della chef freelance Federica Di Lieto.
- Liquirizia DOP, Clementine e Limone IGP: l'assaggio della Sibaritide con le proposte artigianali del maestro gelatiere Francesco Mastroianni.

ore 21:00

GAL BATIR

SOGLIE - "IL BASSO REGGINO TRA MARE E TERRA"

- Struncatura con Stoccafisso di Cittanova, olive della Piana e olio EVO da cultivar Ottobratica. A cura della chef freelance Federica Di Lieto.
- Arancia Belladonna di Villa San Giuseppe e Limone di Varapodio nei sorbetti del maestro gelatiere Vincenzo Pennestrì.

ore 21:30

SPECIAL COOKING SHOW

"Gnocchi: dalla Sila alla Sibaritide". La cucina di Francesco Mazzei.

ore 22:00

GAL RIVIERA DEI CEDRI

"IL FUSILLO DI ORSOMARSO"

- La Pasta al Ferretto della Riviera dei Cedri con le donne della Pro Loco. A cura della personal chef Federica Di Lieto.
- "Il Cedro di Santa Maria del Cedro" nei dolci del maestro pasticcere Rocco Scutellà.

ore 22:30

GAL DEI DUE MARI

"U STIAVUCCU DEL CONTADINO": DOLCI E VINO CHE RACCONTANO LA TERRA,
CUSTODISCONO LA MEMORIA E DIVENTANO IDENTITÀ

A cura dell'Otre di Eolo - Boulangerie & Patisserie di Maria Giovanna Vento con la partecipazione dei maestri pasticceri APEI.

BOX POSTE ITALIANE

ore 21:00

**CERIMONIA DI ANNULLO DEDICATO E PRESENTAZIONE DELLA CARTELLA
FILATELICA REALIZZATA PER VINITALY AND THE CITY - CALABRIA IN WINE 2026.**