

SICILIA



CONGRESSO
NAZIONALE
ASSOENOLOGI

VINO, IL MARE DELLA VITA

AGRIGENTO 26.27.28 GIUGNO 2025



Indice

Una carrellata di video interviste al Congresso 78 [^] di Assoenologi di Agrigento siciliareport.it - 12/07/2025	9
Assoenologi, Silvana Ballotta: il vino italiano è chiamato a una prova di maturità, più equilibrio tra regole e imprese CronacheDiGusto.it - 07/07/2025	14
Si è chiuso ad Agrigento il 78° Congresso Assoenologi, tre giorni di confronto sul futuro del vino siciliareport.it - 02/07/2025	16
RASSEGNA STAMPA VITIVINICOLA 1 luglio 2025 vinievino.com - 01/07/2025	19
rassegna stampa vino di martedì 1 luglio 2025! tenuteagricole24.it - 01/07/2025	22
Sapori, fragranze e prodotti Igp protagonisti de "Le vie del cibo della lunga vita" telemontekronio.it - 01/07/2025	24
Davide Gangi (Vinoway Italia) nominato Socio Onorario di Assoenologi mondospettacolo.com - 01/07/2025	26
Smettiamola di demonizzare il vino - Di Giuseppe Casagrande Ladigetto.it - 30/06/2025	29
Assoenologi: "il vino italiano resta un protagonista insostituibile del futuro del nostro Paese" winenews.it - 30/06/2025	32
rassegna stampa vino di lunedì 30 giugno 2025! tenuteagricole24.it - 30/06/2025	36
rassegna stampa vitivinicola del 30 giugno 2025 vinievino.com - 30/06/2025	38
Assoenologi, chiuso ad Agrigento il 78° Congresso nazionale, confronto sul futuro del vino itacanotizie.it - 30/06/2025	40
Al via il nuovo volo diretto Catania-Casablanca itacanotizie.it - 29/06/2025	42
Saldi estivi al via dal 5 luglio: le stime di quest'anno e i consigli del Codacons itacanotizie.it - 30/06/2025	43
«Le campagne contro il vino sono peggio dei dazi» La Verità - 30/06/2025	44
rassegna stampa vino di domenica 29 giugno 2025! tenuteagricole24.it - 29/06/2025	49
Rassegna stampa vitivinicola Domenica 29 giugno 2025 vinievino.com - 29/06/2025	51
Al via il progetto "Le Vie del Cibo della Lunga Vita" vrsicilia.it - 29/06/2025	54
Congresso Assoenologi, bilancio positivo per i tre giorni di confronto sul vino italiano ad Agrigento beverfood.com - 29/06/2025	55
Nei Sicani il segreto della longevità, parte il progetto "Le vie del cibo della lunga vita" (VIDEO)	59

comunicalo.it - 29/06/2025

Congresso Assoenologi, tre giorni di confronto sul futuro del vino: "Simbolo del paese che cresce" CronacheDiGusto.it - 29/06/2025	61
Mario Moretti Polegato: "Non volevo fare scarpe ma produrre vino" virtuquotidiane.it - 28/06/2025	63
Assoenologi, Cotarella: «Difendere il vino significa difendere la nostra cultura» italiaatavola.net - 28/06/2025	65
Il congresso di Assoenologi, il fondatore di Geox "Personaggio dell'anno". Cotarella: "Il vino fa bene alla salute" virtuquotidiane.it - 28/06/2025	69
Le vie del cibo della lunga vita, protagonisti sapori, fragranze e prodotti IGP agenfood.it - 28/06/2025	72
Le vie del cibo della lunga vita: ad agrigento la tradizione dei sicani celebra longevità e sapori unici gaeta.it - 28/06/2025	74
"Le vie del cibo della lunga vita" malgradotuttoweb.it - 28/06/2025	77
Nei Monti Sicani si vive meglio e più a lungo: il congresso dell'Assoenologi ha provato a spiegare perché lasicilia.it - 28/06/2025	79
78° CONGRESSO NAZIONALE ASSOENOLOGI - AGRIGENTO siciliaonpress.com - 28/06/2025	82
Rassegna stampa vitivinicola di sabato 28 giugno 2025 vinievino.com - 28/06/2025	86
rassegna stampa vino di sabato 28 giugno 2025! tenuteagricole24.it - 28/06/2025	89
Zarabazà zarabaza.it - 28/06/2025	91
Nei Sicani un'oasi di longevità: anche il ministro Lollobrigida apprezza i cibi della tradizione territoriale scrivolibero.it - 28/06/2025	94
Il vino simbolo di rispetto per la terra e chi la lavora Teatronaturale.it - 28/06/2025	96
Assoenologi, Petri ad Agrigento: "Il vino sia simbolo di rispetto per la terra e per chi la lavora" CronacheDiGusto.it - 28/06/2025	98
"Vino, il mare della vita" al Congresso Assoenologi agromagazine.it - 27/06/2025	99
Congresso Assoenologi con il Ministro Lollobrigida vrsicilia.it - 27/06/2025	101
rassegna stampa vitivinicola di venerdì 27 giugno 2025. vinievino.com - 27/06/2025	102
Assoenologi, Cotarella al congresso di Agrigento: "Il vino fa bene al cuore e racconta la nostra identità" CronacheDiGusto.it - 27/06/2025	104
rassegna stampa vino di venerdì 27 giugno 2025! tenuteagricole24.it - 27/06/2025	106
Assoenologi 2025 - La Premier Giorgia Meloni: "difendiamo il vino italiano da ogni demonizzazione"	108

Polegato, 'non volevo fare scarpe, ma produrre vino' Msn (Italia) - 27/06/2025	110
Cotarella (Assoenologi),difendere valore socioeconomico del vino Msn (Italia) - 27/06/2025	111
Meloni, 'Il vino è un pilastro del Made in Italy' Msn (Italia) - 27/06/2025	112
Il ministro Lollobrigida ad Agrigento per il 78° Congresso di Assoenologi scrivolibero.it - 27/06/2025	113
Miccichè insignito da Assoenologi: "Orgogliosi di Agrigento Capitale" Agrigentooggi.it - 27/06/2025	114
Apertura al Pirandello con il ministro Lollobrigida Giornale di Sicilia Agrigento - Agrigento - 27/06/2025	115
Ministro Lollobrigida ad Agrigento: "L'agroalimentare italiano va a gonfie vele" (VIDEO) comunicalo.it - 26/06/2025	116
Lollobrigida: "L'agroalimentare italiano va a gonfie vele" Ansa.it - 26/06/2025	118
Meloni, 'Il vino è un pilastro del Made in Italy' Ansa.it - 26/06/2025	119
Congresso Assoenologi: Agrigento capitale del vino e del riscatto italiano Agrigentooggi.it - 26/06/2025	120
Polegato, 'non volevo fare scarpe, ma produrre vino' Ansa.it - 26/06/2025	121
Cotarella (Assoenologi),difendere valore socioeconomico del vino Ansa.it - 26/06/2025	122
Lollobrigida, 'l'agroalimentare italiano va a gonfie vele' Ansa.it - 26/06/2025	123
Lollobrigida, 'l'agroalimentare italiano va a gonfie vele' altoadige.it - 26/06/2025	124
Lollobrigida, 'l'agroalimentare italiano va a gonfie vele' giornaletrentino.it - 26/06/2025	127
Assoenologi, Cotarella ad Agrigento: il vino fa bene al cuore comunicalo.it - 26/06/2025	132
Meloni: "Il vino è un pilastro del Made in Italy" comunicalo.it - 26/06/2025	134
Congresso Assoenologi: l'evento in diretta streaming su ANSA.it fornelliditalia.it - 26/06/2025	136
TV6onAIR - Congresso Assoenologi a causa di diretta streaming su ANSA.it - Vino tv6onair.com - 26/06/2025	137
Assoenologi, viaggio nella dieta mediterranea sicana che allunga la vita: il congresso ad Agrigento CronacheDiGusto.it - 26/06/2025	138
Congresso nazionale di assoenologi ad Agrigento, focus su vino, mercato e territorio siciliano gaeta.it - 26/06/2025	140

Congresso Assoenologi in diretta streaming su ANSA.it Ansa.it - 26/06/2025	142
Congresso Assoenologi in diretta streaming su ANSA.it altoadige.it - 26/06/2025	143
Congresso Assoenologi in diretta streaming su ANSA.it giornaletrentino.it - 26/06/2025	144
Agrigento, al via oggi il 78° congresso nazionale Assoenologi comunicalo.it - 26/06/2025	149
I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi canicattiveb.com - 26/06/2025	151
Agrigento, strade chiuse per il Congresso Assoenologi: ecco l'ordinanza e le modifiche alla viabilità reportsicilia.it - 25/06/2025	153
Ad Agrigento il confronto su vino e territorio L'Edicola - 25/06/2025	155
Assoenologi: Congresso sul vino e le nuove sfide ad Agrigento itacanotizie.it - 24/06/2025	156
Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita lasicilia.it - 24/06/2025	157
I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi siciliaonpress.com - 24/06/2025	159
Agrigento, congresso nazionale Assoenologi dal 26 a 28 giugno comunicalo.it - 24/06/2025	162
I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi scrivolibero.it - 24/06/2025	164
Agrigento. I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi lavocedellisola.it - 24/06/2025	166
Enna Press ennapress.it - 23/06/2025	168
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi ilcorrieredifirenze.it - 23/06/2025	170
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi cittadi.it - 23/06/2025	171
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi cronachediabruzzoemolise.it - 23/06/2025	172
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi primopiano24.it - 23/06/2025	173
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi corrieredellasardegna.it - 23/06/2025	174
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi notiziarioflegreo.it - 23/06/2025	175
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi investmentinews.it - 23/06/2025	176
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi	177

cronacheditrentoetrieste.it - 23/06/2025

Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi cronachedimilano.com - 23/06/2025	178
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi magazine-italia.it - 23/06/2025	179
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi cronachedelmezzogiorno.it - 23/06/2025	180
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi radionapolicentro.it - 23/06/2025	181
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi venezia24.com - 23/06/2025	182
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi ilgiornaleditorino.it - 23/06/2025	183
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi gazzettadigenova.it - 23/06/2025	184
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi notiziedi.it - 23/06/2025	185
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi appianews.it - 23/06/2025	186
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi corriereflegreo.it - 23/06/2025	187
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi corrieredipalermo.it - 23/06/2025	188
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi forumitalia.info - 23/06/2025	189
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi ilcorrieredibologna.it - 23/06/2025	190
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi cronachedellacalabria.it - 23/06/2025	191
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi cronachedibari.com - 23/06/2025	192
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi campaniapress.it - 23/06/2025	193
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi radiostudio90italia.it - 23/06/2025	194
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi Di Redazione Giu 23, 2025 canaleuno.it - 23/06/2025	195
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi Qds.it - 23/06/2025	197
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi gazzettamatin.com - 23/06/2025	199
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi	201

Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi corrierediancona.it - 23/06/2025	202
Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi askanews.it - 23/06/2025	203
I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi mondopalermo.it - 23/06/2025	204
I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi Blogsicilia.it - 23/06/2025	205
I sapori dei Sicani presenti al 78° Congresso Nazionale Assoenologi: come partecipare mondopalermo.it - 23/06/2025	209
I sapori dei Sicani presenti al 78° Congresso Nazionale Assoenologi: come partecipare siciliafan.it - 23/06/2025	210
I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi comunicalo.it - 23/06/2025	214
sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale AssoenologiUn viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita sicilia24h.it - 23/06/2025	216
I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi grandangoloagrigento.it - 23/06/2025	218
Tutto pronto per il Congresso Nazionale di Assoenologi ad Agrigento. Manzo: "Attesi oltre 700 ospiti. E sul ruolo dell'enologo vi dico che..." CronacheDiGusto.it - 23/06/2025	220
«Canto il vino nella grande osteria deipopoli» L'Arena - 22/06/2025	221
"Sotto il cielo d'estate": presentata la rassegna culturale del Parco archeologico della Valle dei Templi agrigentovv.it - 20/06/2025	226
Appunti diVini: Giuseppe Figlioli enologo e direttore tecnico delle Cantine Birgi a Marsala siciliareport.it - 19/06/2025	229
Agrigento, 78° Congresso Nazionale Assoenologi: tre giorni di "Vino, mare e Sicilia" siciliareport.it - 19/06/2025	232
GLI ENOLOGI A CONVEGNO A D AGRIGENTO Grandi Vini - 01/06/2025	235
Congresso Assoenologi in Sicilia, tra consumi, comunicazione, salute, tendenze e territorio winenews.it - 21/05/2025	236
RICCARDO COTARELLA RESTA ALLA GUIDA DI ASSOENOLOGI Il corriere vinicolo - 19/05/2025	238
Formazione, eventi e innovazione: Vinoway Italia e il futuro del vino secondo Davide Gangi eventi.news - 20/05/2025	239
Formazione, eventi e innovazione: Vinoway Italia e il futuro del vino secondo Davide Gangi forbes.it - 19/05/2025	241
rassegna stampa vino di sabato 10 maggio 2025! tenuteagricole24.it - 10/05/2025	244

Rassegna Stampa Vino - sabato 10° Maggio 2025 vinievino.com - 10/05/2025	247
Congresso nazionale Enologi in città Giornale di Sicilia Agrigento - Agrigento - 10/05/2025	250
TV6onAIR - Agrigento ospita pubblicazione 2025 conferenza Assoenologi - Fiere e Eventi tv6onair.com - 09/05/2025	251
Agrigento accoglie la nuova edizione del congresso Assoenologi 2025 fornelliditalia.it - 09/05/2025	252
Presentato il Congresso Nazionale di Assoenologi: ad Agrigento le sfide del futuro CronacheDiGusto.it - 09/05/2025	253
Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi grandangoloagrigento.it - 09/05/2025	254
Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi altoadige.it - 09/05/2025	255
Vino, il mare della vita: il congresso di Assoenologi esplora nuove prospettive fornelliditalia.it - 09/05/2025	258
Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi giornaletrentino.it - 09/05/2025	260
Agrigento protagonista del 78° congresso nazionale di Assoenologi con focus su vino e Sicilia gaeta.it - 09/05/2025	265
Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi Ansa.it - 09/05/2025	267
Presentato a Roma il 78° Congresso Nazionale Assoenologi: "Vino, il mare della vita" Agrigento 26 - 28 giugno 2025 cibvs.com - 09/05/2025	268
TV6onAIR - 'Vino, il immensità della celebrità' elaborato parlamento Assoenologi - Vino tv6onair.com - 09/05/2025	269
Presentato il congresso nazionale assoenologi 2025 ad agrigento con focus su vino e sicilia gaeta.it - 08/05/2025	270
'Vino, il mare della vita' tema congresso Assoenologi Ansa.it - 08/05/2025	273
'Vino, il mare della vita' tema congresso Assoenologi altoadige.it - 08/05/2025	274



> 17 luglio 2025 alle ore 0:00

Vitigno nero siciliano, in arrivo dalla Grecia,
usato per il Marsala Rubino. Da sempre difficile
da coltivare, oggi è pronto per una nuova vita

di **Luciano Ferraro**

PERRICONE (O PIGNATIELLO)

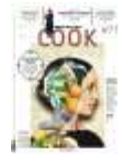


I barone Antonio Mendola di Favara, con il bastone da passeggio e la tuba in testa, era tra i maggiori collezionisti europei di viti. Ne aveva catalogate 4.000, scovandole «fin nel Giappone e nell'Indocina», come raccontò nell'autobiografia del 1903. Per tutta la vita studiò i vitigni, cercò nuove strade per irrobustirli, creò nuove piante con l'ibridazione, come il Catarratto Moscato Cerletti, fratello del Grillo. Quest'ultimo faceva furore nei primi decenni del secolo scorso, era considerato il migliore per il Marsala, come scrisse nel 1926 il presidente del Consorzio

Antifillosserico di Marsala, Dell'Orto. Mentre in uno studio sul Marsala (citato da Filippo Sciara in un saggio del 2000 sulla rivista siciliana Galleria) Francesco Rizzo osservò nel 1948 che le varietà nere erano quasi scomparse dalla provincia di Trapani. Non il Perricone (o Pignatello), usato per il Marsala Rubino e, come tale, indicato nel disciplinare di produzione approvato dal ministero dell'Agricoltura nel 1969. Mendola aveva studiato il Perricone. Figura e studi del barone sono stati ricordati all'ultimo congresso di Assoenologi ad Agrigento, capitale della cultura 2025. La Sicilia ha un ricchissimo tesoro di vitigni

autoctoni, più di 70. È stato uno dei protagonisti della degustazione al congresso, guidata dal giornalista Fabrizio Carrera (Cronache di gusto), dal master of wine Pietro Russo e dal sommelier Sandro Mezzapelle. Un altro master of wine, Andrea Lonardi, all'evento Sicilia en Primeur, aveva definito il Perricone una delle «carte forti» della regione, assieme a Grillo, Catarratto, Nero d'Avola e Frappato, «vini con identità territoriale precisa: sole, vitigni, suoli della Sicilia». Russo ha descritto il Perricone come un vitigno «difficile da coltivare, con

una sua rusticità e, nel passato, un lato vegetale e tannini non sempre ben digeriti, ma è molto migliorata la capacità di trattarlo e vinificarlo. Ora è varietà interessante, con profumi di frutti rossi e una struttura solida, in grado di affrontare il tempo». In degustazione c'era la Riserva 2023 di Feudo Stagnone, dalla zona in cui Russo, Lonardi e l'altro master of wine, Gabriele Gorelli, hanno acquistato un ettaro di Grillo per rilanciare il Marsala, con l'etichetta Officina del vento. Il Perricone arriva dalla Grecia antica. Ed è stato presente nelle pro-



> 17 luglio 2025 alle ore 0:00

vince di Palermo, Trapani e Agrigento, fino alla strage dei vigneti europei per la fillossera. Ora può iniziare una nuova vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. IL PERRICONE È UN VITIGNO SICILIANO A BACCA ROSSA, ARRIVA DALLA GRECIA ANTICA

2. È STATO UN VITIGNO MOLTO PRESENTE NELLE PROVINCE DI PALERMO, TRAPANI E AGRIGENTO, ANCHE PERCHÉ VENIVA USATO PER IL MARSALA RUBINO



3. LA DIFFUSIONE SI È RIBOTTA NELLA PRIMA METÀ DEL NOVECENTO A CAUSA DELLA FILLOSSERA

4. È CONOSCIUTO ANCHE CON IL SINONIMO PIGNATELLO, DA "PIGNATIDARE", LE TERRE ROSSE DEL TRAPANESE USATE PER LE "PIGNATTE" DA CUCINA

5. CON QUESTO NOME LO HA DESCRITTO NELL'800 IL BARONE ANTONIO MENDOLA, AMPELOGRAFO E SCRITTORE



Una carrellata di video interviste al Congresso 78[^] di Assoenologi di Agrigento

Interviste al Congresso 78[^] di Assoenologi di Agrigento Sono stati tre giorni travolgenti e coinvolgenti di cui noi abbiamo



Interviste al Congresso 78[^] di Assoenologi di Agrigento Sono stati tre giorni travolgenti e coinvolgenti di cui noi abbiamo una traccia parziale ma non per questo meno valida e lodevole anche per chi non addetto ai lavori in quanto esperti vini e cibi abbia potuto ascoltare una "categoria" che il vino lo fa e sa cosa ci mette dentro.

Riccardo Cotarella, Presidente nazionale Assoenologi: "Questo congresso è un'edizione che resterà scolpita nella memoria di tutti noi per la qualità dei contenuti, per il livello degli interventi e per il clima di confronto e coesione che ha saputo creare. Tre giornate intense, vissute nel segno della cultura, della scienza, del dialogo e della passione per il vino, che ancora una volta si conferma non solo eccellenza produttiva, ma simbolo della nostra identità, della nostra economia e, soprattutto, di uno stile di vita sano e consapevole. Lo abbiamo ribadito con forza: il vino, se consumato con intelligenza e moderazione, fa bene al cuore, fa bene alla salute e fa bene alla società".

"Carlo Cambi, sono un giornalista e un gastronomo, ho fatto delle guide importanti, sono stato per molti anni capo redattore dell'Economia di Repubblica, ora scrivo per la verità e per Panorama, ma mi occupo da sempre di vino, di cose buone da mangiare e anche della Sicilia. Sai perché mi ricordano in Sicilia? Perché io sono stato quello che ha inventato i Viaggi di Repubblica, primo settimanale di turismo d'Italia, che è arrivato a vendere fino a un milione e mezzo di copie e cifre impensabili oggi, ma mi chiedono di dirvi perché bisogna bere vino? Per



un motivo semplice, perché il vino è l'anima della nostra civiltà occidentale, in particolare se siete siciliani dovete bere vino, perché il vino è il primo costituente dell'identità siciliana. Archestrato di Gela, che stava a 70 km da qui, da Agrigento, è il primo grande gastronomo della storia.

I greci che arrivavano dalla Magna Grecia denominavano questa regione la terra madre del vino, eppure arrivava dalle parti loro. Quindi voltare le spalle al vino significa voltare le spalle a noi stessi, alla nostra identità, alla nostra storia, alla nostra cultura. Il problema qual è? Perché me l'hanno raccontato finora come se fosse un profumo, un cosmetico.

No, arrivano gli influencer, buono questo, buono... No, non è così. Il vino va raccontato come leggere un libro, come guardare un museo, come inebriarsi di questo panorama. Vedete, quella roba lì non l'abbiamo fatta noi, è Dio che ce l'ha data.

E i greci, quando Euripide scrive nel 406 a.c. Le Baccanti, peraltro se la vedete rappresentata nel teatro di Segesta, andate in delirio perché è una roba assoluta, lo pensa come? Per dire ho bisogno di spiegare la momentanea follia che coglie gli uomini, l'estro creativo, il dubbio esistenziale, scrive le baccanti. Dovete pensare che, per esempio, un povero signore come Nietzsche sulle Baccanti scrive questo saggio l'origine della tragedia greca e pone all'umanità questo quesito vogliamo essere apollinei, cioè avere tutto sotto controllo razionalmente o dionisiaci, cioè lasciare che la nostra parte creativa, i nostri incubi, la nostra parte anche nera possa emergere in modo che come l'Etna, come "a muntagna" fa vomitare dalla terra l'anima. Ecco, il vino è questo e così va raccontato ai ragazzi.

Non gli va detto che è un modo per ascoltare Giovanotti o l'ultimo Trapper. No, il vino va bevuto per immergerci fino in fondo nella profondità del nostro animo e uscirne ogni volta migliori".

"Sono Carlo Alberto Panont, mi occupo di consorzi di tutela. Sono qui al 78° Congresso Assoenologi per conto di diversi consorzi. Il mio, dove dirigo, è il Consorzio Garda e quelli per cui collaboro in Sicilia, DOC Sicilia, Pantelleria, DOC e Marsala. Diciamo che l'apporto, come è stato detto, dei sistemi di denominazione è fondamentale nella tutela non solo dei vini DOC, ma è fondamentale anche nel futuro delle denominazioni collettive per portare questi regolamenti, queste necessità all'interno del sistema produttivo.

Noi siamo in collaborazione con Assoenologi perché siamo i sistemi di territorio, ma quei sistemi di territorio vivono fuori dal territorio cercando di salvaguardare le denominazioni oggi per il futuro di domani".

"Sono Giacomo Manzo, Presidente dell'Assoenologi Sicilia, Consigliere nazionale. Quest'anno ospitiamo qua di Agrigento, il capitale della cultura, il 78° Congresso Assoenologi nazionale. Per



noi è un orgoglio e un piacere ospitare tanti colleghi e tante persone che vengono da tutti i paesi in tutte le regioni d'Italia e anche qualcuno d'Europa. Il nostro intento principale è discutere la situazione dei mercati, l'evoluzione dei nostri vini, in quale orientamento si sta andando e quale possono essere le soluzioni. Un ruolo importante, giustamente, di tutto questo è la figura dell'enologo perché è al centro di tutta questa situazione e noi non siamo solamente quelli che lavoriamo in cantina, ma dobbiamo trasferire nella bottiglia e alla cliente finale il territorio, la cultura, la storia che ha la nostra regione o tutte le regioni d'Italia. Questo è un lavoro bellissimo che ci onora e ci fa piacere di fare”.

“Vincenzo Russo, Professore di Psicologia del Consumo e Neuromarketing. Oggi siamo qui al 78° Congresso Nazionale di Assoenologi. Gli argomenti sono tanti, quelli che tratterò io insieme a un bel gruppo di commensali alla tavola. Toni Lococo, da una parte, il direttore Fulvio Bellomo dell'Assessorato dell'Agricoltura della Regione Siciliana per parlare fondamentalmente di come rendere sempre più attrattivo il territorio siciliano. Partiremo ovviamente dalla nomina di Regione Europea della Gastronomia che nel 2023 è stata data alla Regione Sicilia per il 2025.

Grazie a un dossier che ho avuto la fortuna di redigere io insieme a dei colleghi che aveva l'obiettivo di creare condizioni per attrarre ancora di più i turisti in Sicilia. Anche se devo dire che la Sicilia in questo ultimo periodo ha avuto un exploit impressionante dal punto di vista dell'attrazione turistica forse quello che bisognerebbe fare è alzare il livello dell'attrattività per non subire quello che viene chiamato l'over-tourism. Noi abbiamo un eccesso in alcune zone di turismo che rischia di devastare il territorio e non portare nulla dal punto di vista economico.

Allora, migliorare l'attrattività questa ovviamente dalle cantine ma anche dalla ristorazione facendo anche in modo che nei luoghi della ristorazione si possa parlare di una funzione da ambasciatori perché trovare il vino locale nei ristoranti io credo sia un obbligo e un dovere. Il problema è che molte volte ci troviamo forse per un eccesso di esterofilia siciliana prodotti che non sono tipicamente siciliani e va bene perché bisogna ampliare la carta dei vini però dall'altra parte è assurdo non trovare quelli che sono gli ambasciatori del territorio siciliano i vini siciliani”.

“Antonio Rallo Presidente Consorzio DOF Sicilia siamo oggi al congresso degli Enologi congresso nazionale che vede la presenza di circa 800 professionisti è un momento di confronto molto interessante per noi del Consorzio e ovviamente per tutti quelli che sono i partecipanti che sono sicuramente tra gli attori principali del mondo del vino”.

“Sono Giuseppe Figlioli Vice Presidente della sezione Sicilia di Assoenologi ci troviamo qua in questa splendida cornice qual è la Sicilia immersa in un mare in un mare divino che rappresenta tanta sensorialità tanta rappresentatività territoriale assieme alle 70 varietà



autoctone che abbiamo assieme a così tanti colleghi che ci hanno dato con questo grande piacere di essere qui con noi a questo 78° congresso nazionale di Asseonologi che sta andando davvero per il meglio soprattutto relativamente ai contenuti che i grandi relatori ci stanno relazionando e un grazie infatti lo voglio dire a loro a tutti i relatori che in questi giorni stanno susseguendo dandoci formazione e informazione”.

“Sono Carlos Veloso dos Santos amministratore delegato di Amorim e Cork al 78° congresso di Asseonologi vi presentiamo questa bellissima novità un tappo di sughero che non ha bisogno di cavatappi un'innovazione unica considerata una delle più grandi innovazioni nel mondo del packaging del vino del XXI secolo”.

“Sono Francesco Bongarrà sono il direttore dei Studi di Cultura Italiana a Londra Studi Italiano di Cultura a Londra la percezione del vino del Regno Unito è importantissima perché gli inglesi bevono bevono tanto tendono tenderebbero a bere di qualità se avessero un po' più di potere d'acquisto rispetto a quanto ne avevano prima adesso insomma il paese non è particolarmente ricco però appunto spendere sul vino e bere del vino importante del vino buono rientra in ogni caso tra le priorità del pubblico inglese Il vino italiano c'è dovrebbe esserci di più potrebbe esserci di più sconta due elementi di negatività il primo è stata l'uscita dell'Unione Europea del Regno Unito con la Brexit questo cosa ha determinato? se non un allontanamento di carattere geografico certamente un allontanamento di carattere burocratico perché le pratiche che vengono richieste per l'importazione di prodotti alcolici dall'Italia verso il Regno Unito sono praticamente decuplicate in numero e in difficoltà due secondo elemento che è legato al primo l'incapacità di molti produttori italiani di far fronte a questa ulteriore difficoltà con la spinta a cercare su altri mercati magari un po' più comodi questo cosa ha determinato? ha determinato una maggiore apertura di campo per i concorrenti stranieri non tanto e non solo i francesi che ci sono stati e ci saranno sempre nel Regno Unito e sono sempre apprezzati perché sono vicini perché comunque sono conosciuti e riconosciuti quanto per i prodotti che vengono dal Commonwealth mi riferirei intanto a tutto quello che arriva dalla Nuova Zelanda per esempio dall'Australia dal Sud Africa e anche dal Sud America ecco forse avremmo dovuto fare qualcosa di più e meglio qui a casa nostra fare qualche compito in più per adeguare la nostra risposta a questa richiesta ulteriore di burocrazia da parte degli inglesi per evitare di perdere quote di mercato ultimo elemento il nostro vino è percepito come eccellenza che piaccia o meno noi abbiamo fatto in istituto un grande evento con aprendo Sassicaia, Ornellaia e Bolgheri nel 2014 nello scorso mese d'ottobre alla vigilia dell'apertura dei vini di Bordeaux e abbiamo fatto la prima pagina del Financial Times perché alla fine la qualità quando è conosciuta ti fa stravincere ecco se si riuscisse a mantenere alto questo livello a continuare con l'impatto martellante di manifestazioni di questo genere che noi proviamo dal nostro piccolo all'istituto di cultura di Londra a fare ma che magari andrebbero fatti anche da altri soggetti pubblici e



privati probabilmente ecco sarebbe un lavorare tutti insieme che ci porterebbe a una vittoria finale.

“Sono Pietro Russo sono enologo e Master of Wine essere Master of Wine significa sicuramente un grandissimo senso di responsabilità è in primis un onore poter rappresentare la Sicilia anche l'Italia nel mondo del vino a livello internazionale responsabilità perché chiaramente abbiamo tantissima competitività bisogna farlo e poter narrare comunicare il vino in un certo modo con un certo anche set valoriale che risponda poi alle origini quindi è una sfida continua e che richiede tanto aggiornamento tanto studio la Sicilia ha tantissimo da dire ha delle grandi carte per poter affrontare il futuro con consapevolezza sicuramente delle proprie potenzialità abbiamo un patrimonio ampelografico davvero notevole da valorizzare abbiamo dei territori molto diversificati che si prestano a tantissime interpretazioni stilistiche e abbiamo dei tecnici delle competenze che insomma assolutamente invidiabili abbiamo dei territori già famosi altri meno ma che comunque hanno che stanno facendo bene che fanno sicuramente sperare sicuramente in una chiave di valorizzazione piuttosto che di quantità un cambio di rotta importante che parli di identità che parli davvero di un progetto da spendere per il futuro quindi sono sicuramente positivo riguardo il futuro della Sicilia del vino”.

Copyright SICILIAREPORT.IT ©Riproduzione riservata

[Clicca per una donazione](#)

Susanna Basile

[Iscriviti alla newsletter](#)



Assoenologi, Silvana Ballotta: il vino italiano è chiamato a una prova di maturità, più equilibrio tra regole e imprese

Leggi l'articolo "Assoenologi, Silvana Ballotta: il vino italiano è chiamato a una prova di maturità, più equilibrio tra regole e imprese". Rimani aggiornato sulle ultime news del mondo dell'enogastronomia.



“Il gioco si è fatto duro. E noi ci siamo, tutti, a giocare la nostra parte”. Con queste parole, Silvana Ballotta, CEO di Business Strategies, ha aperto il suo intervento ad Agrigento, durante il Congresso Assoenologi 2025, accendendo un dibattito necessario sul presente e il futuro della filiera vitivinicola italiana.

In un mondo in continua trasformazione – tra crisi sanitarie, dazi, instabilità geopolitica e nuovi modelli di consumo – il vino italiano è chiamato a una prova di maturità. Serve coesione, visione strategica e un nuovo equilibrio tra regole e imprese.

Biodiversità vitivinicola: il nostro asso nella manica

Secondo il MASAF (2024), oltre 100 milioni di euro sono stati stanziati per la campagna OCM Promozione 2024-25, a supporto dell'internazionalizzazione delle imprese vinicole italiane. Silvana Ballotta ha ricordato come questi strumenti siano fondamentali per: raccontare il vino italiano ai nuovi mercati esteri, parlare alle nuove generazioni di consumatori, costruire identità di marca solide a livello globale.



Il tutto in un settore che, nonostante le sfide, continua a crescere: “Nel 2023, l'export vinicolo italiano ha raggiunto i 7,8 miliardi di euro, con un +1,2% rispetto all'anno precedente (Nomisma Wine Monitor, 2024).

Sud-Est asiatico: un mercato in fermento. Secondo l'OIV (2024), la domanda di vini di qualità in questa regione cresce dell'8% all'anno. Paesi come Vietnam, Thailandia, Indonesia e Filippine stanno riscoprendo il vino – e tra questi, l'Italia ha un'opportunità unica. Una presenza strutturata, però, richiede visione, contenuti mirati e gestione professionale dei fondi OCM. In questo, il supporto dei consulenti specializzati diventa determinante.

Secondo Coldiretti (2023), un'azienda agricola italiana impiega in media 120 ore l'anno nella gestione delle sole pratiche amministrative.

“A volte i controlli dimostrano che c'è un apparato più impegnato a difendere le proprie posizioni che ad andare incontro alle esigenze reali delle cantine”. Silvana Ballotta ha denunciato un sistema che rischia di rallentare l'accesso agli strumenti e impedire reattività nei mercati globali, dove i tempi di risposta sono sempre più rapidi.

Da esecutori a facilitatori

Non basta più limitarsi a “copiare la norma”. Chi affianca le imprese nel percorso OCM deve oggi diventare: traduttore della complessità, mediatore tra esigenze aziendali e regolamenti, facilitatore di crescita. Una sfida culturale, prima ancora che amministrativa.

Presidiare il futuro, insieme

Il messaggio di Agrigento è chiaro: il settore ha risorse, competenze e prospettive.

Ma per affrontare i cigni neri che si profilano – crisi sanitarie, guerre commerciali, cambiamenti climatici – serve presidiare il tempo presente con visione e coerenza. “Il nostro lavoro è tradurre la complessità. E dare forza, voce e respiro alle cantine che credono nel valore del vino italiano nel mondo”.



Si è chiuso ad Agrigento il 78° Congresso Assoenologi, tre giorni di confronto sul futuro del vino

Si è chiuso ad Agrigento il 78° Congresso nazionale Assoenologi, che ha visto per tre giorni confrontarsi enologi, produttori, istituzioni e protagonisti



Si è chiuso ad Agrigento il 78° Congresso nazionale Assoenologi, che ha visto per tre giorni confrontarsi enologi, produttori, istituzioni e protagonisti del mondo della cultura e dell'impresa, in un evento che ha celebrato il vino italiano come eccellenza produttiva, culturale e identitaria. Il bilancio finale è stato tracciato dal Presidente nazionale Assoenologi, Riccardo Cotarella, che ha dichiarato: "Si conclude oggi, qui ad Agrigento, il nostro 78° Congresso, un'edizione che resterà scolpita nella memoria di tutti noi per la qualità dei contenuti, per il livello degli interventi e per il clima di confronto e coesione che ha saputo creare. Tre giornate intense, vissute nel segno della cultura, della scienza, del dialogo e della passione per il vino, che ancora una volta si conferma non solo eccellenza produttiva, ma simbolo della nostra identità, della nostra economia e, soprattutto, di uno stile di vita sano e consapevole. Lo abbiamo ribadito con forza: il vino, se consumato con intelligenza e moderazione, fa bene al cuore, fa bene alla salute e fa bene alla società. Questa è la verità scientifica che difendiamo da sempre, contro ogni tentativo di demonizzazione o semplificazione ideologica. Il successo del Congresso è stato testimoniato non solo dalla straordinaria partecipazione di professionisti e appassionati, ma anche dalla presenza di figure di altissimo profilo che hanno voluto condividere con noi la loro visione. Un particolare ringraziamento va alla Presidente del



Consiglio Giorgia Meloni, che con il suo messaggio ha voluto testimoniare la vicinanza e l'attenzione delle istituzioni al nostro mondo, al lavoro degli enologi, dei produttori e di tutta la filiera. Ringrazio il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che ha ribadito l'impegno del governo per il comparto vitivinicolo, un settore che rappresenta un orgoglio nazionale e una leva economica, culturale e sociale. Abbiamo avuto l'onore di ospitare anche Mario Moretti Polegato, imprenditore visionario e fondatore di Geox, che con il suo percorso ha saputo portare nel mondo l'ingegno e la creatività italiana. A lui abbiamo conferito con grande soddisfazione il premio Assoenologi "Personaggio dell'anno" e il titolo di socio onorario. Un contributo prezioso è arrivato anche da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che con il suo approccio umanistico ci ha ricordato quanto sia essenziale coniugare qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio. Il Congresso è stato anche un'occasione straordinaria di cultura e convivialità, grazie alle degustazioni che hanno permesso a tutti di scoprire la straordinaria varietà e qualità delle nostre denominazioni, vere e proprie espressioni della ricchezza dei territori italiani. Voglio infine ringraziare di cuore tutte le aziende partner e sponsor di Assoenologi: senza il loro contributo, la realizzazione di un evento di questa portata e di questa qualità non sarebbe possibile. Il loro sostegno è fondamentale per continuare a diffondere la cultura del vino e per rafforzare il ruolo degli enologi come garanti della qualità e ambasciatori dell'eccellenza italiana nel mondo. Da Agrigento ripartiamo con rinnovato entusiasmo, consapevoli che il vino italiano, con le sue radici millenarie e il suo sguardo proiettato al futuro, continuerà a rappresentare un pilastro del nostro Paese".

Grande soddisfazione anche per la partecipatissima degustazione dei vini siciliani, che si è svolta questa mattina e ha visto protagoniste le eccellenze vitivinicole dell'Isola, confermando il ruolo della Sicilia come terra di cultura, tradizioni e qualità enologica.

Al Congresso hanno preso parte numerosi protagonisti e relatori di primo piano. Le tavole rotonde sono state coordinate dal giornalista Bruno Vespa e dal vicedirettore del Corriere della Sera, Luciano Ferraro, e hanno affrontato i grandi temi del vino, dalla sostenibilità all'innovazione, dalla comunicazione alla tutela della salute.

Tra i relatori che hanno animato i dibattiti figurano accademici, esperti, imprenditori e rappresentanti istituzionali, tra cui Renzo Cotarella, amministratore delegato delle Cantine Antinori.

Non è mancato anche il momento di solidarietà con il ritorno di Padre Kessy, sacerdote in Tanzania, dove Assoenologi porta avanti da anni un progetto di sviluppo e cooperazione, illustrando durante il Congresso lo stato di avanzamento dei lavori.

Significativo l'intervento dell'europarlamentare Dario Nardella, che ha ricordato: "Tra le molte priorità in Parlamento europeo, in particolare in Commissione Agricoltura, ci stiamo



occupando molto del tema del vino, anche perché questo comparto che rappresenta una specificità di molti Paesi europei, tra cui l'Italia, è di fronte a sfide importanti: il calo dei consumi, soprattutto per il vino rosso, l'incertezza dei dazi americani, le difficoltà burocratiche e l'impatto del cambiamento climatico. Abbiamo il 'Pacchetto Vino', che prevede semplificazione, sostegno agli esportatori e strumenti per promuovere i nostri vini su nuovi mercati come Sud America, India e Sud-Est Asiatico. Dobbiamo puntare sull'innovazione, sulla comunicazione e su una promozione strutturale, evitando allarmismi su etichettature e difendendo il vino come ambasciatore positivo dell'Europa nel mondo. Insieme ce la faremo”.

Il Congresso si era aperto giovedì con la calorosa accoglienza delle istituzioni siciliane, che hanno dato il benvenuto ai partecipanti: dal Comune di Agrigento alla Regione Sicilia, che hanno ribadito la centralità del vino per l'economia e la cultura del territorio e l'orgoglio di ospitare un evento di tale rilievo.

Il 78° Congresso nazionale Assoenologi si chiude con una partecipazione record e un messaggio chiaro: il vino italiano, tra tradizione e innovazione, resta un protagonista insostituibile del futuro del nostro Paese.



RASSEGNA STAMPA VITIVINICOLA | 1 luglio 2025



• 01/07/2025

Novità enologiche e de ivini italiani

CANTINE ITALIANE

Tenuta Valle delle Ferle conquista l'Oro al Concours Mondial de Bruxelles 2025 La cantina di Caltagirone premiata con la Medaglia d'Oro per il suo Cerasuolo di Vittoria DOCG 2018, unico nel suo genere, conferma la qualità della viticoltura siciliana.

Cantina Brugnano porta la Sicilia in alto con il Grillo Lunario Il vino Lunario ottiene una delle 17 medaglie d'oro assegnate alla Sicilia al concorso internazionale, esprimendo le migliori caratteristiche del Grillo.

Cantine Kaggera apre un nuovo spazio a Palermo Dalla campagna siciliana al cuore della città, la storica cooperativa amplia la sua presenza con una sede che valorizza la produzione locale.

Cantina Sociale dei Sei Castelli: appuntamenti con la Barbera e non solo Tra Monferrato e Agliano Terme, la storica cooperativa piemontese rinnova la sua offerta con linee premium e iniziative sul territorio.

Cantina I Vini di Maremma lancia "Mosto Futuro" Uno spazio aperto all'arte e alla comunità, per unire vino, cultura ed espressione collettiva nella Maremma toscana.

Zest firma l'identità gourmet del Grand Hotel La Favorita Con la nuova cantina da 500 etichette e la sala degustazione, Zest completa la sua evoluzione per valorizzare l'enogastronomia di qualità.

Ortiche Bistrot a Ponteb Bernardo (CN): vini naturali per ripopolare un borgo Due sorelle puntano su vini piemontesi e filiera corta per far rinascere un paese di 19 abitanti.

VINO ITALIANO

Dazi USA: il settore vitivinicolo resta preoccupato Nonostante le rassicurazioni del governo sul 10%, per il 77% delle imprese vitivinicole italiane il rischio di un calo di fatturato resta elevato.

Unione Italiana Vini: “Nessun brindisi a un accordo con dazi al 10%” Il comparto teme perdite sul mercato americano, che vale circa 1,94 miliardi di euro di export.

Sistema-vino: diplomazia UE-USA e nuove prospettive PAC Le associazioni di settore lanciano un appello comune per difendere la stabilità delle imprese vitivinicole in un contesto di tensioni geopolitiche.

Assoenologi: “Il vino italiano è un protagonista insostituibile” Dal Congresso 2025 di Agrigento un messaggio forte sulla centralità del vino nella cultura e nell'economia del Paese.

Valoritalia presenta l'Annual Report Stabilità dei volumi, resilienza del settore e capacità di intercettare i cambiamenti dei consumi emergono come punti di forza nel quinquennio 2020–2025.

Caldo estremo: Sandro Bottega diffonde la guida al consumo responsabile del Prosecco Dieci regole per gustare le bollicine anche con le temperature estive da record.

Masi premiata da Il Sole 24 Ore e Università Bicocca per l'ESG Il gruppo veneto conquista il primo posto nel segmento EGM di Borsa Italiana grazie alle buone pratiche di sostenibilità.

Alejandro Bulgheroni: “Il momento giusto per investire nel vino” Il produttore, con tenute a Bolgheri, Montalcino e Chianti, conferma la fiducia nel settore vitivinicolo italiano.

ENOLOGIA ITALIANA

Di Gavi in Gavi Festival Il 28 giugno il borgo piemontese ha celebrato il Gavi DOCG con degustazioni, eventi culturali e street food locale.

Festa del Vino a Baveno Il 18 luglio sulle rive del Lago Maggiore, una serata di degustazioni piemontesi con musica e sapori del territorio.

Mamoiada Vives 2025 Il Cannonau della Barbagia come motore di sviluppo economico e culturale della comunità sarda.

Prata Jazz a Palazzo Baronale Il 18 luglio in Irpinia si uniscono storia, musica jazz e degustazioni per esaltare i vini del territorio.

E se fosse l'Irpinia la prossima frontiera del vino? Il territorio campano conquista sempre più attenzione grazie alla qualità delle sue produzioni.

In Veneto vendemmia al via a fine agosto Annata buona, con ritardi legati al clima ma una qualità stimata positiva.

Vino, le migliori cantine italiane secondo Go Wine Ben 24 cantine ottengono le “Tre Impronte”, con Toscana e Piemonte in testa per accoglienza ed eccellenza enologica.

Enoteca Esselunga punta sull'omnicanalità Totem digitali nei punti vendita e nuove soluzioni logistiche per migliorare la customer experience del vino.

FORBUS: un servizio per rendere le cantine più profittevoli Consulenze su viticoltura, enologia, vendite e comunicazione per aiutare le aziende a generare valore e

utili.

DAL MONDO

Frode in Champagne: rischia 4 anni Didier Chopin Il viticoltore francese accusato di aver prodotto centinaia di migliaia di bottiglie di falso Champagne con vini di bassa qualità provenienti dalla Spagna.

Cerchiamo cantine per l'enoturismo Progetto per affittare aziende vitivinicole nei fine settimana e promuovere esperienze enogastronomiche.

Proposta di acquisizione Rent to Buy Iniziativa per sostenere giovani agricoltori attraverso la formula rent to buy, in collaborazione con Tenute Agricole 24 e Vitivinicole.

FORBUS: business coaching per cantine Il primo servizio integrato in Italia per aiutare le cantine a diventare imprese sostenibili e profittevoli.



rassegna stampa vino di martedì 1 luglio 2025!

RASSEGNA STAMPA VITIVINICOLA | 1 luglio 2025

Tenuta Valle delle Ferle conquista l'Oro al Concours Mondial de Bruxelles 2025

La cantina di Caltagirone premiata con la Medaglia d'Oro per il suo Cerasuolo di Vittoria DOCG 2018, unico nel suo genere, conferma la qualità della viticoltura siciliana.

Cantina Brugnano porta la Sicilia in alto con il Grillo Lunario

Il vino Lunario ottiene una delle 17 medaglie d'oro assegnate alla Sicilia al concorso internazionale, esprimendo le migliori caratteristiche del Grillo.

Cantine Kaggera apre un nuovo spazio a Palermo

Dalla campagna siciliana al cuore della città, la storica cooperativa amplia la sua presenza con una sede che valorizza la produzione locale.

Cantina Sociale dei Sei Castelli: appuntamenti con la Barbera e non solo

Tra Monferrato e Agliano Terme, la storica cooperativa piemontese rinnova la sua offerta con linee premium e iniziative sul territorio.

Cantina I Vini di Maremma lancia "Mosto Futuro"

Uno spazio aperto all'arte e alla comunità, per unire vino, cultura ed espressione collettiva nella Maremma toscana.

Zest firma l'identità gourmet del Grand Hotel La Favorita

Con la nuova cantina da 500 etichette e la sala degustazione, Zest completa la sua evoluzione per valorizzare l'enogastronomia di qualità.

Ortiche Bistrot a Pontebernardo (CN): vini naturali per ripopolare un borgo

Due sorelle puntano su vini piemontesi e filiera corta per far rinascere un paese di 19 abitanti.

Dazi USA: il settore vitivinicolo resta preoccupato

Nonostante le rassicurazioni del governo sul 10%, per il 77% delle imprese vitivinicole italiane il rischio di un calo di fatturato resta elevato.

Unione Italiana Vini: "Nessun brindisi a un accordo con dazi al 10%"

Il comparto teme perdite sul mercato americano, che vale circa 1,94 miliardi di euro di export.

Sistema-vino: diplomazia UE-USA e nuove prospettive PAC

Le associazioni di settore lanciano un appello comune per difendere la stabilità delle imprese vitivinicole in un contesto di tensioni geopolitiche.

Assoenologi: "Il vino italiano è un protagonista insostituibile"

Dal Congresso 2025 di Agrigento un messaggio forte sulla centralità del vino nella cultura e nell'economia del Paese.

Valoritalia presenta l'Annual Report

Stabilità dei volumi, resilienza del settore e capacità di intercettare i cambiamenti dei consumi emergono come punti di forza nel quinquennio 2020-2025.

Caldo estremo: Sandro Bottega diffonde la guida al consumo responsabile del Prosecco

Dieci regole per gustare le bollicine anche con le temperature estive da record.

Masi premiata da Il Sole 24 Ore e Università Bicocca per l'ESG

Il gruppo veneto conquista il primo posto nel segmento EGM di Borsa Italiana grazie alle

buone pratiche di sostenibilità.

Alejandro Bulgheroni: “Il momento giusto per investire nel vino”

Il produttore, con tenute a Bolgheri, Montalcino e Chianti, conferma la fiducia nel settore vitivinicolo italiano.

Di Gavi in Gavi Festival

Il 28 giugno il borgo piemontese ha celebrato il Gavi DOCG con degustazioni, eventi culturali e street food locale.

Festa del Vino a Baveno

Il 18 luglio sulle rive del Lago Maggiore, una serata di degustazioni piemontesi con musica e sapori del territorio.

Mamoiada Vives 2025

Il Cannonau della Barbagia come motore di sviluppo economico e culturale della comunità sarda.

Prata Jazz a Palazzo Baronale

Il 18 luglio in Irpinia si uniscono storia, musica jazz e degustazioni per esaltare i vini del territorio.

E se fosse l'Irpinia la prossima frontiera del vino?

Il territorio campano conquista sempre più attenzione grazie alla qualità delle sue produzioni.

In Veneto vendemmia al via a fine agosto

Annata buona, con ritardi legati al clima ma una qualità stimata positiva.

Vino, le migliori cantine italiane secondo Go Wine

Ben 24 cantine ottengono le “Tre Impronte”, con Toscana e Piemonte in testa per accoglienza ed eccellenza enologica.

Enoteca Esselunga punta sull'omnicanalità

Totem digitali nei punti vendita e nuove soluzioni logistiche per migliorare la customer experience del vino.

FORBUS: un servizio per rendere le cantine più profittevoli

Consulenze su viticoltura, enologia, vendite e comunicazione per aiutare le aziende a generare valore e utili.

Frode in Champagne: rischia 4 anni Didier Chopin

Il viticoltore francese accusato di aver prodotto centinaia di migliaia di bottiglie di falso Champagne con vini di bassa qualità provenienti dalla Spagna.

Cerchiamo cantine per l'enoturismo

Progetto per affittare aziende vitivinicole nei fine settimana e promuovere esperienze enogastronomiche.

Proposta di acquisizione Rent to Buy

Iniziativa per sostenere giovani agricoltori attraverso la formula rent to buy, in collaborazione con Tenute Agricole 24 e Vitivinicole.

FORBUS: business coaching per cantine

Il primo servizio integrato in Italia per aiutare le cantine a diventare imprese sostenibili e profittevoli.



Sapori, fragranze e prodotti Igp protagonisti de "Le vie del cibo della lunga vita"



Ti trovi qui:Attualità



01

Luglio

Gustosa, ricca e salutare la degustazione

che ha inaugurato il progetto "Le vie del cibo della lunga vita" in Piazza Pirandello ad Agrigento. L'iniziativa si è svolta nell'ambito del 78° Congresso Nazionale Assoenologi alla presenza del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea Salvatore Barbagallo e dell'Assessore Regionale al Turismo, Sport e Spettacolo Elvira Amata. I partecipanti hanno potuto scoprire i segreti della longevità attraverso sapori autentici della tradizione sicana.

"Ringraziamo gli illustri ospiti per la disponibilità ad apprezzare i nostri prodotti e ad ascoltarci", ha dichiarato il presidente della S.M.A.P. (Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani), Giovanni Panepinto, "sicuramente avremo l'occasione di raccontare nei nostri luoghi che nei Sicani si vive di più, si vive bene, grazie alla dieta mediterranea.

Il progetto 'Le vie del cibo della lunga vita', finanziato dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, vuole valorizzare le qualità del cibo dei sicani, che permette oggi di registrare la presenza di centenari, novantenni e ottantenni superiori alla media nazionale", ha spiegato il presidente della S.MA.P. I dati presentati durante l'evento sono interessanti: nel solo comune di San Giovanni Gemini, con 7.500 abitanti, si contano circa 522 persone tra gli 80 e i 90 anni, 119 nonagenari e 6 ultracentenari. "La maggior parte sono di sesso femminile", ha precisato il sindaco del comune di San Giovanni Gemini, Dino Zimbaro, e vicepresidente della S.MA.P., "e considerando che parliamo di persone di 105, 104, 101 anni, in una piccola comunità è qualcosa di magnifico. Quello che in altre parti del mondo inseguono come longevità, per noi nei Sicani è la normalità."

Prodotti d'eccellenza protagonisti della serata

Gli ospiti del congresso hanno potuto provare un'ampia gamma di specialità locali: formaggi pecorini e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, le tradizionali 'mpignulate sicane e l'olio extravergine IGP Sicilia. Il tutto accompagnato dall'acqua delle sorgenti di Santo Stefano di Quisquina, e concluso in dolcezza con la migliore pasticceria.

"Lucca Sicula non poteva mancare con il suo prodotto principe, l'olio extravergine d'oliva, che è il principe della tavola", ha dichiarato il sindaco di Lucca Sicula Salvatore Dazzo, componente del consiglio di amministrazione della S.MA.P.

Protagoniste le celebri pesche di Bivona IGP, le rinomate Arance di Ribera DOP e le squisite torte di arance del Consorzio di Tutela delle Arance di Ribera DOP, oltre che i vini autoctoni che raccontano secoli di tradizione vinicola. L'evento si inserisce perfettamente nel calendario di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e celebra la Sicilia come Regione Europea della Gastronomia 2025.

L'iniziativa rappresenta il punto di partenza di un percorso più ampio che toccherà i Comuni del territorio sicano partecipanti al progetto.

La S.MA.P., che da 25 anni si occupa di sviluppo locale e conta 140 imprese associate tra cui 40 caseifici, coordina una rete che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, i Consorzi di Tutela Arancia di Ribera DOP e IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, oltre alla Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano.

L'appuntamento, onorato dalla presenza dei vertici del settore agricolo nazionale e regionale, apre un ricco calendario di eventi che toccherà sagre storiche e manifestazioni innovative, con l'obiettivo di rafforzare il brand territoriale e creare nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici dell'area.

Nel link interviste a: Giovanni Panepinto, presidente S.MA.P.; Salvatore Dazzo, sindaco di Lucca Sicula; Dino Zimbaro, sindaco di San Giovanni Gemini

Letto **19** volte Ultima modifica il Martedì, 01 Luglio 2025 13:22



Daide Gangi (Vinoway Italia) nominato Socio Onorario di Assoenologi



Luglio 1, 2025



Nel corso del **78° Congresso Nazionale Assoenologi**, svoltosi ad Agrigento, **Daide Gangi**, fondatore di Vinoway, è stato insignito del titolo di **Socio Onorario**. A consegnare la targa, accompagnata dalla motivazione ufficiale, è stato il Vice Presidente **Pierluigi Zama**, che ha letto: *“Per aver saputo combinare la conoscenza del mondo del vino con un approccio tecnico e metodico contribuendo alla formazione ed educazione di un pubblico sempre più vasto e per aver saputo costruire sinergie con i protagonisti del mondo vitivinicolo e ristorativo. Onorato di dare questo riconoscimento a*

un cuore gentile che è Davide Gangi”.



Il commento a caldo del Leader di Vinoway Italia and Academy: “Ricevere il titolo di Socio Onorario da Assoenologi è per me un’emozione profonda e un onore che va ben oltre il riconoscimento formale. Ringrazio di cuore il Presidente Riccardo Cotarella e tutto il Consiglio Direttivo per questo gesto che sento come un abbraccio da parte della grande famiglia dell’enologia italiana. Ho sempre creduto che la comunicazione del vino debba essere al servizio del lavoro straordinario che gli enologi svolgono ogni giorno, tra vigna e cantina, tra scienza e intuizione. Questo riconoscimento rafforza in me la responsabilità e il desiderio di continuare a raccontare il vino italiano con rispetto, passione e verità. È una tappa importante del mio cammino, che condivido con tutte le persone che credono in un’idea etica, culturale e moderna del nostro settore.”

Chi è Davide Gangi:

Nel panorama della critica enologica e della comunicazione vitivinicola, **Davide Gangi** (classe '68) rappresenta una delle voci più innovative ed influenti. Fondatore di **Vinoway Italia**, una delle piattaforme digitali di riferimento per il settore, ha saputo combinare la sua profonda conoscenza del mondo del vino con un approccio tecnico e metodico alla sua analisi, contribuendo così alla formazione e all’educazione di un pubblico sempre più vasto. Con oltre 14 anni alla guida di Vinoway Italia s.r.l., ha costruito solide sinergie con i protagonisti del mondo vitivinicolo e ristorativo. Dopo l’ennesimo successo di **Vinoway Selection (sia 2024 che 2025)**, evento glamour del vino italiano andato in scena lo scorso Novembre, l’attenzione si è spostata su **Vinoway Academy**, un progetto educativo con 200 ore di formazione, 60 lezioni e 11 tutor esperti in discipline come enologia, viticoltura, legislazione, marketing, comunicazione, neuroscienze e stampa enogastronomica.





Smettiamola di demonizzare il vino – Di Giuseppe Casagrande



30/06/2025

Da millenni accompagna la storia dell'uomo e rappresenta la cultura, l'identità, la tradizione di un popolo. I vigneti salvaguardano il territorio e creano lavoro

L'intervento di Bruno Vespa al 78° Congresso Assoenologi di Agrigento.

«Il vino è un pilastro del Made in Italy agroalimentare: è sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere, di cultura, di primati.»

Parole della presidente del Consiglio Giorgia Meloni che ha voluto sottolineare l'impegno del Governo a tutela del comparto vitivinicolo e della sua eccellenza in occasione del 78° Congresso Assoenologi in corso ad Agrigento.



Furio Battelini, l'enologo della Cantina di Riva, è il nuovo presidente dell'Assoenologi del Trentino.

Dobbiamo difendere il valore che il vino rappresenta per il nostro Paese

I lavori congressuali sono stati aperti dal presidente dell'Associazione Enologi Italiani Riccardo Cotarella, che ha ribadito il valore culturale, sociale ed economico del vino. Egli ha anche lanciato un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il settore.

«Il vino fa bene al cuore - ha affermato Cotarella - non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, al cuore della socialità, al cuore dell'anima umana. Il vino - ha aggiunto - è un dono della terra, è storia, è tradizione, è identità. Ma, soprattutto, è condivisione. Dobbiamo difendere senza tentennamenti il valore che il vino rappresenta per il nostro Paese.»



Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida.

***Record storico del nostro export agroalimentare: 70 miliardi di euro
Parole importanti anche quelle pronunciate dal Ministro dell'Agricoltura,
Francesco Lollobrigida. «L'agroalimentare italiano - ha dichiarato - va a gonfie
vele anche grazie al vino. Abbiamo raggiunto il record storico dell'export con 70
miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo.»***

***Sul tema del vino, Lollobrigida ha ribadito anche il no ad ogni tentativo di
demonizzazione: «Troppo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino
accompagna la storia dell'uomo, la cultura, l'identità, la tradizione. I vigneti
salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della
cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al
mondo.»***



***Il giornalista Gigi Brozoni (al centro) direttore del
Seminario Permanente Luigi Veronelli.***

***Il ministro Lollobrigida: «Sì ad un consumo consapevole,
no agli abusi»***

Il Ministro Lollobrigida ha poi ribadito che il consumo deve essere «corretto e consapevole, mai deve diventare un abuso». E ha aggiunto che proprio gli enologi «hanno un ruolo fondamentale perché garantiscono un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.»

I premi per la comunicazione del vino sono stati consegnati a Gigi Brozoni, giornalista e scrittore bergamasco, per 25 anni direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, e a Robert Camuto, pluripremiato scrittore e giornalista americano, collaboratore di «Wine Spectator» dal 2008.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande -



Assoenologi: “il vino italiano resta un protagonista insostituibile del futuro del nostro Paese”



CONGRESSO, AD AGRIGENTO

Il presidente Cotarella: “il vino è identità”. Il fondatore Slow Food Petrini: “sia simbolo di qualità che garantisce dignità a chi lavora la terra”

Il Congresso Assoenologi 2025 ad Agrigento



Il Congresso Assoenologi 2025 ad Agrigento



Il Congresso Assoenologi 2025 ad Agrigento



Il Congresso Assoenologi 2025 ad Agrigento



Il Congresso Assoenologi 2025 ad Agrigento



Il Congresso Assoenologi 2025 ad Agrigento



“Il vino italiano, tra tradizione e innovazione, resta un protagonista insostituibile del futuro del nostro Paese”: nel delicato dibattito tra vino e salute, in una fase in cui il mercato non brilla, tra dazi e cambiamento dei consumi, l’impatto della comunicazione della riforma del Codice della Strada (con tanto di etilometro sul palco, con il test “guidato” da Santo Puccia, Dirigente Superiore della Polizia di Stato) ed in un periodo storico in cui ad essere messa in discussione in generale è l’“identità”, non solo dei vini stessi, ma anche dei luoghi in cui nascono, nel difficile equilibrio da trovare tra il benessere di chi ci vive e lavora e turismo: è il messaggio (di sintesi, e di chiusura) del Congresso Assoenologi 2025, andato in

scena, nei giorni scorsi, ad Agrigento, uno dei luoghi icona di quella Sicilia continente vinicolo, dove la vite si intreccia alla storia millenaria. Sul palco tanti interventi, dallo chef Gianfranco Vissani all'ex calciatore Andrea Barzagli, che produce vino in Sicilia con Cantina Casematte a Messina, dal giornalista enogastronomico Carlo Cambi, all'ad di Marchesi Antinori, Renzo Cotarella, e non solo, nei giorni di chiusura, dopo l'apertura, con la lettera inviata dalla Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, ed a cui ha preso parte, tra gli altri, il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida.

Tra i messaggi più significativi, quello di Carlo Petrini, fondatore Slow Food, che, dal palco, ha lanciato un messaggio forte: “c'è un'urgenza che non possiamo più ignorare: serve un cambio di paradigma. La terra è parte integrante del sistema alimentare e il nostro compito è proteggerla. Si parla tanto di sostenibilità, ma dobbiamo chiederci: stiamo facendo davvero tutto ciò che è necessario?”. Petrini ha evidenziato come le minacce ambientali impongano scelte precise: “stiamo andando verso una situazione di non ritorno, e dobbiamo prepararci non solo a contenere i danni, ma a invertire la rotta. Chi produce ha una responsabilità diretta: ogni filiera, a partire da quella vitivinicola, deve essere costruita su rispetto per la terra e per chi la lavora”. Un passaggio fondamentale anche sul futuro del vino: “il vino non è solo prodotto interno lordo, il vino è cultura, paesaggio, economia sostenibile. Deve essere un simbolo di qualità che non distrugge il territorio, ma lo valorizza, e che garantisce dignità e giusta retribuzione a chi lavora nei campi”.

Tra gli interventi (moderati ora dal giornalista e produttore di vino, Bruno Vespa, ora da Luciano Ferraro, vice direttore “Corriere della Sera”) **quello dell'europarlamentare Dario Nardella, che ha ricordato: “tra le molte priorità in Parlamento europeo, in particolare in Commissione Agricoltura, ci stiamo occupando molto del tema del vino, anche perché questo comparto che rappresenta una specificità di molti Paesi europei, tra cui l'Italia, è di fronte a sfide importanti: il calo dei consumi, soprattutto per il vino rosso, l'incertezza dei dazi americani, le difficoltà burocratiche e l'impatto del cambiamento climatico. Abbiamo il “Pacchetto Vino”, che prevede semplificazione, sostegno agli esportatori e strumenti per promuovere i nostri vini su nuovi mercati come Sud America, India e Sud-Est Asiatico. Dobbiamo puntare sull'innovazione, sulla comunicazione e su una promozione strutturale, evitando allarmismi su etichettature e difendendo il vino come ambasciatore positivo dell'Europa nel mondo. Insieme ce la faremo”. Per il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, il Congresso n. 78 è stato “un'edizione che resterà scolpita nella memoria per la qualità dei contenuti, per il livello degli interventi e per il clima di confronto e coesione che ha saputo creare. Tre giornate intense, vissute nel segno della cultura, della scienza, del dialogo e della passione per il vino, che ancora una volta si conferma non solo eccellenza produttiva, ma simbolo della nostra identità, della nostra economia e, soprattutto, di uno stile di vita sano e consapevole. Lo abbiamo ribadito con forza: il vino, se consumato con intelligenza e moderazione, fa bene al cuore, fa bene alla salute e fa bene alla società. Questa è la verità scientifica che difendiamo da sempre, contro ogni tentativo di demonizzazione o semplificazione ideologica”.**

Copyright © 2000/2025

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2025



rassegna stampa vino di lunedì 30 giugno 2025!

rassegna stampa vitivinicola del 30 giugno 2025

Suddivisa nelle tre categorie che hai indicato: **cantine italiane, vino italiano, enologia italiana.**

Cantine Italiane

Cantina Funaro: riconoscimenti internazionali

Prestigioso doppio premio al Concours Mondial de Bruxelles 2025 per la Cantina Funaro: il Grillo Riserva 2022 ha ottenuto la Gran Medaglia d'Oro.

Casa Brecceto: la storia di tre amici e un garage

Nata ad Ariano Irpino nel 2000, Casa Brecceto è oggi una delle realtà più rappresentative dell'Irpinia.

Ômina Romana: serata memorabile con Heinz Beck

Festa in Cantina all'Azienda Agricola Ômina Romana di Velletri, un evento multisensoriale fra vigneti, arte e cucina stellata.

Rontana: 25 anni di tradizione a Brisighella

Nuova cantina per festeggiare il quarto di secolo dell'azienda della famiglia Ricci Curbastro.

Cantina Perla del Garda premiata per l'innovazione

Premio europeo per la sicurezza grazie al trattore a guida automatica con intelligenza artificiale.

Cantina Dryas: le bollicine di Fiano sotto la quercia

Presentato il Dryas Metodo Classico Pas Dosé 2021, spumante elegante nato a Montefredane.

Mamoiada Vives 2025: il Cannonau come simbolo di rinascita

L'associazione Mamojà celebra la cultura del vino sardo con eventi, degustazioni e visite nei vigneti.

Cerchiamo cantine per l'enoturismo

Progetto per affittare aziende vitivinicole nei fine settimana e promuovere esperienze enogastronomiche.

Proposta di acquisizione Rent to Buy

Iniziativa per sostenere giovani agricoltori attraverso la formula rent to buy, in collaborazione con Tenute Agricole 24 e Vitivinicole.

Vino Italiano

Francesi pazzi per il Prosecco

Oltre un francese su due ha bevuto almeno una volta Prosecco nell'ultimo anno, a scapito dello champagne.

Abruzzo in Bolla 2025

Successo per l'evento dedicato agli spumanti autoctoni abruzzesi, con oltre 50 cantine partecipanti.

Amarone e arte rinascimentale

Villa della Torre in Valpolicella e Palazzo Te di Mantova siglano una sinergia per valorizzare arte e vino.

Lambrusco sul Monte Bianco

“World Lambrusco Day” 2025 celebrato con una masterclass e degustazioni d’alta quota.

Il Brunello conquista le stelle

La Guida Il Vino per Tutti introduce la stella come nuovo riconoscimento oltre alle tre clessidre, premiando due Brunello 2019 d’eccellenza.

Colcaigo, il vino delle stelle

Romanzo distopico e surreale di Stefano Ferrio che racconta un Nordest misterioso tra vigneti ed extraterrestri.

Mamoiada Vives 2025: tradizione e comunità

Il Cannonau diventa un simbolo culturale e di coesione sociale contro lo spopolamento della Barbagia.

Dolegna del Collio inaugura le Notti del Vino

Degustazioni poetiche dedicate al Sauvignon nell’Isontino con produttori e autori regionali.

La Corte UE boccia “Nero Champagne”

Il marchio è stato giudicato ingannevole e respinto perché sfruttava la notorietà della DOP Champagne.

Pellegrini del Vino: seconda stagione del podcast

Viaggio enologico attraverso i racconti dei produttori italiani e una tappa speciale in Slovenia.

Enologia Italiana

Viticultura e cambiamento climatico

Nuove soluzioni come sensori e incroci genetici per resistere alla siccità e alle alte temperature, presentate al convegno di Artimino.

La guida Gambero Rosso: come funziona il metodo Tre Bicchieri

Degustazioni alla cieca e valutazioni di gruppo per raccontare il meglio del vino italiano dal 1987.

In vino non veritas?

Report denuncia possibili conflitti di interesse tra la guida Gambero Rosso, le cantine premiate e i fornitori di vino sfuso.

Il vino europeo e i pesticidi

Secondo il Pesticide Action Network, i livelli di pesticidi fluorurati nei vini europei sono triplicati dal 2000 a oggi.

Il Governo difende il vino italiano

Al Congresso Assoenologi di Agrigento, Giorgia Meloni ribadisce l’impegno a tutelare la cultura del vino Made in Italy.

FORBUS: business coaching per cantine

Il primo servizio integrato in Italia per aiutare le cantine a diventare imprese sostenibili e profittevoli.

Champagne Education in lingua italiana

Lanciato un percorso online in tre livelli per imparare tutto sullo champagne, gratuito per professionisti e appassionati.



rassegna stampa vitivinicola del 30 giugno 2025



- 30/06/2025

Novità enologica e dei vini italiani

Suddivisa nelle tre categorie che hai indicato: **cantine italiane, vino italiano, enologia italiana.**

Cantine Italiane

Cantina Funaro: riconoscimenti internazionali Prestigioso doppio premio al Concours Mondial de Bruxelles 2025 per la Cantina Funaro: il Grillo Riserva 2022 ha ottenuto la Gran Medaglia d'Oro.

Casa Brecceto: la storia di tre amici e un garage Nata ad Ariano Irpino nel 2000, Casa Brecceto è oggi una delle realtà più rappresentative dell'Irpinia.

Ômina Romana: serata memorabile con Heinz Beck Festa in Cantina all'Azienda Agricola Ômina Romana di Velletri, un evento multisensoriale fra vigneti, arte e cucina stellata.

Rontana: 25 anni di tradizione a Brisighella Nuova cantina per festeggiare il quarto di secolo dell'azienda della famiglia Ricci Curbastro.

Cantina Perla del Garda premiata per l'innovazione Premio europeo per la sicurezza grazie al trattore a guida automatica con intelligenza artificiale.

Cantina Dryas: le bollicine di Fiano sotto la quercia Presentato il Dryas Metodo Classico Pas Dosé 2021, spumante elegante nato a Montefredane.

Mamoiada Vives 2025: il Cannonau come simbolo di rinascita L'associazione

Mamojà celebra la cultura del vino sardo con eventi, degustazioni e visite nei vigneti.

Cerchiamo cantine per l'enoturismo Progetto per affittare aziende vitivinicole nei fine settimana e promuovere esperienze enogastronomiche.

Proposta di acquisizione Rent to Buy Iniziativa per sostenere giovani agricoltori attraverso la formula rent to buy, in collaborazione con Tenute Agricole 24 e Vitivinicole.

Vino Italiano

Francesi pazzi per il Prosecco Oltre un francese su due ha bevuto almeno una volta Prosecco nell'ultimo anno, a scapito dello champagne.

Abruzzo in Bolla 2025 Successo per l'evento dedicato agli spumanti autoctoni abruzzesi, con oltre 50 cantine partecipanti.

Amarone e arte rinascimentale Villa della Torre in Valpolicella e Palazzo Te di Mantova siglano una sinergia per valorizzare arte e vino.

Lambrusco sul Monte Bianco "World Lambrusco Day" 2025 celebrato con una masterclass e degustazioni d'alta quota.

Il Brunello conquista le stelle La Guida Il Vino per Tutti introduce la stella come nuovo riconoscimento oltre alle tre clessidre, premiando due Brunello 2019 d'eccellenza.

Colcaigo, il vino delle stelle Romanzo distopico e surreale di Stefano Ferrio che racconta un Nordest misterioso tra vigneti ed extraterrestri.

Mamoiada Vives 2025: tradizione e comunità Il Cannonau diventa un simbolo culturale e di coesione sociale contro lo spopolamento della Barbagia.

Dolegna del Collio inaugura le Notti del Vino Degustazioni poetiche dedicate al Sauvignon nell'Isontino con produttori e autori regionali.

La Corte UE boccia "Nero Champagne" Il marchio è stato giudicato ingannevole e respinto perché sfruttava la notorietà della DOP Champagne.

Pellegrini del Vino: seconda stagione del podcast Viaggio enologico attraverso i racconti dei produttori italiani e una tappa speciale in Slovenia.

Enologia Italiana

Viticultura e cambiamento climatico Nuove soluzioni come sensori e incroci genetici per resistere alla siccità e alle alte temperature, presentate al convegno di Artimino.

La guida Gambero Rosso: come funziona il metodo Tre Bicchieri Degustazioni alla cieca e valutazioni di gruppo per raccontare il meglio del vino italiano dal 1987.

In vino non veritas? Report denuncia possibili conflitti di interesse tra la guida Gambero Rosso, le cantine premiate e i fornitori di vino sfuso.

Il vino europeo e i pesticidi Secondo il Pesticide Action Network, i livelli di pesticidi fluorurati nei vini europei sono triplicati dal 2000 a oggi.

Il Governo difende il vino italiano Al Congresso Assoenologi di Agrigento, Giorgia Meloni ribadisce l'impegno a tutelare la cultura del vino Made in Italy.

FORBUS: business coaching per cantine Il primo servizio integrato in Italia per aiutare le cantine a diventare imprese sostenibili e profittevoli.

Champagne Education in lingua italiana Lanciato un percorso online in tre livelli per imparare tutto sullo champagne, gratuito per professionisti e appassionati.



Assoenologi, chiuso ad Agrigento il 78° Congresso nazionale, confronto sul futuro del vino



redazione

|

lunedì 30 Giugno 2025 - 06:45

Si è chiuso oggi ad Agrigento il 78° Congresso nazionale Assoenologi, che ha visto per tre giorni confrontarsi enologi, produttori, istituzioni e protagonisti del mondo della cultura e dell'impresa, in un evento che ha celebrato il vino italiano come eccellenza produttiva, culturale e identitaria.

Il bilancio finale è stato tracciato dal Presidente nazionale Assoenologi, Riccardo Cotarella, che ha dichiarato: *“Si conclude oggi, qui ad Agrigento, il nostro 78° Congresso, un'edizione che resterà scolpita nella memoria di tutti noi per la qualità dei contenuti, per il livello degli interventi e per il clima di confronto e coesione che ha saputo creare. Tre giornate intense, vissute nel segno della cultura, della scienza, del dialogo e della passione per il vino, che ancora una volta si conferma non solo eccellenza produttiva, ma simbolo della nostra identità, della nostra economia e, soprattutto, di uno stile di vita sano e consapevole. Lo abbiamo ribadito con forza: il vino, se consumato con intelligenza e moderazione, fa bene al cuore, fa bene alla salute e fa bene alla società. Questa è la verità scientifica che difendiamo da sempre, contro ogni tentativo di demonizzazione o semplificazione ideologica. Il successo del Congresso è stato testimoniato non solo dalla straordinaria partecipazione di professionisti e appassionati, ma anche dalla presenza di figure di altissimo profilo che hanno voluto condividere con noi la loro visione. Un particolare ringraziamento va alla Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, che con il suo messaggio ha voluto testimoniare la vicinanza e l'attenzione delle istituzioni al nostro mondo, al lavoro degli enologi, dei produttori e di tutta la filiera. Ringrazio il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che ha ribadito l'impegno del governo per il comparto vitivinicolo, un settore che rappresenta un orgoglio nazionale e una leva economica, culturale e sociale. Abbiamo avuto l'onore di ospitare anche Mario Moretti Polegato, imprenditore visionario e fondatore di Geox, che con il*

suo percorso ha saputo portare nel mondo l'ingegno e la creatività italiana. A lui abbiamo conferito con grande soddisfazione il premio Assoenologi "Personaggio dell'anno" e il titolo di socio onorario. Un contributo prezioso è arrivato anche da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che con il suo approccio umanistico ci ha ricordato quanto sia essenziale coniugare qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio. Il Congresso è stato anche un'occasione straordinaria di cultura e convivialità, grazie alle degustazioni che hanno permesso a tutti di scoprire la straordinaria varietà e qualità delle nostre denominazioni, vere e proprie espressioni della ricchezza dei territori italiani. Voglio infine ringraziare di cuore tutte le aziende partner e sponsor di Assoenologi: senza il loro contributo, la realizzazione di un evento di questa portata e di questa qualità non sarebbe possibile. Il loro sostegno è fondamentale per continuare a diffondere la cultura del vino e per rafforzare il ruolo degli enologi come garanti della qualità e ambasciatori dell'eccellenza italiana nel mondo. Da Agrigento ripartiamo con rinnovato entusiasmo, consapevoli che il vino italiano, con le sue radici millenarie e il suo sguardo proiettato al futuro, continuerà a rappresentare un pilastro del nostro Paese".

Grande soddisfazione anche per la partecipatissima degustazione dei vini siciliani, che si è svolta questa mattina e ha visto protagoniste le eccellenze vitivinicole dell'Isola, confermando il ruolo della Sicilia come terra di cultura, tradizioni e qualità enologica. Al Congresso hanno preso parte numerosi protagonisti e relatori di primo piano. Le tavole rotonde sono state coordinate dal giornalista Bruno Vespa e dal vicedirettore del Corriere della Sera, Luciano Ferraro, e hanno affrontato i grandi temi del vino, dalla sostenibilità all'innovazione, dalla comunicazione alla tutela della salute. Tra i relatori che hanno animato i dibattiti figurano accademici, esperti, imprenditori e rappresentanti istituzionali, tra cui Renzo Cotarella, amministratore delegato delle Cantine Antinori. Non è mancato anche il momento di solidarietà con il ritorno di Padre Kessy, sacerdote in Tanzania, dove Assoenologi porta avanti da anni un progetto di sviluppo e cooperazione, illustrando durante il Congresso lo stato di avanzamento dei lavori.

Significativo l'intervento dell'europarlamentare Dario Nardella, che ha ricordato: *"Tra le molte priorità in Parlamento europeo, in particolare in Commissione Agricoltura, ci stiamo occupando molto del tema del vino, anche perché questo comparto che rappresenta una specificità di molti Paesi europei, tra cui l'Italia, è di fronte a sfide importanti: il calo dei consumi, soprattutto per il vino rosso, l'incertezza dei dazi americani, le difficoltà burocratiche e l'impatto del cambiamento climatico. Abbiamo il 'Pacchetto Vino', che prevede semplificazione, sostegno agli espianti e strumenti per promuovere i nostri vini su nuovi mercati come Sud America, India e Sud-Est Asiatico. Dobbiamo puntare sull'innovazione, sulla comunicazione e su una promozione strutturale, evitando allarmismi su etichettature e difendendo il vino come ambasciatore positivo dell'Europa nel mondo. Insieme ce la faremo".* Il Congresso si era aperto giovedì con la calorosa accoglienza delle istituzioni siciliane, che hanno dato il benvenuto ai partecipanti: dal Comune di Agrigento alla Regione Sicilia, che hanno ribadito la centralità del vino per l'economia e la cultura del territorio e l'orgoglio di ospitare un evento di tale rilievo. Il 78° Congresso nazionale Assoenologi si chiude con una partecipazione record e un messaggio chiaro: il vino italiano, tra tradizione e innovazione, resta un protagonista insostituibile del futuro del nostro Paese.



COTARELLA

«Le campagne contro il vino sono peggio dei dazi»

CARLO CAMBI
 a pagina 12



L'intervista

RICCARDO COTARELLA

«Le campagne contro il vino fanno più male dei dazi Usa»

Il presidente di Assoenologi: «Tariffe al 10% sono sostenibili. Attacchi e disinformazione vengono portati avanti da giganti del cibo, che vogliono indebolire il mondo agricolo»

di **CARLO CAMBI**



■ Per acclamazione: Riccardo Cotarella da Monterubiaglio borgata di Castel Viscardo in provincia di Rieti, là dove l'Umbria si fa Toscana e la Toscana Lazio, che tra 48 ore, il 2 luglio, compirà 77 anni, è confermato nell'epica terra di Agrigento, dove si è tenuto il 78° congresso dell'associazione professionale, alla guida dell'Assoenologi, come già sta al ver-

tice degli enologi del mondo. Ha di fronte due sfide probanti e una gratificazione personale. La prima è riaffermare che l'enologo è sì il «sarto» del vino, che gli dà forma usando la vigna come tessuto, la propria creatività come stile e la tecnica come filo da cucito, ma è prima di tutto uno che sa di scienza; la seconda è sostenere il vino in una crisi certo reale, ma molto «mediatica». La «coccola» è il suo libro *Il vino: la mia vita* che esce a



settembre, tempo di vendemmia, con Mondadori-Rizzoli.

Lo chiamano l'enologo dei Vip e il Vip degli enologi perché tra i suoi «clienti» manca solo Jeff Bezos, tanto per stare al gossip attuale, ma lui ripete: «Sono nato contadino in una famiglia di contadini e il vino va fatto, bevuto, inteso come un frutto della e per la famiglia». Sarà un caso, ma l'azienda che ha messo su per sperimentare in proprio con il fratello Renzo (anche lui uno dei massimi enologi: è amministratore delegato di Antinori, e basta la parola), la figlia e le nipoti, si chiama «Famiglia Cotarella»: il Montiano è il loro vino Vip! Con l'Assoenologi si occupa di oltre 5.000 tecnici, di un settore che nel mondo vale 353 miliardi di dollari e in Italia sfiora i 15 miliardi di euro che coi moltiplicatori sfiorano i cento.

È davvero possibile che tutto questo sia in crisi?

«Non si può negare che il vino stia vivendo nel mondo un momento difficile. In Europa e in Italia i sintomi sono acuti. Ma a preoccupare non è tanto il rallentamento del mercato, è semmai la caduta del consumo. Negli anni del Covid sembrava tutto finito e siamo ripartiti meglio di prima, con la crisi dei debiti sovrani avemmo una contrazione e poi il mercato è lievitato. Perfino dopo lo scandalo del metanolo – pagina tristissima e delinquenziale: quando ci sono di mezzo i morti, non sono ammessi sconti – siamo stati in grado di fare di quella tragedia una spinta a innovare e ripartire. Ma stavolta è diverso».

Perché?

«Perché c'è un attacco frontale al vino e credo che lo s'intenda colpire perché è il prodotto che identifica la nostra civiltà, perché sostanzia l'aristocrazia agricola nel senso che è quello che più parla e più fa parlare di sé e ha anche i margini economici più alti, perché chi ha interesse a nutrire il mondo – e sono dei giganti – facendo a meno dei contadini deve prima distruggere i pilastri del mondo agricolo e il vino è il più consi-

stente di questi pilastri. Ma lo stesso vale per la carne rossa, per i formaggi. Si usano argomenti ossessivamente ripetuti, la salute e il cambiamento climatico, per attaccarci. Si sostiene che l'alcol fa male, ma nessuno dice mai che il rum va bandito, tutti dicono che il vino fa male perché il vino amplifica quella comunicazione, peraltro sbagliata. Infiniti studi dicono che il vino è compatibile con la salute, ovviamente se non se ne abusa, perché è marginalmente alcol, ma ha tantissime sostanze benefiche. Screening di massa dimostrano che chi beve moderatamente ha un'aspettativa di vita superiore a chi è astemio. Ciò che è mortificante è l'attacco in Italia».

Chi vi attacca?

«Beh c'è stata e perdura una comunicazione fuorviante che ha prodotto anche attacchi diretti a persone e aziende e francamente è inspiegabile. In Francia non sarebbe mai stato possibile anche perché lì il consumatore è molto più avvertito e soprattutto il sistema vino è davvero un interesse nazionale. Un po' di colpa però ce l'abbiamo pure noi. Ci siamo affidati a influencer, a messaggi che hanno fatto moda, ma di quanto sia economicamente e socialmente consistente il vino, della sua centralità culturale, della sua indispensabilità come lievito dei rapporti umani abbiamo detto poco e male. Anche rispetto all'ambiente nessuno dice mai che la ricerca, e noi enologi siamo prima di tutto persone di scienza, consente oggi alla vitivinicoltura di essere un prezioso alleato per l'ambiente. Ci sono strumenti in cantina che catturano la CO₂ di fermentazione e la riusano. Ma se questi strumenti li fai vedere in un certo modo ci si può costruire sopra una comunicazione allarmistica. Ed è ciò che è accaduto e che condanno e rifiuto».

Dunque è un attacco orchestrato? Anche in Europa?

«In Europa ci sono norme che ci penalizzano, ci sono stati diversi tentativi di emarginare il vino. Ma è comprensibile: i Paesi del Nord,



che il vino non lo possono e non lo sanno fare, vogliono dirottare le risorse altrove e favorire i loro prodotti. Pensiamo alle etichette allarmistiche che introduce l'Irlanda o all'atteggiamento della Germania che beve sì vino, ma lo vuole pagare sempre meno e soprattutto in sede Ue non lo difende. C'è una distanza rilevante tra i Paesi mediterranei e quelli del Nord Europa. Poi c'è la solita invadenza del peso burocratico che c'impone l'Europa».

Il governo non vi protegge?

«Devo dire che il governo di Giorgia Meloni ci è vicino, il ministro della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida va ovunque per difendere la nostra agricoltura. Spero però che il governo capisca che ora c'è bisogno di una spinta per superare questa crisi che come ho detto è anomala. E poi c'è un'ulteriore causa che tocca a noi sconfiggere».

E sarebbe?

«La cupezza che ci attanaglia. Il vino si beve per essere felici, non è vero che si beve per dimenticare; si consuma per gioire. Se ci sono le guerre, se i nostri giovani si portano dietro la difficoltà all'incontro generata dal lockdown, se c'è incertezza sulla situazione economica e gli stipendi sono bassi, vendere vino è molto più complicato. Ma anche noi produttori e tecnici dobbiamo fare uno sforzo: contenere i prezzi, fare ottimi vini accessibili. Poi ci sono le grandi bottiglie, ma per quelle fasce di mercato la crisi è solo chiacchiera da salotto».

Eppure tutti gridano per i dazi: crolla l'America che per noi è comunque il primo mercato. E così?

«Se i dazi si limitano, come ormai pare, al 10% il danno non è rilevante. Alcune bottiglie di fascia molto bassa possono soffrire, ma il mercato americano non è in crisi per i dazi. Semmai lo è per il dollaro debole. E se potessi dare un consiglio a Donald Trump gli direi di bere un buon bicchiere italiano: starebbe sereno e se si consuma vino in serenità va tutto molto meglio».

È vero che ci sono più donne

nella vostra professione che in passato e che loro il vino lo fanno meglio?

«Sì, ci sono valentissime tecniche ed è vero che c'è una differenza di percezione sensoriale tra maschi e femmine all'olfatto. Sono felicissimo che ci siano sempre più enologhe, migliora il nostro lavoro, ma non c'è differenza tra il vino fatto da un uomo o da una donna, la differenza c'è se il tecnico è bravo o no, se è uomo di scienza o no e soprattutto se ascolta, cura e interpreta la vigna o no. Perché è in vigna che nasce il successo».

Lei è un caposcuola? I ragazzi vogliono fare l'enologo? E più in generale che rapporto c'è tra i giovani e il vino?

«Non so se sono un caposcuola, so che ho cento ragazzi scelti tra i miei studenti, non solo in base al profitto, ma piuttosto in base alla passione, che collaborano con me e con le aziende di cui mi occupo. I corsi di enologia sono richiestissimi: oggi abbiamo il problema di dove collocare questi tecnici; consiglio loro di fare i cantinieri e poi salire. È quello che abbiamo fatto io e mio fratello. Rivelo un particolare che non dispiacerà a Renzo. Quando doveva mettere a punto il Cervaro della Sala, il grande chardonnay di Antinori fatto a Orvieto, lo ha provato prima nella nostra cantina di adozione, la Vaselli, dove io entrai giovanissimo, venni per così dire bullizzato da due tecnici, ma dopo due anni loro erano fuori e io a 29 anni il direttore della cantina. Ai giovani enologi vanno insegnati studio, passione e perseveranza e tre cose fondamentali: il vino si fa se si ama, il vino si fa se si ha cultura del vino e dei suoi territori, il vino si fa se si ha una buona vigna: da un'uva malata si fa un vino malato. Quanto ai giovani in generale, non è vero che sono lontani dal vino: i corsi di sommelier sono stracolmi. Dobbiamo però cambiare linguaggio di racconto del vino e dobbiamo renderlo accessibile di prezzo. Poi dobbiamo renderli consapevoli che il con-



sumo del vino è sentimentale: avvicina alla terra, è costituente delle nostre radici».

Intende anche la sacralità del vino, la sua centralità nella civiltà greco-giudaico-cristiana?

«Nella Bibbia, nella letteratura greca, il vino è la bevanda sacra. Se Gesù di Nazareth eleva il vino a simbolo del suo sangue versato per l'alleanza tra Dio e uomo, può essere un veleno? Sì, il vino è lo spirito della nostra identità e ribadisco che è sotto attacco perché attraverso il vino si vuole distruggere quella».

In ultimo; lei è l'enologo dei Vip e di «semplici» aziende viticole: c'è una differenza?

«Lo sbaglio su un vino non me lo perdonerebbe nessuno! Una cosa accomuna Vip, come li chiamate voi, e cantine: la voglia di dire "questo è il mio vino". Nel caso dei Vip devi guidarli anche a stare attenti

ai bilanci perché per loro il vino è prima di tutto espressione di passione; ha un fascino assoluto su chi lo fa e su chi lo consuma: il vino è un attrattore di massa. Che si chiamino Vespa, D'Alema, Sting, Cucinelli per dirne alcuni: tutti subiscono il fascino del vino. La cosa stupefacente è vederli camminare tra le loro vigne: il gesto agricolo restituisce loro la dimensione di persona e smettono di essere personaggi. Perché il vero Vip è il vino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

“

Qualche colpa ce l'abbiamo anche noi: abbiamo sbagliato ad affidarci agli influencer. Guerre e solitudine post lockdown hanno tolto la voglia di bere



ESPERTO Riccardo Cotarella, da poco rieletto presidente di Assoenologi [Ansa]



rassegna stampa vino di domenica 29 giugno 2025!

CANTINE ITALIANE

- **W-ine in tour, parte da Palermo il roadshow delle persone del vino**
Prende il via da Palermo il progetto “W-ine in tour”, che punta a valorizzare le risorse umane nelle cantine italiane, con focus su innovazione e talent acquisition.
- **Cantina Orsogna firma due convenzioni per la biodiversità e la Grotta del Cavallone**
La Bio Cantina Sociale Orsogna annuncia nuove iniziative per l'invecchiamento dei vini in grotta e il progetto “Pe' nin perde la sumente” a tutela dei saperi contadini.
- **Russiz Superiore presenta Col Disôre 2016**
Il vino bianco simbolo della cantina di Capriva del Friuli, ottenuto da un blend di vitigni autoctoni, conquista per struttura e complessità.
- **Esce il Riesling Trentino Doc 2023 di Cembra Cantina di Montagna**
Una lettura tutta trentina del vitigno renano, prodotta con metodi manuali e grande rispetto del territorio.
- **Cantina Sarotto devolve 6.000 euro alla ricerca sulle malattie rare infantili**
Donazione raccolta grazie alla produzione nella botte di rovere più grande al mondo.
- **Oltrepò Pavese, Terre d'Oltrepò tra sfiducie e nuovi investitori**
Tensione alla vigilia dell'assemblea del 10 luglio, che vedrà soci divisi fra confermare il CdA o sostituirlo.
- **Rocca in Cantina si conclude oggi a Tolfa**
Evento che celebra il vino della Maremma laziale tra storia, cultura ed enogastronomia.
- **Cerchiamo aziende vitivinicole per affitto weekend**
Iniziativa per promuovere l'enoturismo nei giorni di maggiore afflusso, in collaborazione con QUIDQUID.
- **Progetto rent to buy per giovani agricoltori**
Annuncio di ricerca di aziende agricole da acquisire per favorire l'imprenditoria giovanile con la formula rent to buy.
- **FORBUS, il generatore di business per le cantine**
Un servizio integrato per aiutare le aziende vitivinicole a diventare sostenibili e profittevoli.

VINO ITALIANO

- **Il Lambrusco simbolo di leggerezza sul Monte Bianco**
Celebrato al World Lambrusco Day 2025 insieme a eccellenze emiliane e valdostane.
- **Gli effetti dei dazi USA: produttori italiani preoccupati**
Secondo UIV, il dazio del 10% potrebbe causare un calo del 12% sull'export, che verso gli USA vale 1,94 miliardi di euro.
- **Le imprese contestano il governo sui dazi**
I produttori non considerano accettabile l'accordo con Washington, chiedendo interventi più incisivi per proteggere l'export.
- **Mario Moretti Polegato, da missione per il vino alla nascita di Geox**
Al congresso Assoenologi racconta come il vino ispirò la sua invenzione delle scarpe traspiranti.
- **Tempio Pausania ospita Borgo di Vino in Tour**
Tre giorni di degustazioni con 40 cantine italiane protagoniste in Sardegna.
- **Cambiano vita per produrre vino in Sicilia**
La storia d'amore fra un ingegnere trapanese e una filologa catalana, un nuovo progetto di viticoltura ad Alberia.

- **Tentativo di registrare “Nero Champagne” respinto dall’UEIPO**

L’agenzia di marketing Nero Lifestyle ha visto bocciata la registrazione del marchio per motivi di tutela della denominazione.

ENOLOGIA ITALIANA

- **Congresso nazionale Assoenologi ad Agrigento, successo di pubblico e contenuti**

Tre giorni di confronto, cultura e innovazione per ribadire il ruolo del vino come simbolo produttivo e sociale del Paese.

- **Lorenzo Pasquini nominato ceo di Château d’Yquem**

Il giovane enologo italiano guiderà una delle cantine più celebri al mondo, fiore all’occhiello dei Sauternes.

- **Lutto nel mondo del vino piemontese: è morto Eugenio Gamba**

Storico titolare della Fabbrica Botti Gamba di Castell’Alfero, aveva dato impulso all’azienda rendendola famosa in tutto il mondo.

DAL MONDO

- **Nuova Zelanda: una mappa interattiva racconta i vini di Marlborough**

Appellation Marlborough Wine lancia una piattaforma digitale per esplorare terroir, clima e caratteristiche dei vini locali.

Grazie per averci seguito, appuntamento alla prossima edizione della rassegna QUIDQUID!



Rassegna stampa vitivinicola | Domenica 29 giugno 2025



- 29/06/2025

Novità enologiche e dei vini italiani

CANTINE ITALIANE

- **W-in in tour, parte da Palermo il roadshow delle persone del vino** Prende il via da Palermo il progetto "W-in in tour", che punta a valorizzare le risorse umane nelle cantine italiane, con focus su innovazione e talent acquisition.
- **Cantina Orsogna firma due convenzioni per la biodiversità e la Grotta del Cavallone** La Bio Cantina Sociale Orsogna annuncia nuove iniziative per l'invecchiamento dei vini in grotta e il progetto "Pe' nin perde la sumente" a tutela dei saperi contadini.
- **Russiz Superiore presenta Col Disòre 2016** Il vino bianco simbolo della cantina di

Capriva del Friuli, ottenuto da un blend di vitigni autoctoni, conquista per struttura e complessità.

- **Esce il Riesling Trentino Doc 2023 di Cembra Cantina di Montagna** Una lettura tutta trentina del vitigno renano, prodotta con metodi manuali e grande rispetto del territorio.
- **Cantina Sarotto devolve 6.000 euro alla ricerca sulle malattie rare infantili** Donazione raccolta grazie alla produzione nella botte di rovere più grande al mondo.
- **Oltrepò Pavese, Terre d'Oltrepò tra sfiducie e nuovi investitori** Tensione alla vigilia dell'assemblea del 10 luglio, che vedrà soci divisi fra confermare il CdA o sostituirlo.
- **Rocca in Cantina si conclude oggi a Tolfa** Evento che celebra il vino della Maremma laziale tra storia, cultura ed enogastronomia.
- **Cerchiamo aziende vitivinicole per affitto weekend** Iniziativa per promuovere l'eno-turismo nei giorni di maggiore afflusso, in collaborazione con QUIDQUID.
- **Progetto rent to buy per giovani agricoltori** Annuncio di ricerca di aziende agricole da acquisire per favorire l'imprenditoria giovanile con la formula rent to buy.
- **FORBUS, il generatore di business per le cantine** Un servizio integrato per aiutare le aziende vitivinicole a diventare sostenibili e profittevoli.

VINO ITALIANO

- **Il Lambrusco simbolo di leggerezza sul Monte Bianco** Celebrato al World Lambrusco Day 2025 insieme a eccellenze emiliane e valdostane.
- **Gli effetti dei dazi USA: produttori italiani preoccupati** Secondo UIV, il dazio del 10% potrebbe causare un calo del 12% sull'export, che verso gli USA vale 1,94 miliardi di euro.
- **Le imprese contestano il governo sui dazi** I produttori non considerano accettabile l'accordo con Washington, chiedendo interventi più incisivi per proteggere l'export.
- **Mario Moretti Polegato, da missione per il vino alla nascita di Geox** Al congresso Assoenologi racconta come il vino ispirò la sua invenzione delle scarpe traspiranti.
- **Tempio Pausania ospita Borgo di Vino in Tour** Tre giorni di degustazioni con 40 cantine italiane protagoniste in Sardegna.
- **Cambiano vita per produrre vino in Sicilia** La storia d'amore fra un ingegnere trapanese e una filologa catalana, un nuovo progetto di viticoltura ad Alberia.
- **Tentativo di registrare "Nero Champagne" respinto dall'UEIPO** L'agenzia di marketing Nero Lifestyle ha visto bocciata la registrazione del marchio per motivi di tutela della denominazione.

ENOLOGIA ITALIANA

- **Congresso nazionale Assoenologi ad Agrigento, successo di pubblico e contenuti** Tre giorni di confronto, cultura e innovazione per ribadire il ruolo del vino come simbolo produttivo e sociale del Paese.
- **Lorenzo Pasquini nominato ceo di Château d'Yquem** Il giovane enologo italiano guiderà una delle cantine più celebri al mondo, fiore all'occhiello dei Sauternes.
- **Lutto nel mondo del vino piemontese: è morto Eugenio Gamba** Storico titolare della Fabbrica Botti Gamba di Castell'Alfero, aveva dato impulso all'azienda rendendola famosa in tutto il mondo.

DAL MONDO

- **Nuova Zelanda: una mappa interattiva racconta i vini di Marlborough** Appellation Marlborough Wine lancia una piattaforma digitale per esplorare terroir, clima e caratteristiche dei vini locali.

Grazie per averci seguito, appuntamento alla prossima edizione della rassegna QUIDQUID!

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al via il progetto “Le Vie del Cibo della Lunga Vita”



Agrigento

L'iniziativa, nell'ambito del 78° Congresso nazionale Assoenologi, racconta la longevità dei monti Sicani attraverso la tradizione alimentare

29 Giugno 2025

Sapori antichi, salute e identità territoriale: ha preso il via da Agrigento il progetto “Le vie del cibo della lunga vita”, con una gustosa e partecipata degustazione nel cuore della città.

“Nei Sicani – dichiara Giovanni Panepinto-si vive bene ea lungo, lo dicono i numeri e lo racconta il nostro cibo: vogliamo trasformarlo in un’opportunità per tutto il territorio.”

A sostegno del progetto anche il Ministro dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida e gli assessori regionali Barbagallo e Amata , che hanno elogiato l’iniziativa come esempio virtuoso di promozione delle eccellenze locali legati a salute e benessere.



Congresso Assoenologi, bilancio positivo per i tre giorni di confronto sul vino italiano ad Agrigento

AttualitàEventiMercatiNormative - LegislazioneVino29/06/2025 107 letture



Cala il sipario sul **78° Congresso nazionale Assoenologi, ad Agrigento dal 26 al 28 giugno** tre giornate dense di confronto nel segno della cultura, della scienza, del dialogo e della passione per il vino. Un comparto che si conferma non solo eccellenza produttiva, ma simbolo di identità, volano importante per l'economia e icona di uno stile di vita sano e consapevole. Un successo del Congresso testimoniato dalla grande partecipazione di professionisti e appassionati, oltre alla presenza di figure di altissimo profilo che hanno voluto condividere con noi la loro visione, con interventi anche da parte delle istituzioni.



Un bilancio finale positivo è stato tracciato dal **presidente Assoenologi Riccardo Cotarella**. *“Si conclude un’edizione che resterà scolpita nella memoria di tutti noi per la qualità dei contenuti, per il livello degli interventi e per il clima di confronto e coesione che ha saputo creare. Lo abbiamo ribadito con forza il vino, se consumato con intelligenza e moderazione, fa bene al cuore, fa bene alla salute e fa bene alla società. Questa è la verità scientifica che difendiamo da sempre, contro ogni tentativo di*

demonizzazione o semplificazione ideologica. Un particolare ringraziamento va alla Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, che con il suo messaggio ha voluto testimoniare la vicinanza e l'attenzione delle istituzioni al nostro mondo, al lavoro degli enologi, dei produttori e di tutta la filiera. Ringrazio il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che ha ribadito l'impegno del governo per il comparto vitivinicolo, un settore che rappresenta un orgoglio nazionale e una leva economica, culturale e sociale".



Mario Moretti Polegato e Riccardo Cotarella

Tra i momenti salenti del congresso, **l'assegnazione del premio Assoenologi "Personaggio dell'anno", andato a Mario Moretti Polegato**, imprenditore visionario e fondatore di Geox, che con il suo percorso ha saputo portare nel mondo l'ingegno e la creatività italiana. *"A lui abbiamo conferito con grande soddisfazione il premio Assoenologi Personaggio dell'anno e il titolo di socio onorario-continua Cotarella-Un contributo prezioso è arrivato anche da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che con il suo approccio umanistico ci ha ricordato quanto sia essenziale coniugare qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio".*



Nel Congresso spazio ai tasting per conoscere meglio la varietà e qualità delle denominazioni nostrane, espressioni della ricchezza dei territori italiani, a partire dalla partecipatissima degustazione dei vini siciliani, con focus sulle eccellenze vitivinicole dell'Isola, confermando il ruolo della Sicilia come terra di cultura, tradizioni e qualità enologica. Al Congresso hanno preso parte numerosi protagonisti e relatori di primo piano nelle tavole rotonde che hanno affrontato i grandi temi del vino, dalla sostenibilità all'innovazione, dalla comunicazione alla tutela della salute, con dibattiti tra accademici, esperti, imprenditori e rappresentanti istituzionali. Non è mancato anche il momento di solidarietà con il ritorno di Padre Kessy, sacerdote in Tanzania, dove Assoenologi porta avanti da anni un progetto di sviluppo e cooperazione.



Dario Nardella con Renzo Cotarella e Luciano Ferraro

Significativo l'intervento dell'europarlamentare **Dario Nardella**, nella giornata conclusiva che ha ricordato: *“Tra le molte priorità in Parlamento europeo, in particolare in Commissione Agricoltura, ci stiamo occupando molto del tema del vino, anche perché questo comparto che rappresenta una specificità di molti Paesi europei, tra cui l'Italia, è di fronte a sfide importanti: il calo dei consumi, soprattutto per il vino rosso, l'incertezza dei dazi americani, le difficoltà burocratiche e l'impatto del cambiamento climatico.*

Abbiamo il 'Pacchetto Vino', che prevede semplificazione, sostegno agli espianti e strumenti per promuovere i nostri vini su nuovi mercati come Sud America, India e Sud-Est Asiatico. Dobbiamo puntare sull'innovazione, sulla comunicazione e su una promozione strutturale, evitando allarmismi su etichettature e difendendo il vino come ambasciatore positivo dell'Europa nel mondo".

INFO www.assoeneologi.it

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)



Nei Sicani il segreto della longevità, parte il progetto “Le vie del cibo della lunga vita” (VIDEO)



27 Giugno 2025 Redazione Agrigento, enogastronomia, Gal Sicani, Smap 2 minuto di lettura



Il progetto “Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana” ha fatto il suo esordio ieri al teatro Pirandello di Agrigento, nell’ambito 78° congresso nazionale di Assoenologi alla presenza del ministro dell’Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida. “L’agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell’export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo”, ha detto il ministro.

“E’ un progetto – ha detto il presidente della S.M.A.P., Giovanni Panepinto – che vuole valorizzare le straordinarie qualità del cibo dei Sicani che permettono oggi di registrare la

presenza di centenari, novantenni e ottantenni superiore alla media nazionale, tant'è che l'Università di Sassari sta interloquendo con il Comune di Caltabellotta che fa parte di questo progetto per studiare le motivazioni ed è chiaro che una delle motivazioni è il cibo”.

L'appuntamento apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici. L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

L'iniziativa è promossa dalla Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) presieduta da Giovanni Panepinto e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025. Partner del progetto: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano.

“Da studi effettuati – ha detto il sindaco di San Giovanni Gemini, Dino Zimbaro, vice presidente della S.M.A.P. – risulta che dal buon cibo c'è anche il risultato della lunga vita, nei paesi dei Monti Sicani abbiamo un'alta percentuale di longevi. Un piccolo esempio nel mio comune: su 7500 abitanti abbiamo circa 350 unità dagli 80 ai 90, 130 persone dai 90 ai 100 anni e gli ultracentenari sono 10, la maggior parte sono di sesso femminile. E' qualcosa di magnifico, nelle altre parti del mondo inseguono la longevità e San Giovanni Gemini e nei paesi dei Sicani è la nostra normalità, grazie al sano e buon cibo, quindi alla dieta mediterranea”.

“Tra Le vie del cibo della lunga vita non poteva mancare Lucca Sicula con il suo prodotto principe, l'olio extravergine di oliva, che ha anche effetti benefici”, ha detto il sindaco di Lucca Sicula, Salvatore Dazzo. Con questo progetto, al quale stiamo partecipando con grande interesse, puntiamo a valorizzare il territorio promuovendo le eccellenze agroalimentari e il nostro patrimonio naturalistico. L'obiettivo è quello di attirare più turisti amanti dello stile di vita sano e del cibo salutare”.



Congresso Assoenologi, tre giorni di confronto sul futuro del vino: “Simbolo del paese che cresce”

Sipario ad Agrigento sul 78esimo Congresso nazionale Assoenologi, che ha visto per tre giorni confrontarsi enologi, produttori, istituzioni e protagonisti del mondo della cultura e dell'impresa, in un evento che ha celebrato il vino italiano come eccellenza produttiva, culturale e identitaria.

Il bilancio finale è stato tracciato dal Presidente nazionale Assoenologi, Riccardo Cotarella, che ha dichiarato: “Si conclude oggi, qui ad Agrigento, il nostro 78° Congresso, un'edizione che resterà scolpita nella memoria di tutti noi per la qualità dei contenuti, per il livello degli interventi e per il clima di confronto e coesione che ha saputo creare. Tre giornate intense, vissute nel segno della cultura, della scienza, del dialogo e della passione per il vino, che ancora una volta si conferma non solo eccellenza produttiva, ma simbolo della nostra identità, della nostra economia e, soprattutto, di uno stile di vita sano e consapevole. Lo abbiamo ribadito con forza: il vino, se consumato con intelligenza e moderazione, fa bene al cuore, fa bene alla salute e fa bene alla società. Questa è la verità scientifica che difendiamo da sempre, contro ogni tentativo di demonizzazione o semplificazione ideologica. Il successo del Congresso è stato testimoniato non solo dalla straordinaria partecipazione di professionisti e appassionati, ma anche dalla presenza di figure di altissimo profilo che hanno voluto condividere con noi la loro visione. Un particolare ringraziamento va alla Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, che con il suo messaggio ha voluto testimoniare la vicinanza e l'attenzione delle istituzioni al nostro mondo, al lavoro degli enologi, dei produttori e di tutta la filiera. Ringrazio il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che ha ribadito l'impegno del governo per il comparto vitivinicolo, un settore che rappresenta un orgoglio nazionale e una leva economica, culturale e sociale. Abbiamo avuto l'onore di ospitare anche Mario Moretti Polegato, imprenditore visionario e fondatore di Geox, che con il suo percorso ha saputo portare nel mondo l'ingegno e la creatività italiana. A lui abbiamo conferito con grande soddisfazione il premio Assoenologi “Personaggio dell'anno” e il titolo di socio onorario. Un contributo prezioso è arrivato anche da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che con il suo approccio umanistico ci ha ricordato quanto sia essenziale coniugare qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio. Il Congresso è stato anche un'occasione straordinaria di cultura e convivialità, grazie alle degustazioni che hanno permesso a tutti di scoprire la straordinaria varietà e qualità delle nostre denominazioni, vere e proprie espressioni della ricchezza dei territori italiani. Voglio infine ringraziare di cuore tutte le aziende partner e sponsor di Assoenologi: senza il loro contributo, la realizzazione di un evento di questa portata e di questa qualità non sarebbe possibile. Il loro sostegno è fondamentale per continuare a diffondere la cultura del vino e per rafforzare il ruolo degli enologi come garanti della qualità e ambasciatori dell'eccellenza italiana nel mondo. Da Agrigento ripartiamo con rinnovato entusiasmo, consapevoli che il vino italiano, con le sue radici millenarie e il suo sguardo proiettato al futuro, continuerà a rappresentare un pilastro del nostro Paese”.

Grande soddisfazione anche per la partecipatissima degustazione dei vini siciliani, che si è svolta questa mattina e ha visto protagoniste le eccellenze vitivinicole dell'Isola, confermando il ruolo della Sicilia come terra di cultura, tradizioni e qualità enologica.

Al Congresso hanno preso parte numerosi protagonisti e relatori di primo piano. Le tavole rotonde sono state coordinate dal giornalista Bruno Vespa e dal vicedirettore del Corriere della Sera, Luciano Ferraro, e hanno affrontato i grandi temi del vino, dalla

sostenibilità all'innovazione, dalla comunicazione alla tutela della salute.

Tra i relatori che hanno animato i dibattiti figurano accademici, esperti, imprenditori e rappresentanti istituzionali, tra cui Renzo Cotarella, amministratore delegato delle Cantine Antinori.

Non è mancato anche il momento di solidarietà con il ritorno di Padre Kessy, sacerdote in Tanzania, dove Assoenologi porta avanti da anni un progetto di sviluppo e cooperazione, illustrando durante il Congresso lo stato di avanzamento dei lavori.

Significativo l'intervento dell'europarlamentare Dario Nardella, che ha ricordato: "Tra le molte priorità in Parlamento europeo, in particolare in Commissione Agricoltura, ci stiamo occupando molto del tema del vino, anche perché questo comparto che rappresenta una specificità di molti Paesi europei, tra cui l'Italia, è di fronte a sfide importanti: il calo dei consumi, soprattutto per il vino rosso, l'incertezza dei dazi americani, le difficoltà burocratiche e l'impatto del cambiamento climatico. Abbiamo il 'Pacchetto Vino', che prevede semplificazione, sostegno agli esportatori e strumenti per promuovere i nostri vini su nuovi mercati come Sud America, India e Sud-Est Asiatico. Dobbiamo puntare sull'innovazione, sulla comunicazione e su una promozione strutturale, evitando allarmismi su etichettature e difendendo il vino come ambasciatore positivo dell'Europa nel mondo. Insieme ce la faremo".

Il Congresso si era aperto giovedì con la calorosa accoglienza delle istituzioni siciliane, che hanno dato il benvenuto ai partecipanti: dal Comune di Agrigento alla Regione Sicilia, che hanno ribadito la centralità del vino per l'economia e la cultura del territorio e l'orgoglio di ospitare un evento di tale rilievo.

Il 78° Congresso nazionale Assoenologi si chiude con una partecipazione record e un messaggio chiaro: il vino italiano, tra tradizione e innovazione, resta un protagonista insostituibile del futuro del nostro Paese.



Mario Moretti Polegato: “Non volevo fare scarpe ma produrre vino”

Cronaca 28 Giu 2025 18:07



Mario Moretti Polegato

AGRIGENTO – “Non pensavo di diventare imprenditore nel mondo delle calzature, ero partito per rappresentare i nostri vini italiani in America. Ma si sa, nella vita c’è un detto francese: la vie c’est la vie. Non possiamo conoscere il futuro, se lo conoscessimo sarebbe una catastrofe”.

Così **Mario Moretti Polegato**, fondatore del marchio Geox e protagonista della rivoluzione delle scarpe traspiranti, ha raccontato la sua storia al congresso nazionale di Assoenologi ad Agrigento, dove è stato insignito del titolo di ‘Personaggio dell’anno 2025’ e nominato socio onorario dell’associazione.

Polegato, che ha origini nel settore vitivinicolo con le sue aziende nel Trevigiano, ha ricordato come proprio durante una missione commerciale per il vino, negli Stati Uniti, nacque l’idea che lo avrebbe reso celebre: “Camminando nel deserto del Nevada, durante una wine convention a Reno, le scarpe mi facevano soffrire – ha raccontato – . Avevo in tasca un coltellino svizzero e ho fatto un buco su ogni suola per far respirare i piedi. Così è iniziato tutto”.

Dal vino alle scarpe, ma senza dimenticare le radici.

“Il mondo del vino mi ha insegnato la concretezza e il legame con la terra”, ha aggiunto Moretti Polegato, che oggi guida un gruppo da 25mila dipendenti, tra diretti e indiretti, presente in 110 Paesi.

“Il successo – ha proseguito – parte dall’innovazione, ma anche dalla difesa della proprietà intellettuale. Brevettare un’idea è fondamentale: l’ho fatto, ho bussato alle porte di giganti della calzatura sportiva per proporre il mio brevetto ma nessuno ci ha creduto. Allora ho deciso di mettermi in gioco da solo, partendo da cinque ragazzi che non sapevano nulla di scarpe”.

Un esempio di visione italiana che ora, secondo Moretti Polegato, si ritrova anche nel vino: “Ricordo quando il Prosecco era un vino da tavola, oggi fa concorrenza allo Champagne”.

“I francesi ci hanno sempre dato lezioni su vino e formaggi, ora ci guardano con ammirazione e un pizzico d’invidia”, ha sottolineato l’imprenditore.

“Siamo un Paese di piccole imprese, è il nostro Dna, ma – ha concluso – serve fare squadra, come i francesi. Il vino italiano non potrà mai essere industriale, deve restare artigianale, ma conosciuto in tutto il mondo”.

Sostieni Virtù Quotidiane

Puoi sostenere l'informazione indipendente del nostro giornale donando un contributo libero.

Cliccando su "Donazione" sosterrai gli articoli, gli approfondimenti e le inchieste dei giornalisti e delle giornaliste di Virtù Quotidiane, aiutandoci a raccontare tutti i giorni il territorio e le persone che lo abitano.



Assoenologi, Cotarella: «Difendere il vino significa difendere la nostra cultura»

Ad Agrigento si è concluso il 78° Congresso Assoenologi. Sostenibilità, identità e cultura del vino al centro. Cotarella: «Il vino è stile di vita sano». Focus su Sicilia e cooperazione

Assoenologi, Cotarella: «Difendere il vino significa difendere la nostra cultura» Ad Agrigento si è concluso il 78° Congresso Assoenologi. Sostenibilità, identità e cultura del vino al centro. Cotarella: «Il vino è stile di vita sano». Focus su Sicilia e cooperazione

Si è chiuso ad Agrigento il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, tre giorni di incontri, riflessioni e testimonianze sul presente e il futuro del vino italiano, con al centro i temi della sostenibilità, della salute, della cultura e dell'identità. Quest'anno l'appuntamento era dedicato al tema "Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". Il presidente **Riccardo Cotarella** ha ribadito con forza il ruolo del vino come simbolo di uno stile di vita sano e consapevole, contro ogni tentativo di demonizzazione. Presenti al Congresso figure di rilievo del mondo istituzionale e imprenditoriale, tra cui la premier **Giorgia Meloni**.



Il 78° Congresso nazionale di Assoenologi si è tenuto ad Agrigento Congresso Assoenologi, difendere il vino è difendere la nostra cultura

Il presidente di Assoenologi, **Riccardo Cotarella**, ha aperto i lavori sottolineando il valore **culturale, economico e sociale del vino**, definito "dono della terra" e simbolo di identità e condivisione. Un messaggio netto contro le campagne denigratorie: «**Difendere il vino significa difendere la nostra cultura**». Durante la cerimonia è stato letto un **messaggio della presidente del Consiglio, Giorgia Meloni**, che ha definito il vino «**pilastro del Made in Italy agroalimentare**», riconoscendo agli enologi il merito dei traguardi raggiunti a livello internazionale. Presente anche il **ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida**, che ha parlato di **record per l'export agroalimentare italiano** (70 miliardi di euro) e ha ribadito il ruolo del vino come **elemento identitario e culturale**, da consumare con responsabilità, riconoscendo agli

enologi il compito di garantirne **qualità e sicurezza**.



Il presidente di Assoenologi Riccardo Cotarella con il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida

Mario Moretti Polegato, fondatore di Geox, è stato insignito del titolo di “**Personaggio dell’anno 2025**”. Nel suo intervento ha ricordato come la sua carriera imprenditoriale sia iniziata proprio durante una missione per la promozione del vino italiano. Consegnati anche i **Premi per la Comunicazione** a **Gigi Brozoni** e **Robert Camuto**, e i riconoscimenti scientifici a **Maurizio Ugliano** e **Federico Ledri**, per i loro contributi accademici nel campo dell’enologia. A fare gli onori di casa, il **sindaco di Agrigento Francesco Micciché** e il **presidente della sezione Sicilia di Assoenologi, Giacomo Salvatore Manzo**, che hanno evidenziato l’importanza di riportare l’evento in **una terra dalle profonde radici vitivinicole**.

Congresso Assoenologi, focus sul consumo consapevole

La seconda giornata è stata dedicata ai temi del **vino come espressione di piacere, salute, sostenibilità e cultura**. La sessione si è svolta presso il Kaos Resort e ha visto la partecipazione di numerosi ospiti moderati dal giornalista **Bruno Vespa**. Tra i relatori, **Sandro Sartor**, **Angela Giuffrida** di *The Guardian* e l’ex calciatore **Andrea Barzagli**, che ha raccontato il proprio rapporto personale con il vino, sottolineando l’attenzione degli sportivi verso un **consumo responsabile**. Apprezzato anche l’intervento dello chef **Gianfranco Vissani**, che ha ribadito il legame profondo tra **cucina italiana e territorio**, con il vino come elemento centrale della cultura gastronomica.



Alcuni partecipanti volontari, dopo le degustazioni, si sono sottoposti ad alcoltest

Il momento centrale della mattinata è stato l'intervento di **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, che ha rivolto un appello chiaro al mondo della produzione: «**Serve un cambio di paradigma**. Non possiamo più ignorare l'urgenza ambientale. La terra è parte del sistema alimentare e va rispettata». Petrini ha evidenziato come **la sostenibilità debba essere reale e non solo dichiarata**, chiedendo un impegno concreto da parte delle filiere, compresa quella vitivinicola, per garantire **qualità, rispetto dell'ambiente e dignità del lavoro**. In chiusura di mattinata si è svolta una **dimostrazione sulla sicurezza stradale e sul consumo consapevole di alcol**, in collaborazione con la **Polizia di Stato**. Alcuni partecipanti volontari, dopo le degustazioni, si sono sottoposti ad alcoltest, i cui risultati hanno confermato come un **consumo moderato di vino** non superi i limiti legali per la guida. L'iniziativa ha voluto sottolineare l'importanza della **responsabilità individuale**, senza banalizzare i rischi connessi all'abuso. In serata, spazio alla cultura con la visita alla **Valle dei Templi** e un evento al **Teatro Panoramica dei Templi**, sul tema "*Sicilia: cuore del Mediterraneo, tra vino, archeologia e cultura*", impreziosito dal concerto del tenore Paolo Scariano. Congresso Assoenologi, il vino espressione della nostra identità

A tracciare un bilancio finale è stato il presidente nazionale **Riccardo Cotarella**, che ha sottolineato il valore dei contenuti emersi, la qualità del dibattito e il clima di coesione. «**Il vino è espressione della nostra identità, simbolo di uno stile di vita consapevole**, e non può essere ridotto a oggetto di campagne denigratorie», ha affermato, ribadendo l'importanza di un consumo moderato e intelligente. Cotarella ha ringraziato le istituzioni per il sostegno, in particolare la Presidente del Consiglio **Giorgia Meloni**, il Ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** e l'europarlamentare **Dario Nardella**, intervenuto sul tema delle sfide europee, tra calo dei consumi, dazi, cambiamento climatico e promozione estera.



Congresso Assoenologi, la degustazione conclusiva

Mario Moretti Polegato, fondatore di Geox, è stato premiato come “Personaggio dell’anno 2025” e nominato socio onorario. Importante anche il contributo di **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, che ha richiamato la necessità di **coniugare qualità produttiva e sostenibilità ambientale**, valorizzando il lavoro agricolo e il territorio. Il Congresso ha affrontato temi centrali come **sostenibilità, innovazione, comunicazione e salute**, con il coordinamento di **Bruno Vespa** e **Luciano Ferraro**. Presenti anche esperti e imprenditori, tra cui **Renzo Cotarella**, amministratore delegato delle Cantine Antinori. Uno spazio è stato dedicato alla **solidarietà internazionale**, con l’intervento di **Padre Kessy**, testimone delle attività di cooperazione in Tanzania promosse da Assoenologi. Grande attenzione anche alla valorizzazione dei vini siciliani, protagonisti di una partecipata degustazione nella giornata conclusiva. **Agrigento e la Sicilia**, come ribadito dalle autorità locali, hanno confermato il loro ruolo centrale nella storia e nel futuro della viticoltura italiana.



Il congresso di Assoenologi, il fondatore di Geox “Personaggio dell’anno”. Cotarella: “Il vino fa bene alla salute”



Cronaca 28 Giu 2025 18:00



Cotarella e Lollobrigida

AGRIGENTO – “Il vino, se consumato con intelligenza e moderazione, fa bene al cuore, fa bene alla salute e fa bene alla società. Questa è la verità scientifica che difendiamo da sempre, contro ogni tentativo di demonizzazione o semplificazione ideologica”.

Così il presidente **Riccardo Cotarella** chiudendo ad Agrigento il 78esimo congresso nazionale di Assoenologi, che ha visto per tre giorni confrontarsi enologi, produttori, istituzioni e protagonisti del mondo della cultura e dell’impresa, in un evento che ha celebrato il vino italiano come eccellenza produttiva, culturale e identitaria.

“Tre giornate intense, vissute nel segno della cultura, della scienza, del dialogo e della passione per il vino, che ancora una volta si conferma non solo eccellenza produttiva, ma simbolo della nostra identità, della nostra economia e, soprattutto, di uno stile di vita sano e consapevole”.

“Il successo del congresso è stato testimoniato non solo dalla straordinaria partecipazione di professionisti e appassionati, ma anche dalla presenza di figure di altissimo profilo che hanno voluto condividere con noi la loro visione. Un particolare ringraziamento va alla presidente del Consiglio **Giorgia Meloni**, che con il suo messaggio ha voluto testimoniare la vicinanza e l’attenzione delle istituzioni al nostro mondo, al lavoro degli enologi, dei produttori e di tutta la filiera. Ringrazio il ministro dell’Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, che ha ribadito l’impegno del governo per il comparto vitivinicolo, un settore che rappresenta un orgoglio nazionale e una leva economica, culturale e sociale”.

“Abbiamo avuto l’onore di ospitare anche **Mario Moretti Polegato**, imprenditore visionario e fondatore di Geox, che con il suo percorso ha saputo portare nel mondo l’ingegno e la creatività italiana. A lui”, ha proseguito Cotarella, “abbiamo conferito con grande soddisfazione il premio Assoenologi ‘Personaggio dell’anno’ e il titolo di socio onorario”.

“Un contributo prezioso è arrivato anche da **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food, che con il suo approccio umanistico ci ha ricordato quanto sia essenziale coniugare qualità, sostenibilità e rispetto per il territorio. Il congresso è stato anche un’occasione straordinaria di cultura e convivialità, grazie alle degustazioni che hanno permesso a tutti di scoprire la straordinaria varietà e qualità delle nostre denominazioni, vere e proprie espressioni della ricchezza dei territori italiani”, prosegue Cotarella.

“Voglio infine ringraziare di cuore tutte le aziende partner e sponsor di Assoenologi: senza il loro contributo, la realizzazione di un evento di questa portata e di questa qualità non sarebbe possibile. Il loro sostegno è fondamentale per continuare a diffondere la cultura del vino e per rafforzare il ruolo degli enologi come garanti della qualità e ambasciatori dell’eccellenza italiana nel mondo. Da Agrigento ripartiamo con rinnovato entusiasmo, consapevoli che il vino italiano, con le sue radici millenarie e il suo sguardo proiettato al futuro, continuerà a rappresentare un pilastro del nostro Paese”.

Grande soddisfazione da parte dell’associazione anche per la partecipatissima degustazione dei vini siciliani, che si è svolta questa mattina e ha visto protagoniste le eccellenze vitivinicole dell’isola, confermando il ruolo della Sicilia come terra di cultura, tradizioni e qualità enologica.

Al congresso hanno preso parte numerosi protagonisti e relatori di primo piano. Le tavole rotonde sono state coordinate dal giornalista **Bruno Vespa** e dal vicedirettore del *Corriere della Sera*, **Luciano Ferraro**, e hanno affrontato i grandi temi del vino, dalla sostenibilità all’innovazione, dalla comunicazione alla tutela della salute.

Tra i relatori che hanno animato i dibattiti figurano accademici, esperti, imprenditori e rappresentanti istituzionali, tra cui **Renzo Cotarella**, amministratore delegato delle Cantine Antinori.

Non è mancato anche il momento di solidarietà con il ritorno di **Padre Kessy**, sacerdote in Tanzania, dove Assoenologi porta avanti da anni un progetto di sviluppo e cooperazione, illustrando durante il congresso lo stato di avanzamento dei lavori.

Significativo l’intervento dell’europarlamentare **Dario Nardella**, che ha ricordato come “tra le molte priorità in Parlamento europeo, in particolare in Commissione Agricoltura, ci stiamo occupando molto del tema del vino, anche perché questo comparto che rappresenta una specificità di molti Paesi europei, tra cui l’Italia, è di fronte a sfide importanti: il calo dei consumi, soprattutto per il vino rosso, l’incertezza dei dazi americani, le difficoltà burocratiche e l’impatto del cambiamento climatico. Abbiamo il ‘Pacchetto Vino’, che prevede semplificazione, sostegno agli esportatori e strumenti per promuovere i nostri vini su nuovi mercati come Sud America, India e Sud-Est Asiatico. Dobbiamo puntare sull’innovazione, sulla comunicazione e su una promozione

strutturale, evitando allarmismi su etichettature e difendendo il vino come ambasciatore positivo dell'Europa nel mondo. Insieme ce la faremo”.

Il congresso si era aperto giovedì con la calorosa accoglienza delle istituzioni siciliane, che hanno dato il benvenuto ai partecipanti: dal Comune di Agrigento alla Regione Sicilia, che hanno ribadito la centralità del vino per l'economia e la cultura del territorio e l'orgoglio di ospitare un evento di tale rilievo.

Il 78esimo Congresso nazionale Assoenologi si chiude con una partecipazione record e un messaggio chiaro: il vino italiano, tra tradizione e innovazione, resta un protagonista insostituibile del futuro del nostro Paese.

“Non volevo fare scarpe ma vino”

“Non pensavo di diventare imprenditore nel mondo delle calzature, ero partito per rappresentare i nostri vini italiani in America. Ma si sa, nella vita c'è un detto francese: la vie c'est la vie. Non possiamo conoscere il futuro, se lo conoscessimo sarebbe una catastrofe”.

Così Mario Moretti Polegato, con il marchio Geox protagonista della rivoluzione delle scarpe traspiranti, ha raccontato la sua storia al congresso nazionale di Assoenologi.

Polegato, che ha origini nel settore vitivinicolo con le sue aziende nel Trevigiano, ha ricordato come proprio durante una missione commerciale per il vino, negli Stati Uniti, nacque l'idea che lo avrebbe reso celebre: “Camminando nel deserto del Nevada, durante una wine convention a Reno, le scarpe mi facevano soffrire – ha raccontato – . Avevo in tasca un coltellino svizzero e ho fatto un buco su ogni suola per far respirare i piedi. Così è iniziato tutto”.

Dal vino alle scarpe, ma senza dimenticare le radici.

“Il mondo del vino mi ha insegnato la concretezza e il legame con la terra”, ha aggiunto Moretti Polegato, che oggi guida un gruppo da 25mila dipendenti, tra diretti e indiretti, presente in 110 Paesi.

“Il successo – ha proseguito – parte dall'innovazione, ma anche dalla difesa della proprietà intellettuale. Brevettare un'idea è fondamentale: l'ho fatto, ho bussato alle porte di giganti della calzatura sportiva per proporre il mio brevetto ma nessuno ci ha creduto. Allora ho deciso di mettermi in gioco da solo, partendo da cinque ragazzi che non sapevano nulla di scarpe”.

Un esempio di visione italiana che ora, secondo Moretti Polegato, si ritrova anche nel vino: “Ricordo quando il Prosecco era un vino da tavola, oggi fa concorrenza allo Champagne”.

“I francesi ci hanno sempre dato lezioni su vino e formaggi, ora ci guardano con ammirazione e un pizzico d'invidia”, ha sottolineato l'imprenditore.

“Siamo un Paese di piccole imprese, è il nostro Dna, ma – ha concluso – serve fare squadra, come i francesi. Il vino italiano non potrà mai essere industriale, deve restare artigianale, ma conosciuto in tutto il mondo”.

Sostieni Virtù Quotidiane

Puoi sostenere l'informazione indipendente del nostro giornale donando un contributo libero.

Cliccando su "Donazione" sosterrai gli articoli, gli approfondimenti e le inchieste dei giornalisti e delle giornaliste di Virtù Quotidiane, aiutandoci a raccontare tutti i giorni il territorio e le persone che lo abitano.



Le vie del cibo della lunga vita, protagonisti sapori, fragranze e prodotti IGP



(Agen Food) – Agrigento, 28 giu. – Gustosa, ricca e salutare la degustazione che ha inaugurato il progetto “Le vie del cibo della lunga vita” in Piazza Pirandello ad Agrigento. L’iniziativa si è svolta nell’ambito del **78° Congresso Nazionale Assoenologi** alla presenza del ministro dell’Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, dell’assessore regionale all’Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea **Salvatore Barbagallo** e dell’assessore regionale al Turismo, Sport e Spettacolo **Elvira Amata**. I partecipanti hanno potuto scoprire i segreti della longevità attraverso sapori autentici della tradizione sicana.



“Ringraziamo gli illustri ospiti per la disponibilità ad apprezzare i nostri prodotti e ad ascoltarci – ha dichiarato il presidente della

S.M.A.P. (**Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani**), **Giovanni Panepinto** –, sicuramente avremo l’occasione di raccontare nei nostri luoghi che nei Sicani si vive di più, si vive bene, grazie alla dieta mediterranea. Il progetto ‘Le vie del cibo della lunga vita’, finanziato dall’assessorato regionale all’Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, vuole valorizzare le qualità del cibo dei sicani, che permette oggi di registrare la presenza di centenari, novantenni e ottantenni superiori alla media nazionale”, ha spiegato.

I dati presentati durante l'evento sono interessanti: nel solo comune di San Giovanni Gemini, con 7.500 abitanti, si contano circa 522 persone tra gli 80 e i 90 anni, 119 nonagenari e 6 ultracentenari. "La maggior parte sono di sesso femminile", ha precisato il sindaco del comune di San Giovanni Gemini, Dino Zimbaro, e vicepresidente della S.M.A.P., "e considerando che parliamo di persone di 105, 104, 101 anni, in una piccola comunità è qualcosa di magnifico. Quello che in altre parti del mondo inseguono come longevità, per noi nei Sicani è la normalità."

Prodotti d'eccellenza protagonisti della serata

Gli ospiti del congresso hanno potuto provare un'ampia gamma di specialità locali: formaggi pecorini e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, le tradizionali 'mpignulate sicane e l'olio extravergine IGP Sicilia. Il tutto accompagnato dall'acqua delle sorgenti di Santo Stefano di Quisquina, e concluso in dolcezza con la migliore pasticceria.

"Lucca Sicula non poteva mancare con il suo prodotto principe, l'olio extravergine d'oliva, che è il principe della tavola", ha dichiarato il sindaco di Lucca Sicula Salvatore Dazzo, componente del consiglio di amministrazione della S.M.A.P.

Protagoniste le celebri pesche di Bivona IGP, le rinomate Arance di Ribera DOP e le squisite torte di arance del Consorzio di Tutela delle Arance di Ribera DOP, oltre che i vini autoctoni che raccontano secoli di tradizione vinicola. L'evento si inserisce perfettamente nel calendario di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e celebra la Sicilia come Regione Europea della Gastronomia 2025.

L'iniziativa rappresenta il punto di partenza di un percorso più ampio che toccherà i Comuni del territorio sicano partecipanti al progetto. La S.M.A.P., che da 25 anni si occupa di sviluppo locale e conta 140 imprese associate tra cui 40 caseifici, coordina una rete che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, i Consorzi di Tutela Arancia di Ribera DOP e IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, oltre alla Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. L'appuntamento, onorato dalla presenza dei vertici del settore agricolo nazionale e regionale, apre un ricco calendario di eventi che toccherà sagre storiche e manifestazioni innovative, con l'obiettivo di rafforzare il brand territoriale e creare nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici dell'area.

Redazione Agenfood

Agen Food è la nuova agenzia di stampa, formata da professionisti nel campo dell'informazione e della comunicazione, incentrata esclusivamente su temi relativi al food, all'industria agroalimentare e al suo indotto, all'enogastronomia e al connesso mondo del turismo.



Le vie del cibo della lunga vita: ad agrigento la tradizione dei sicani celebra longevità e sapori unici



A piazza Pirandello ad Agrigento si è svolto il 78° Congresso Assoenologi, dedicato al legame tra cucina tradizionale dei monti sicani e longevità, valorizzando prodotti locali e la dieta mediterranea come chiavi di salute e sviluppo territoriale in vista di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025. - Gaeta.it

Alla **piazza Pirandello di Agrigento** si è acceso un evento dedicato a scoprire i legami tra cucina tradizionale e lunga vita. Durante il **78° Congresso Nazionale Assoenologi**, i partecipanti hanno assaggiato prodotti tipici della zona dei **monti sicani**, conosciuta per l'elevato numero di anziani longevi. La manifestazione ha avuto ospiti di rilievo come il ministro dell'**Agricoltura Francesco Lollobrigida** e vari assessori regionali, confermando l'importanza di questa iniziativa inserita nel programma di **Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025**.

Il progetto le vie del cibo della lunga vita e la dieta mediterranea sulle tavole sicane

Il progetto *"Le vie del cibo della lunga vita"* vuole mettere in luce l'influenza positiva degli alimenti tradizionali sicani sulla salute e l'aspettativa di vita. finanziato dall'**assessorato regionale all'agricoltura, sviluppo rurale e pesca mediterranea**, il programma punta a valorizzare quei prodotti riconosciuti per la loro capacità di contribuire a una vita duratura e di qualità.

Contributo di giovanni panepinto

Giovanni Panepinto, presidente della **S.M.A.P.**, ha sottolineato come nella zona dei **monti sicani** sia comune incontrare persone molto anziane, tutte legate a uno stile di vita basato sulla *dieta mediterranea*. Questa tradizione alimentare, ricca di ingredienti naturali e locali, sembra essere il segreto dietro al benessere e alla longevità del territorio. Il progetto non si limita alla promozione gastronomica ma vuole anche raccontare attraverso il cibo storie di longevità e salute che possono diventare un modello per altre regioni.

La presenza di figure istituzionali e di rappresentanti del settore agricolo ha dato un'ulteriore spinta all'iniziativa, mostrando interesse per il rapporto tra tradizione alimentare e salute pubblica. Questi aspetti sono oggetto di un'attenzione crescente, soprattutto in un'epoca in cui le malattie croniche legate all'alimentazione sono in aumento.

San giovanni gemini: dati sorprendenti sulla longevità in un piccolo comune sicano

Il comune di **San Giovanni Gemini**, situato tra le colline dei **monti sicani** con circa 7.500 abitanti, è al centro di questo fenomeno di longevità. Durante la presentazione sono stati illustrati numeri concreti: si contano 522 persone tra ottantenni e novantenni, 119 nonagenari e ben 6 ultracentenari. Questi dati non sono comuni nel resto dell'Italia, anzi attestano un record significativo e stabile nel tempo.

Parole del sindaco dino zimbardo

Il sindaco di **San Giovanni Gemini, Dino Zimbardo**, ha evidenziato che la maggior parte di queste persone longeve è di sesso femminile. Le età superano i 100 anni in modo abbastanza frequente, cosa che in città molto più grandi è un'eccezione. *Il ritorno a uno stile di vita semplice, legato alla natura e a un'alimentazione equilibrata*, spiega in parte questa longevità.

A livello locale, questa realtà rappresenta anche un'occasione per rafforzare la comunità, valorizzare tradizioni culturali e alimentari e offrire un'immagine autentica a chi visita il territorio. Le storie di chi ha raggiunto età avanzate, grazie a una routine giornaliera fatta di attività all'aperto e alimenti genuini, sono un esempio concreto del legame tra ambiente, cultura e salute.

Specialità gastronomiche e il ruolo dei prodotti locali nella valorizzazione dei sicani

Durante l'evento di **Agrigento**, i vini autoctoni si sono affiancati a un'ampia selezione di prodotti tipici dei **monti sicani**. Formaggi pecorini, ricotta fresca, pane realizzato con grani antichi siciliani e specialità come il *macco di fave* hanno raccontato sapori antichi. I crostini di caciocavallo e fiore sicano, con miele locale, insieme alle tradizionali 'mpignulate sicane, hanno mostrato l'attenzione a preservare ricette di una volta.

Non è mancato l'olio extravergine d'oliva **IGP Sicilia**, espressione del territorio, con

particolare rilievo per il prodotto di **Lucca Sicula**. Il sindaco **Salvatore Dazzo** ha richiamato l'attenzione sull'importanza dell'olio nella cucina locale, elemento centrale per la qualità e la bontà dei piatti.

Vitto d'eccellenza anche le pesche di **Bivona IGP** e le arance di **Ribera DOP**, veri simboli della ricchezza agrumicola siciliana. La pasticceria locale ha concluso la degustazione, mettendo in luce dolcezze nate da una tradizione che fa leva su ingredienti semplici e genuini.

L'evento ha inserito la gastronomia siciliana al centro di una cultura riconosciuta anche a livello europeo, come testimoniano le designazioni di **Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025** e della **Sicilia come Regione Europea della Gastronomia** nello stesso anno.

Sviluppo locale e prospettive future tra imprese, università e consorzi territoriali

Il percorso aperto dalla manifestazione di **Agrigento** mira a coinvolgere i comuni dei **monti sicani** nel racconto della loro identità attraverso i prodotti alimentari. La **S.M.A.P.**, storica promotrice dello sviluppo locale da 25 anni, coordina 140 imprese, tra cui 40 caseifici, integrate da una rete che unisce enti pubblici e privati. Partnership fondamentali per la valorizzazione del territorio

Tra i partner si trovano il **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo**, il **GAL Sicani** e il **Distretto Turistico Valle dei Templi**. Accanto a questi, importanti consorzi di tutela guidano la valorizzazione di prodotti come l'arancia di **Ribera DOP** e l'olio extravergine di oliva **IGP Sicilia**. La cooperativa agricola **Zootecnia Tumarrano** completa questa rete, che punta su tradizione, qualità e territorialità.

Il programma di eventi che seguirà attraverserà sagre storiche e nuove manifestazioni. L'obiettivo è rendere il territorio un punto di riferimento per turisti e operatori del settore, offrendo nuove opportunità economiche basate sulla riscoperta dei sapori e delle storie antiche.

Alle porte del 2025, iniziative di questo tipo accendono i riflettori su realtà locali poco conosciute, offrendo nuove chiavi di lettura per turismo e economia agricola. Il territorio dei **sicani** mette in gioco la propria identità con un legame forte tra passato e presente, cultura e natura.



“Le vie del cibo della lunga vita”

**MALGRADO
TUTTO**

diRedazione

28 Giugno 2025

Al via il progetto che mira a valorizzare le qualità del cibo dei sicani



Il Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e il presidente della S.M.A.P. Giovanni Panepinto

Gustosa, ricca e salutare la degustazione che ha inaugurato ad Agrigento, in Piazza Pirandello “**Le vie del cibo della lunga vita**”, il progetto che mira a valorizzare le qualità del cibo dei sicani. L'iniziativa si è svolta nell'ambito del 78° Congresso Nazionale Assoenologi alla presenza del Ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, dell'Assessore Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea **Salvatore Barbagallo** e dell'Assessore Regionale al Turismo, Sport e Spettacolo **Elvira Amata**. I partecipanti hanno potuto scoprire i segreti della longevità attraverso sapori autentici della tradizione sicana. Ampia la gamma di specialità locali: formaggi pecorini e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, le tradizionali 'mpignulate sicane e l'olio extravergine IGP Sicilia. Il tutto accompagnato dall'acqua delle sorgenti di Santo Stefano di Quisquina, e concluso in dolcezza con la migliore pasticceria. Da aggiungere tra i prodotti le celebri pesche di Bivona IGP, le rinomate Arance di Ribera DOP e le squisite torte di arance del Consorzio di Tutela delle Arance di Ribera DOP, oltre ai vini autoctoni che raccontano secoli di tradizione vinicola. L'evento si inserisce nel calendario di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e celebra la Sicilia come Regione Europea della Gastronomia 2025. “Ringraziamo gli illustri ospiti per la disponibilità ad apprezzare i nostri prodotti e ad ascoltarci – ha dichiarato il presidente della S.M.A.P. (Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani), Giovanni Panepinto – sicuramente avremo l'occasione di raccontare nei nostri luoghi che nei Sicani si vive di più, si vive bene, grazie alla Dieta Mediterranea. Il progetto ‘Le vie del cibo della lunga vita’, finanziato dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, vuole valorizzare le qualità del cibo dei sicani, che permette oggi di registrare la presenza di centenari, novantenni e ottantenni

superiori alla media nazionale". L'iniziativa rappresenta il punto di partenza di un percorso più ampio che toccherà i Comuni del territorio sicano partecipanti al progetto. La S.M.A.P., che da 25 anni si occupa di sviluppo locale e conta 140 imprese associate tra cui 40 caseifici, coordina una rete che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, i Consorzi di Tutela Arancia di Ribera DOP e IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, oltre alla Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano.



Nei Monti Sicani si vive meglio e più a lungo: il congresso dell'Assoenologi ha provato a spiegare perché



Notizie locali

- Palermo
- Catania
- Messina
- Siracusa
- Caltanissetta
- Ragusa
- Agrigento
- Trapani
- Enna

[Sfoggia il giornale](#)

Notizie Locali

- Necrologie Online
- @Lo dico
- #ALEXA
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Editoriali
- Gossip
- Sicilians
- Spettacoli
- Viaggi&Turismo
- Sport
- Lavoro
- Gallery
- Qua la zampa
- Salute
- Blog
- Italia
- Mondo
- Italtpress news
- Europa
- Video dalla rete
- Video
- Aste
- Libri FaQ
- Fondazione DSE
- Progetti
- Modello Organizzativo di Gestione e Controllo – D. Lgs. 231/2001

Iscriviti alle newsletter

I dati sono stati presentati ad Agrigento nel corso della degustazione che ha inaugurato il progetto «Le vie del cibo della lunga vita»

Nei Sicani si vive bene e più a lungo. Nel solo comune di San Giovanni Gemini, 7.500 abitanti, si contano circa 522 persone tra gli 80 e i 90 anni, 119 nonagenari e 6 ultracentenari. «La maggior parte sono di sesso femminile», dice il sindaco del comune di San Giovanni Gemini, Dino Zimbardo”e considerando che parliamo di persone di 105, 104, 101 anni, in una piccola comunità è qualcosa di magnifico. Quello che in altre parti del mondo inseguono come longevità, per noi nei Sicani è la normalità».

I dati sono stati presentati nel corso della degustazione che ha inaugurato il progetto «Le vie del cibo della lunga vita» ad Agrigento giovedì scorso. L'iniziativa si è svolta nell'ambito del 78° Congresso Nazionale Assoenologi alla presenza del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, dell'assessore regionale all'Agricoltura, Salvatore Barbagallo e dell'assessore regionale al Turismo, Sport e Spettacolo Elvira Amata. I partecipanti hanno potuto scoprire i segreti della longevità attraverso sapori autentici della tradizione sicana.

«Ringraziamo gli illustri ospiti», ha dichiarato il presidente della S.M.A.P. (Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani), Giovanni Panepinto, «invitandoli a venire a trovarci. Sicuramente avremo l'occasione di raccontar loro come nei Sicani si vive di più, si vive bene, grazie alla Dieta Mediterranea. Il progetto “Le vie del cibo della lunga vita”, finanziato dall'Assessorato regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, vuole valorizzare le qualità del cibo dei sicani, che permette oggi di

registrare la presenza di centenari, novantenni e ottantenni superiori alla media nazionale», ha spiegato il presidente della S.M.A.P.

Il segreto di una lunga vita è legato a una sana e varia alimentazione, al consumo di orticole e frutti stagionali, ma anche a uno stile di vita sociale, solidale e conviviale. Tutto ciò produce un benessere fisico e mentale e contribuisce a un'esistenza più lunga e appagante.

Gli ospiti del congresso di Assoenologi hanno anche potuto provare un'ampia gamma di specialità sicane: formaggi pecorini e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, le tradizionali 'mpignulate sicane e l'olio extravergine IGP Sicilia. Chiusura in dolcezza con la migliore pasticceria. Perfino l'acqua in tavola era delle fonti di Santo Stefano Quisquina.

«Lucca Sicula non poteva mancare con il suo prodotto principe, l'olio extravergine d'oliva, che è il principe della tavola», ha dichiarato il sindaco di Lucca Sicula Salvatore Dazzo, componente del consiglio di amministrazione della S.M.A.P. Protagoniste le celebri pesche di Bivona IGP, le rinomate Arance di Ribera DOP e le squisite torte di arance del Consorzio di Tutela delle Arance di Ribera DOP, oltre che i vini autoctoni che raccontano secoli di tradizione vinicola.

L'iniziativa ha rappresentato il punto di partenza di un percorso più ampio che toccherà i Comuni del territorio sicano partecipanti al progetto. La S.M.A.P. coordina una rete che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, i Consorzi di Tutela Arancia di Ribera DOP e IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, oltre alla Cooperativa Agricola Zootecnica Tumarrano. In programma, dunque, un ricco calendario di eventi che toccherà sagre storiche e manifestazioni innovative, con l'obiettivo di rafforzare il brand territoriale e creare nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici dell'area.

Per questo aderisce al progetto un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il GAL Sicani, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnica Tumarrano. La rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale. COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA



78° CONGRESSO NAZIONALE ASSOENOLOGI – AGRIGENTO

Altre Notizie



Bysop28/06/20254 Minuti di lettura



AD AGRIGENTO IL RICHIAMO DI PETRINI: “IL VINO SIA SIMBOLO DI RISPETTO PER LA TERRA E PER CHI LA LAVORA”

Il 78° Congresso nazionale Assoenologi, che si conclude oggi ad Agrigento, ha al centro il tema del vino come espressione di piacere, salute, sostenibilità e cultura.

La sessione si è aperta al Kaos Resort con un confronto tra autorevoli ospiti moderati dal giornalista Bruno Vespa.



Sul palco, tra gli altri, Sandro Sartor, Angela Giuffrida di The Guardian, l'ex calciatore

Andrea Barzagli, che ha raccontato il proprio legame personale con il vino e ha sottolineato il rapporto “misurato” degli sportivi con una attenzione crescente verso un consumo moderato e consapevole.

Molto apprezzata anche l'intervista allo chef Gianfranco Vissani, che ha ribadito il valore insostituibile della cultura gastronomica italiana, strettamente legata ai territori e alla qualità del vino.

Il momento clou è stato l'intervento di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che dal palco ha lanciato un messaggio forte:

“C'è un'urgenza che non possiamo più ignorare: serve un cambio di paradigma. La terra è parte integrante del sistema alimentare e il nostro compito è proteggerla. Si parla tanto di sostenibilità, ma dobbiamo chiederci: stiamo facendo davvero tutto ciò che è necessario?”.

Petrini ha evidenziato come le minacce ambientali impongano scelte precise: “Stiamo andando verso una situazione di non ritorno, e dobbiamo prepararci non solo a contenere i danni, ma a invertire la rotta. Chi produce ha una responsabilità diretta: ogni filiera, a partire da quella vitivinicola, deve essere costruita su rispetto per la terra e per chi la lavora.”

Un passaggio fondamentale anche sul futuro del vino: “Il vino non è solo prodotto interno lordo, il vino è cultura, paesaggio, economia sostenibile. Deve essere un simbolo di qualità che non distrugge il territorio, ma lo valorizza, e che garantisce dignità e giusta retribuzione a chi lavora nei campi”.

Non sono mancati i momenti dimostrativi dedicati al tema sicurezza e consumo consapevole: agenti della Polizia di Stato – guidati da Santo Puccia, dirigente superiore – su iniziativa degli organizzatori, hanno effettuato alcoltest volontari su un gruppo di partecipanti che si erano sottoposti a degustazioni di vino.

I risultati hanno confermato come un consumo moderato non comprometta i limiti di legge alla guida. Un messaggio chiaro che non vuole essere un incentivo a comportamenti rischiosi, ma un invito a coniugare cultura del vino e responsabilità.

I partecipanti hanno potuto vivere un'esperienza unica tra arte e storia, con la visita alla Valle dei Templi e l'evento al Teatro Panoramica dei Templi, dedicato al tema “Sicilia: cuore del Mediterraneo, tra vino, archeologia e cultura”, impreziosito dal concerto del tenore Paolo Scariano.

Il Congresso si è concluso con una giornata ricca di interventi istituzionali e approfondimenti sul rapporto tra vino e identità culturale. Gran finale con la cena di gala al Kaos Resort.

C'è da dire ancora che a questo importante 78° Congresso Nazionale Assoenologi, Favara ha partecipato con due esponenti di spicco della società locale.

Si tratta del giovane enologo Giuseppe Bennardo, membro del Comitato Assoenologi della Sicilia, che porta la sua esperienza sul campo, come consulente di diverse aziende vinicole siciliane



e lo storico Filippo Sciara che è stato inserito tra i numerosi relatori di fama nazionale, con un intervento dal titolo “Il barone Antonio Mendola e la creazione di nuovi vitigni nell’800”.



Il barone Mendola, nato a Favara nel 1828 e ivi morto nel 1908, fu uno dei più illustri studiosi dell’ampelografia (studio della vite) dell’Ottocento europeo, stimato, per i suoi meriti scientifici, dai maggiori studiosi italiani e stranieri a lui contemporanei e successivi.

In occasione del Congresso Nazionale Assoenologi di Agrigento, la figura del barone Antonio Mendola, non poteva essere esclusa e il compito di farne conoscere i meriti scientifici e il grande contributo dato alla viticoltura, enologia e ampelografia, è stato assegnato al dott. Filippo Sciara, grande conoscitore del nostro, autore di diverse pubblicazioni sul personaggio. Ricordiamo soltanto che il 3 gennaio 2025, Filippo Sciara ha organizzato a Favara, con Italiabio, un Convegno Nazionale dal titolo "Il barone Antonio Mendola di Favara e la biodiversità viticola ed enologica italiana", coinvolgendo numerosi studiosi e professori delle università di Palermo, Catania e Messina, i cui atti, sono in corso di preparazione.



Rassegna stampa vitivinicola di sabato 28 giugno 2025



• 28/06/2025

Novità enologiche e dei vini italiani

Cantine italiane

1. Villa Della Torre e Palazzo Te: arte e vino insieme Si rafforza la collaborazione tra Villa Della Torre (Gruppo Marilisa Allegrini) e Palazzo Te di Mantova per valorizzare cultura, turismo e patrimonio artistico, con nuove edizioni limitate di Valpolicella e Lugana ispirate agli affreschi manieristi.

2. Mario Moretti Polegato (Geox) e Villa Sandi: la passione per il vino L'imprenditore veneto racconta come il suo sogno fosse fare vino con Villa Sandi, e non scarpe, ripercorrendo la sua avventura imprenditoriale al congresso Assoenologi di Agrigento, dove è stato premiato "Personaggio dell'anno 2025".

3. Valentina Argiolas e la "Casa di nonno Antonio" A Serdiana, la famiglia Argiolas apre hotel e ristorante nella storica casa di famiglia, rinnovando l'impegno per l'accoglienza e la promozione del territorio vitivinicolo sardo.

4. Tenuta Valle delle Ferle, oro al Concours Mondial de Bruxelles Il Cerasuolo di Vittoria DOCG 2018 della tenuta di Andrea Annino e Claudia Sciacca conquista la medaglia d'oro in Cina, confermando la qualità siciliana.

5. Cantina Brugnano: oro per il Grillo Lunario 2024 Anche la Cantina Brugnano di Partinico brilla al Concours Mondial con il Grillo DOC Lunario 2024, valorizzando la Sicilia.

6. Ponterotto: medaglia d'oro per Rosamaria al Concorso Città del Vino Il Rosato DOC vinificato da uve Aglianico della cantina irpina si distingue a Siena tra oltre 1.500 vini in gara.

7. San Leonardo e il Carmenère ritrovato Il marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga racconta la storia del Carmenère, riscoperto grazie a un'intuizione familiare che risale all'Ottocento.

8. Tenuta Monteti: TM Rosé 2024 In Maremma, la famiglia Baratta propone la nuova annata del rosato, elegante e fruttato, a base Merlot e Cabernet Franc.

9. Cantina della Volta: Lambrusco di Sorbara Rimosso 2020 Un nome di riferimento per il Lambrusco di qualità, apprezzato per la sua versatilità e legame con la cucina emiliana.

10. Rocca San Casciano: "La Cantina" dei giovani Nel cuore della Romagna Toscana, il locale "La Cantina" gestito dall'associazione Fuori Stagione diventa punto di ritrovo per ragazzi e promotore della cultura del vino.

Vino italiano

1. Export 2024: 9,2 miliardi di euro per il vino certificato Valoritalia certifica un buon risultato per il vino italiano nel 2024, con 2 miliardi di bottiglie immesse sul mercato, nonostante un lieve calo rispetto all'anno precedente.

2. UIV: consumi giù negli USA Il consumo di vino italiano negli Stati Uniti a maggio 2025 segna -10,6%, con un calo progressivo che preoccupa le imprese, secondo l'analisi dell'Unione Italiana Vini.

3. Consumi fuori casa in calo in Italia Nel primo quadrimestre 2025 i consumi di vino nei locali italiani sono scesi del 12%, complice la perdita di potere d'acquisto e gli effetti del Codice della strada.

4. Estate 2025: la stagione del rosé Il trend dei rosati conquista i consumatori italiani, dall'Abruzzo alla Sicilia passando per il Lago di Garda, grazie al loro profilo fresco, elegante e versatile.

5. I migliori Pecorino sotto i 20 euro Il Gambero Rosso seleziona 10 etichette abruzzesi di Pecorino, premiando qualità e accessibilità di questo vitigno riscoperto negli anni '90.

6. Passaggi di vino a Rimini Dal 4 al 6 luglio torna l'evento dedicato alle eccellenze del territorio, con 25 aziende protagoniste nel borgo San Giuliano.

Enologia italiana

1. Assoenologi 2025: la Premier Meloni difende il vino italiano Nel congresso di Agrigento la Premier riafferma l'impegno a tutelare il vino italiano dalle campagne denigratorie, definendolo un pilastro del Made in Italy.

2. Il vino simbolo di rispetto per la terra Sempre al congresso Assoenologi, un focus sul valore culturale, salutistico e sostenibile del vino, con interventi di testimonial d'eccezione come Andrea Barzagli e Gianfranco Vissani.

3. Alejandro Bulgheroni investe nel vino L'imprenditore argentino continua a puntare su nuovi progetti vitivinicoli, con una cantina scavata nella roccia in Toscana e investimenti mirati in tecnologie e terroir d'eccellenza.

4. Lorenzo Pasquini nuovo ceo di Château d'Yquem L'enologo italiano assume la guida della prestigiosa cantina francese, simbolo mondiale dei Sauternes, portando in alto la professionalità italiana anche all'estero.

5. Flavescenza dorata: estirpati due ettari di Cartizze a Valdobbiadene Operazione

di contenimento del contagio per preservare il patrimonio vitivinicolo veneto, annunciata durante il Trittico Vitivinicolo 2025 dalla Regione Veneto.

6. Piccolo è bello sull'Etna A Catania, la manifestazione "Piccolo è bello" celebra la settima edizione con i vignaioli etnei e le loro varietà autoctone, promuovendo biodiversità e microproduzioni di alta qualità.

Grazie per l'ascolto, appuntamento alla prossima edizione della rassegna stampa QUIDQUID!



rassegna stampa vino di sabato 28 giugno 2025!

Cantine italiane

1. Villa Della Torre e Palazzo Te: arte e vino insieme

Si rafforza la collaborazione tra Villa Della Torre (Gruppo Marilisa Allegrini) e Palazzo Te di Mantova per valorizzare cultura, turismo e patrimonio artistico, con nuove edizioni limitate di Valpolicella e Lugana ispirate agli affreschi manieristi.

2. Mario Moretti Polegato (Geox) e Villa Sandi: la passione per il vino

L'imprenditore veneto racconta come il suo sogno fosse fare vino con Villa Sandi, e non scarpe, ripercorrendo la sua avventura imprenditoriale al congresso Assoenologi di Agrigento, dove è stato premiato "Personaggio dell'anno 2025".

3. Valentina Argiolas e la "Casa di nonno Antonio"

A Serdiana, la famiglia Argiolas apre hotel e ristorante nella storica casa di famiglia, rinnovando l'impegno per l'accoglienza e la promozione del territorio vitivinicolo sardo.

4. Tenuta Valle delle Ferle, oro al Concours Mondial de Bruxelles

Il Cerasuolo di Vittoria DOCG 2018 della tenuta di Andrea Annino e Claudia Sciacca conquista la medaglia d'oro in Cina, confermando la qualità siciliana.

5. Cantina Brugnano: oro per il Grillo Lunario 2024

Anche la Cantina Brugnano di Partinico brilla al Concours Mondial con il Grillo DOC Lunario 2024, valorizzando la Sicilia.

6. Ponterotto: medaglia d'oro per Rosamaria al Concorso Città del Vino

Il Rosato DOC vinificato da uve Aglianico della cantina irpina si distingue a Siena tra oltre 1.500 vini in gara.

7. San Leonardo e il Carmenère ritrovato

Il marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga racconta la storia del Carmenère, riscoperto grazie a un'intuizione familiare che risale all'Ottocento.

8. Tenuta Monteti: TM Rosé 2024

In Maremma, la famiglia Baratta propone la nuova annata del rosato, elegante e fruttato, a base Merlot e Cabernet Franc.

9. Cantina della Volta: Lambrusco di Sorbara Rimosso 2020

Un nome di riferimento per il Lambrusco di qualità, apprezzato per la sua versatilità e legame con la cucina emiliana.

10. Rocca San Casciano: "La Cantina" dei giovani

Nel cuore della Romagna Toscana, il locale "La Cantina" gestito dall'associazione Fuori Stagione diventa punto di ritrovo per ragazzi e promotore della cultura del vino.

Vino italiano

1. Export 2024: 9,2 miliardi di euro per il vino certificato

Valoritalia certifica un buon risultato per il vino italiano nel 2024, con 2 miliardi di bottiglie immesse sul mercato, nonostante un lieve calo rispetto all'anno precedente.

2. UIV: consumi giù negli USA

Il consumo di vino italiano negli Stati Uniti a maggio 2025 segna -10,6%, con un calo progressivo che preoccupa le imprese, secondo l'analisi dell'Unione Italiana Vini.

3. Consumi fuori casa in calo in Italia

Nel primo quadrimestre 2025 i consumi di vino nei locali italiani sono scesi del 12%, complice la perdita di potere d'acquisto e gli effetti del Codice della strada.

4. Estate 2025: la stagione del rosé

Il trend dei rosati conquista i consumatori italiani, dall'Abruzzo alla Sicilia passando per il Lago di Garda, grazie al loro profilo fresco, elegante e versatile.

5. I migliori Pecorino sotto i 20 euro

Il Gambero Rosso seleziona 10 etichette abruzzesi di Pecorino, premiando qualità e accessibilità di questo vitigno riscoperto negli anni '90.

- **Passaggi di vino a Rimini**

Dal 4 al 6 luglio torna l'evento dedicato alle eccellenze del territorio, con 25 aziende protagoniste nel borgo San Giuliano.

Enologia italiana

- 1. Assoenologi 2025: la Premier Meloni difende il vino italiano**

Nel congresso di Agrigento la Premier riafferma l'impegno a tutelare il vino italiano dalle campagne denigratorie, definendolo un pilastro del Made in Italy.

- 2. Il vino simbolo di rispetto per la terra**

Sempre al congresso Assoenologi, un focus sul valore culturale, salutistico e sostenibile del vino, con interventi di testimonial d'eccezione come Andrea Barzagli e Gianfranco Vissani.

- 3. Alejandro Bulgheroni investe nel vino**

L'imprenditore argentino continua a puntare su nuovi progetti vitivinicoli, con una cantina scavata nella roccia in Toscana e investimenti mirati in tecnologie e terroir d'eccellenza.

- 4. Lorenzo Pasquini nuovo ceo di Château d'Yquem**

L'enologo italiano assume la guida della prestigiosa cantina francese, simbolo mondiale dei Sauternes, portando in alto la professionalità italiana anche all'estero.

- 5. Flavescenza dorata: estirpati due ettari di Cartizze a Valdobbiadene**

Operazione di contenimento del contagio per preservare il patrimonio vitivinicolo veneto, annunciata durante il Trittico Vitivinicolo 2025 dalla Regione Veneto.

- 6. Piccolo è bello sull'Etna**

A Catania, la manifestazione "Piccolo è bello" celebra la settima edizione con i vignaioli etnei e le loro varietà autoctone, promuovendo biodiversità e microproduzioni di alta qualità.

Grazie per l'ascolto, appuntamento alla prossima edizione della rassegna stampa QUIDQUID!



Nei Sicani un'oasi di longevità: anche il ministro Lollobrigida apprezza i cibi della tradizione territoriale

- Turismo
- Turismo enogastronomico



Sapori, fragranze e prodotti IGP protagonisti del progetto “Le vie del cibo della lunga vita” presentato ad Agrigento

Agrigento- Gustosa, ricca e salutare la degustazione che ha inaugurato il progetto “Le vie del cibo della lunga vita” in Piazza Pirandello ad Agrigento. L’iniziativa si è svolta nell’ambito del 78° Congresso Nazionale Assoenologi alla presenza del Ministro dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida, dell’Assessore Regionale all’Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea Salvatore Barbagallo e dell’Assessore Regionale al Turismo, Sport e Spettacolo Elvira Amata. I partecipanti hanno potuto scoprire i segreti della longevità attraverso sapori autentici della tradizione sicana.

“Ringraziamo gli illustri ospiti per la disponibilità ad apprezzare i nostri prodotti e ad ascoltarci”, ha dichiarato il presidente della S.M.A.P. (Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani), Giovanni Panepinto, “sicuramente avremo l’occasione di raccontare nei nostri luoghi che nei Sicani si vive di più, si vive bene, grazie alla Dieta Mediterranea. Il progetto ‘Le vie del cibo della lunga vita’, finanziato dall’Assessorato Regionale all’Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, vuole valorizzare le qualità del cibo dei sicani, che permette oggi di registrare la presenza di centenari, novantenni e ottantenni superiori alla media nazionale”, ha spiegato il presidente della S.M.A.P. I dati presentati durante l’evento sono interessanti: nel solo comune di San Giovanni Gemini, con 7.500 abitanti, si contano circa 522 persone tra gli 80 e i 90 anni, 119 nonagenari e 6 ultracentenari. “La maggior parte sono di sesso femminile”, ha precisato il sindaco del comune di San Giovanni Gemini, Dino Zimbardo, e vicepresidente della S.M.A.P., “e considerando che parliamo di persone di 105, 104, 101 anni, in una piccola comunità è qualcosa di magnifico. Quello che in altre parti del mondo inseguono come

longevità, per noi nei Sicani è la normalità.”



Prodotti d'eccellenza protagonisti della serata

Gli ospiti del congresso hanno potuto provare un'ampia gamma di specialità locali: formaggi pecorini e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, le tradizionali 'mpignulate sicane e l'olio extravergine IGP Sicilia. Il tutto accompagnato dall'acqua delle sorgenti di Santo Stefano di Quisquina, e concluso in dolcezza con la migliore pasticceria.

“Lucca Sicula non poteva mancare con il suo prodotto principe, l'olio extravergine d'oliva, che è il principe della tavola”, ha dichiarato il sindaco di Lucca Sicula Salvatore Dazzo, componente del consiglio di amministrazione della S.M.A.P.

Protagoniste le celebri pesche di Bivona IGP, le rinomate Arance di Ribera DOP e le squisite torte di arance del Consorzio di Tutela delle Arance di Ribera DOP, oltre che i vini autoctoni che raccontano secoli di tradizione vinicola. L'evento si inserisce perfettamente nel calendario di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e celebra la Sicilia come Regione Europea della Gastronomia 2025.

L'iniziativa rappresenta il punto di partenza di un percorso più ampio che toccherà i Comuni del territorio sicano partecipanti al progetto.

La S.M.A.P., che da 25 anni si occupa di sviluppo locale e conta 140 imprese associate tra cui 40 caseifici, coordina una rete che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, i Consorzi di Tutela Arancia di Ribera DOP e IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, oltre alla Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano.

L'appuntamento, onorato dalla presenza dei vertici del settore agricolo nazionale e regionale, apre un ricco calendario di eventi che toccherà sagre storiche e manifestazioni innovative, con l'obiettivo di rafforzare il brand territoriale e creare nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici dell'area.





Nei Sicani un'oasi di longevità: anche il ministro Lollobrigida apprezza i cibi della tradizione territoriale

Regioni ed Enti LocaliBy Redazione Scrivo Libero 28 Giugno 2025



Gustosa, ricca e salutare la degustazione che ha inaugurato il progetto “Le vie del cibo della lunga vita” in Piazza Pirandello ad Agrigento. L’iniziativa si è svolta nell’ambito del 78° Congresso Nazionale Assoenologi alla presenza del Ministro dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida, dell’Assessore Regionale all’Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea Salvatore Barbagallo e dell’Assessore Regionale al Turismo, Sport e Spettacolo Elvira Amata. I partecipanti hanno potuto scoprire i segreti della longevità attraverso sapori autentici della tradizione sicana.

“Ringraziamo gli illustri ospiti per la disponibilità ad apprezzare i nostri prodotti e ad ascoltarci”, ha dichiarato il presidente della S.M.A.P. (Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani), Giovanni Panepinto, “sicuramente avremo l’occasione di raccontare nei nostri luoghi che nei Sicani si vive di più, si vive bene, grazie alla Dieta Mediterranea. Il progetto ‘Le vie del cibo della lunga vita’, finanziato dall’Assessorato Regionale all’Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, vuole valorizzare le qualità del cibo dei sicani, che permette oggi di registrare la presenza di centenari, novantenni e ottantenni superiori alla media nazionale”, ha spiegato il presidente della S.M.A.P. I dati presentati durante l’evento sono interessanti: nel solo comune di San Giovanni Gemini, con 7.500 abitanti, si contano circa 522 persone tra gli 80 e i 90 anni, 119 nonagenari e 6 ultracentenari. “La maggior parte sono di sesso femminile”, ha precisato il sindaco del comune di San Giovanni Gemini, Dino Zimbaro, e vicepresidente della S.M.A.P., “e considerando che parliamo di persone di 105, 104, 101 anni, in una piccola comunità è qualcosa di magnifico. Quello che in altre parti del mondo inseguono come longevità, per noi nei Sicani è la normalità.”

Prodotti d’eccellenza protagonisti della serata

Gli ospiti del congresso hanno potuto provare un’ampia gamma di specialità locali: formaggi pecorini e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco

di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, le tradizionali 'mpignulate sicane e l'olio extravergine IGP Sicilia. Il tutto accompagnato dall'acqua delle sorgenti di Santo Stefano di Quisquina, e concluso in dolcezza con la migliore pasticceria.

“Lucca Sicula non poteva mancare con il suo prodotto principe, l'olio extravergine d'oliva, che è il principe della tavola”, ha dichiarato il sindaco di Lucca Sicula Salvatore Dazzo, componente del consiglio di amministrazione della S.MA.P.

Protagoniste le celebri pesche di Bivona IGP, le rinomate Arance di Ribera DOP e le squisite torte di arance del Consorzio di Tutela delle Arance di Ribera DOP, oltre che i vini autoctoni che raccontano secoli di tradizione vinicola. L'evento si inserisce perfettamente nel calendario di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e celebra la Sicilia come Regione Europea della Gastronomia 2025.

L'iniziativa rappresenta il punto di partenza di un percorso più ampio che toccherà i Comuni del territorio sicano partecipanti al progetto.

La S.MA.P., che da 25 anni si occupa di sviluppo locale e conta 140 imprese associate tra cui 40 caseifici, coordina una rete che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, i Consorzi di Tutela Arancia di Ribera DOP e IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, oltre alla Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano.

L'appuntamento, onorato dalla presenza dei vertici del settore agricolo nazionale e regionale, apre un ricco calendario di eventi che toccherà sagre storiche e manifestazioni innovative, con l'obiettivo di rafforzare il brand territoriale e creare nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici dell'area.



Il vino simbolo di rispetto per la terra e chi la lavora



Seconda giornata intensa per il 78° Congresso nazionale Assoenologi, che si sta svolgendo in questi giorni ad Agrigento, con al centro il tema del vino come espressione di piacere, salute, sostenibilità e cultura.

La sessione si è aperta al Kaos Resort con un confronto tra autorevoli ospiti moderati dal giornalista Bruno Vespa. Sul palco, tra gli altri, Sandro Sartor, Angela Giuffrida di The Guardian, l'ex calciatore Andrea Barzagli, che ha raccontato il proprio legame personale con il vino e ha sottolineato il rapporto "misurato" degli sportivi con una attenzione crescente verso un consumo moderato e consapevole.

Molto apprezzata anche l'intervista allo chef Gianfranco Vissani, che ha ribadito il valore insostituibile della cultura gastronomica italiana, strettamente legata ai territori e alla qualità del vino.

Il momento clou della mattinata è stato l'intervento di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che dal palco ha lanciato un messaggio forte: "C'è un'urgenza che non possiamo più ignorare: serve un cambio di paradigma. La terra è parte integrante del sistema alimentare e il nostro compito è proteggerla. Si parla tanto di sostenibilità, ma dobbiamo chiederci: stiamo facendo davvero tutto ciò che è necessario?".

Petrini ha evidenziato come le minacce ambientali impongano scelte precise: "Stiamo andando verso una situazione di non ritorno, e dobbiamo prepararci non solo a contenere i danni, ma a invertire la rotta. Chi produce ha una responsabilità diretta: ogni filiera, a partire da quella vitivinicola, deve essere costruita su rispetto per la terra e per chi la lavora."

Un passaggio fondamentale anche sul futuro del vino: "Il vino non è solo prodotto interno lordo, il vino è cultura, paesaggio, economia sostenibile. Deve essere un simbolo di qualità che non distrugge il territorio, ma lo valorizza, e che garantisce dignità e giusta retribuzione a chi lavora nei campi".

La mattinata si è arricchita anche di un momento dimostrativo dedicato al tema sicurezza e consumo consapevole: agenti della Polizia di Stato - guidati da Santo Puccia, dirigente superiore - su iniziativa degli organizzatori, hanno effettuato alcoltest

volontari su un gruppo di partecipanti che si erano sottoposti a degustazioni di vino. I risultati hanno confermato come un consumo moderato non comprometta i limiti di legge alla guida. Un messaggio chiaro che non vuole essere un incentivo a comportamenti rischiosi, ma un invito a coniugare cultura del vino e responsabilità.

In serata, i partecipanti hanno potuto vivere un'esperienza unica tra arte e storia, con la visita alla Valle dei Templi e l'evento al Teatro Panoramica dei Templi, dedicato al tema "Sicilia: cuore del Mediterraneo, tra vino, archeologia e cultura", impreziosito dal concerto del tenore Paolo Scariano.

Il Congresso si concluderà domani, 28 giugno, con una giornata ricca di interventi istituzionali e approfondimenti sul rapporto tra vino e identità culturale. Gran finale con la cena di gala al Kaos Resort.



Assoenologi, Petrini ad Agrigento: “Il vino sia simbolo di rispetto per la terra e per chi la lavora”

Seconda giornata intensa per il 78esimo Congresso nazionale Assoenologi, che si sta svolgendo in questi giorni ad Agrigento, con al centro il tema del vino come espressione di piacere, salute, sostenibilità e cultura. La sessione si è aperta al Kaos Resort con un confronto tra autorevoli ospiti moderati dal giornalista Bruno Vespa

Sul palco, tra gli altri, Sandro Sartor, Angela Giuffrida di The Guardian, l'ex calciatore Andrea Barzagli, che ha raccontato il proprio legame personale con il vino e ha sottolineato il rapporto “misurato” degli sportivi con una attenzione crescente verso un consumo moderato e consapevole.

Molto apprezzata anche l'intervista allo chef Gianfranco Vissani, che ha ribadito il valore insostituibile della cultura gastronomica italiana, strettamente legata ai territori e alla qualità del vino.

Il momento clou della mattinata è stato l'intervento di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che dal palco ha lanciato un messaggio forte: “C'è un'urgenza che non possiamo più ignorare: serve un cambio di paradigma. La terra è parte integrante del sistema alimentare e il nostro compito è proteggerla. Si parla tanto di sostenibilità, ma dobbiamo chiederci: stiamo facendo davvero tutto ciò che è necessario?”.

Petrini ha evidenziato come le minacce ambientali impongano scelte precise: “Stiamo andando verso una situazione di non ritorno, e dobbiamo prepararci non solo a contenere i danni, ma a invertire la rotta. Chi produce ha una responsabilità diretta: ogni filiera, a partire da quella vitivinicola, deve essere costruita su rispetto per la terra e per chi la lavora.”

Un passaggio fondamentale anche sul futuro del vino: “Il vino non è solo prodotto interno lordo, il vino è cultura, paesaggio, economia sostenibile. Deve essere un simbolo di qualità che non distrugge il territorio, ma lo valorizza, e che garantisce dignità e giusta retribuzione a chi lavora nei campi”.

La mattinata si è arricchita anche di un momento dimostrativo dedicato al tema sicurezza e consumo consapevole: agenti della Polizia di Stato – guidati da Santo Puccia, dirigente superiore – su iniziativa degli organizzatori, hanno effettuato alcoltest volontari su un gruppo di partecipanti che si erano sottoposti a degustazioni di vino. I risultati hanno confermato come un consumo moderato non comprometta i limiti di legge alla guida. Un messaggio chiaro che non vuole essere un incentivo a comportamenti rischiosi, ma un invito a coniugare cultura del vino e responsabilità.

In serata, i partecipanti hanno potuto vivere un'esperienza unica tra arte e storia, con la visita alla Valle dei Templi e l'evento al Teatro Panoramica dei Templi, dedicato al tema “Sicilia: cuore del Mediterraneo, tra vino, archeologia e cultura”, impreziosito dal concerto del tenore Paolo Scariano.

Il Congresso si concluderà oggi con una giornata ricca di interventi istituzionali e approfondimenti sul rapporto tra vino e identità culturale. Gran finale con la cena di gala al Kaos Resort.



“Vino, il mare della vita” al Congresso Assoenologi



Al Teatro Pirandello di Agrigento inaugurazione del 78° Congresso nazionale di Assoenologi, evento di riferimento per il mondo del vino italiano, quest'anno dedicato al tema “Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Ad aprire i lavori il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella, che ha ribadito il valore culturale, sociale ed economico del vino, lanciando un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il settore. “Il vino fa bene al cuore. Non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, al cuore della socialità, al cuore dell'anima umana – ha affermato Cotarella – Il vino è un dono della terra, è storia, è tradizione, è identità. E soprattutto, è condivisione. Dobbiamo difendere senza tentennamenti il valore che il vino rappresenta per il nostro Paese”.

Durante la cerimonia inaugurale è stato letto dal direttore Assoenologi, Paolo Brogioni, un messaggio di saluto inviato dalla presidente del Consiglio dei Ministri, Giorgia Meloni, che ha voluto sottolineare l'impegno del Governo a tutela del comparto vitivinicolo e della sua eccellenza: “Il vino è un pilastro del Made in Italy agroalimentare. È sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere, di primati”, ha ricordato Meloni, sottolineando come “senza il contributo degli enologi, il vino italiano non avrebbe raggiunto quei risultati che garantiscono al nostro patrimonio enologico la notorietà e il valore che tutto il mondo riconosce all'Italia”.

E' intervenuto anche il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida: “L'agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell'export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo”. Sul tema del vino, il ministro ha ribadito il no a ogni tentativo di demonizzazione: “Troppo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino accompagna la storia dell'uomo, la cultura,

l'identità, la tradizione. I vigneti salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al mondo”.

L'imprenditore Mario Moretti Polegato, è stato nominato “Personaggio dell'anno 2025” Assoenologi e socio onorario dell'associazione. L'imprenditore ha raccontato: “Io non pensavo di diventare imprenditore nel mondo delle calzature, ero partito per rappresentare i nostri vini italiani in America. Ma si sa, nella vita c'è un detto francese: la vie c'est la vie. Non possiamo conoscere il futuro, se lo conoscessimo sarebbe una catastrofe”.

Consegnti i premi per la comunicazione a Gigi Brozzoni, giornalista e scrittore, per 25 anni direttore del Seminario permanente Luigi Veronelli; e a Robert Camuto, pluripremiato scrittore e giornalista americano, collaboratore di Wine Spectator dal 2008 e autore della rubrica quindicinale, “Robert Camuto Meets...”, per winespectator.com.

A seguire anche la consegna del premio alla “Miglior ricerca italiana” a Maurizio Ugliano, professore ordinario di Tecnologie e processi enologici Università degli Studi di Verona Dipartimento di biotecnologie, per il lavoro: “Basi chimiche della longevità aromatica dei vini bianchi”, e il Premio per la miglior tesi di laurea in memoria dell'Enol. Marco Accordini, vinto da Federico Ledri, della stessa università per la tesi: Studi di rigenerazione in vitro ed applicazione del sistema Crispr-Cas9 in vite (*Vitis Vinifera* L. cv. Glera).



“Vino, il mare della vita” al Congresso Assoenologi
added by on 27 giugno 2025

[View all posts by Gianfranco Quaglia →](#)



Congresso Assoenologi con il Ministro Lollobrigida



Agrigento

Agrigento Capitale Italiana della Cultura ha ospitato il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, appuntamento di punta per il settore vitivinicolo italiano

27 Giugno 2025

È iniziato ieri al Teatro Pirandello di Agrigento il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, evento di riferimento per il mondo del vino italiano, quest'anno dedicato al tema "Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Ad aprire i lavori il Presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella, che ha ribadito il valore culturale, sociale ed economico del vino, lanciando un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il settore.



rassegna stampa vitivinicola di venerdì 27 giugno 2025.



• 27/06/2025

Novità enologiche e dei vini italiani

Organizzata in modo chiaro e leggibile, suddivisa in **Cantine italiane**, **Vino italiano** ed **Enologia italiana**.

CANTINE ITALIANE

Tenuta Meraviglia: nuovo gioiello di Bolgheri Alejandro Bulgheroni inaugura la nuova cantina Meraviglia nell'ex Cava di Cariola a Castagneto Carducci, in un progetto di recupero architettonico e ambientale da 23 milioni di euro.

Cantine d'autore in Italia Un viaggio tra le architetture più iconiche: dal Carapace di Arnaldo Pomodoro alla Cantina Planeta sull'Etna, fino ad Antinori e Rocca di Frassinello in Toscana.

Le migliori cantine per enoturismo secondo Go Wine Sono 24 le realtà premiate con le «Tre Impronte» per location, ospitalità e qualità produttiva, segnalate nella nuova guida Go Wine.

Cantina di Venosa e la linea Sentinel per l'estate Tre etichette perfette per la stagione calda e una gestione agronomica all'avanguardia grazie al monitoraggio satellitare Sentinel 2.

Degustazioni d'eccellenza da Michele Chiarlo A Castelnuovo Calcea, la Tenuta La Court propone un percorso Top Gourmet tra arte, vino e cucina di qualità.

Rocca in Cantina 2025 a Tolfa Il Rione Rocca riapre le storiche fraschette per

degustazioni ed eventi il 27-28 giugno.

Porte aperte nelle cantine dei grandi bianchi italiani Dal Müller Thurgau in Trentino al Gavi piemontese, passando per i rosati di Bererose a Roma e le bollicine venete: estate densa di eventi.

Cantina di Vicobarone lascia il Consorzio Colli Piacentini Annunciata l'uscita a gennaio 2026: rischi sulla rappresentatività dell'ente di tutela.

VINO ITALIANO

Export in difficoltà negli USA A maggio 2025 calano i consumi di vino italiano negli Stati Uniti: -10,6%, secondo l'Osservatorio UIV.

Mercato canadese in evoluzione Dealcolati, rosati e cocktail a base vino sono i trend rilevati da Nomisma per Valoritalia.

Il vino italiano brilla a Bruxelles 15 Gran Medaglie d'Oro al Concours Mondial 2025, con Toscana, Sicilia e Puglia tra le regioni più premiate.

Federvini lancia l'allarme dazi e salute Il 9 luglio scatta la decisione definitiva sui nuovi dazi USA, mentre il 25 settembre l'ONU discuterà il dossier alcol e salute.

Il commento di Valoritalia: 2024 anno di consolidamento Francesco Liantonio sottolinea stabilità rispetto al periodo pre-Covid, nonostante un lieve calo dell'imbottigliato.

Federdoc: servono distillazione ed estirpi per uscire dalla crisi Il presidente Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi chiede misure coordinate per governare la sovrapproduzione.

Vini dealcolati: opportunità e sfida Se ne è discusso ad Abruzzo in Bolla, con esperti e imprenditori a confronto su norme, mercato e prospettive.

Premi Wine Spectator 2025 6 ristoranti italiani conquistano il "Grand Award" per la loro carta vini d'eccellenza.

ENOLOGIA ITALIANA

78° Congresso Nazionale Assoenologi Al via ad Agrigento, trasmesso in diretta su ANSA.it, con focus su mercati, salute e cultura del vino.

Piemonte verso i vitigni resistenti Primi esperimenti su varietà aromatiche resistenti ad Alba, in collaborazione con il Consorzio Asti Docg.

Nutrizione della vite: biofortificanti per la resilienza Sempre più aziende introducono innovativi prodotti nutrizionali per rafforzare le piante e migliorare la qualità dell'uva.

Il caso Nicola Biasi in Mosella L'enologo friulano sperimenta in Germania, ribadendo che il territorio conta più del vitigno.

Siccità 2025: agricoltura europea in difficoltà Il Joint Research Centre dell'UE denuncia gravi rischi per le colture, compresa la vite, con stress idrico diffuso nel Mediterraneo.

Grazie per l'ascolto! La rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da QUIDQUID.

A domani per nuovi aggiornamenti.



Assoenologi, Cotarella al congresso di Agrigento: “Il vino fa bene al cuore e racconta la nostra identità”

Parte al teatro Pirandello di Agrigento il 78esimo Congresso nazionale di Assoenologi, evento di riferimento per il mondo del vino italiano, quest'anno dedicato al tema “Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Ad aprire i lavori il Presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella, che ha ribadito il valore culturale, sociale ed economico del vino, lanciando un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il settore. “Il vino fa bene al cuore. Non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, al cuore della socialità, al cuore dell'anima umana – ha affermato Cotarella – Il vino è un dono della terra, è storia, è tradizione, è identità. E soprattutto, è condivisione. Dobbiamo difendere senza tentennamenti il valore che il vino rappresenta per il nostro Paese”.

Durante la cerimonia inaugurale è stato letto dal direttore Assoenologi, Paolo Brogioni, un messaggio di saluto inviato dalla Presidente del Consiglio dei Ministri, Giorgia Meloni, che ha voluto sottolineare l'impegno del Governo a tutela del comparto vitivinicolo e della sua eccellenza: “Il vino è un pilastro del Made in Italy agroalimentare. È sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere, di primati”, ha ricordato Meloni, sottolineando come “senza il contributo degli enologi, il vino italiano non avrebbe raggiunto quei risultati che garantiscono al nostro patrimonio enologico la notorietà e il valore che tutto il mondo riconosce all'Italia”.

Nel corso della serata è intervenuto anche il Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida, che ha dichiarato: “L'agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell'export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo”. Sul tema del vino, il ministro ha ribadito il no a ogni tentativo di demonizzazione: “Troppo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino accompagna la storia dell'uomo, la cultura, l'identità, la tradizione. I vigneti salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al mondo”. Lollobrigida ha precisato che il consumo deve essere “corretto e consapevole, mai abuso” e che proprio gli enologi “hanno un ruolo fondamentale perché garantiscono un prodotto di alta qualità e sicuro”.

Applausi e attenzione per l'imprenditore Mario Moretti Polegato, nominato “Personaggio dell'anno 2025” Assoenologi e socio onorario dell'associazione. L'imprenditore ha raccontato: “Io non pensavo di diventare imprenditore nel mondo delle calzature, ero partito per rappresentare i nostri vini italiani in America. Ma si sa, nella vita c'è un detto francese: la vie c'est la vie. Non possiamo conoscere il futuro, se lo conoscessimo sarebbe una catastrofe”. Polegato, che ha origini nel settore vitivinicolo con le sue aziende nel Trevigiano, ha ricordato come proprio durante una missione commerciale per il vino, negli Stati Uniti, nacque l'idea che lo avrebbe reso celebre: “Camminando nel deserto del Nevada, durante una wine convention a Reno, le scarpe mi facevano soffrire. Avevo in tasca un coltellino svizzero e ho fatto un buco su ogni suola per far respirare i piedi. Così è iniziato tutto”.

Il sindaco di Agrigento, Francesco Micciché, si è detto “onorato di ospitare il Congresso degli enologi italiani, è una grande opportunità per la nostra città”.

E non è mancato il saluto del presidente della Sezione Sicilia Assoenologi, Giacomo Salvatore Manzo, che ha fatto gli onori di casa ricordando l'impegno profuso da tutta la

Sezione Sicilia per organizzare questo evento che mancava da tanto tempo sull'isola.

La giornata inaugurale ha visto anche la consegna dei Premi per la Comunicazione che sono stati consegnati a Gigi Brozzoni, giornalista e scrittore, per 25 anni direttore del Seminario permanente Luigi Veronelli; e a Robert Camuto, pluripremiato scrittore e giornalista americano, collaboratore di Wine Spectator dal 2008 e autore della rubrica quindicinale, "Robert Camuto Meets...", per winespectator.com.

A seguire anche la consegna del premio alla "Miglior ricerca italiana" a Maurizio Ugliano, professore ordinario di Tecnologie e processi enologici Università degli Studi di Verona Dipartimento di biotecnologie, per il lavoro: "Basi chimiche della longevità aromatica dei vini bianchi", e il Premio per la miglior tesi di laurea in memoria dell'Enol. Marco Accordini, vinto da Federico Ledri, della stessa università per la tesi: Studi di rigenerazione in vitro ed applicazione del sistema Crispr-Cas9 in vite (*Vitis Vinifera* L. cv. Glera).

Oggi presso il Kaos Resort di Agrigento, con una giornata ricca di incontri, tavole rotonde e degustazioni tecniche dedicate a temi chiave come sostenibilità, enoturismo, mercato e comunicazione. La serata si concluderà con la visita alla Valle dei Templi e un evento musicale al Teatro Panoramico.

Domani, giornata conclusiva con il confronto sulle prospettive future del settore e la chiusura ufficiale dei lavori.



rassegna stampa vino di venerdì 27 giugno 2025!

rassegna stampa vitivinicola di venerdì 27 giugno 2025.

organizzata in modo chiaro e leggibile, suddivisa in **Cantine italiane**, **Vino italiano** ed **Enologia italiana**.

CANTINE ITALIANE

Tenuta Meraviglia: nuovo gioiello di Bolgheri

Alejandro Bulgheroni inaugura la nuova cantina Meraviglia nell'ex Cava di Cariola a Castagneto Carducci, in un progetto di recupero architettonico e ambientale da 23 milioni di euro.

Cantine d'autore in Italia

Un viaggio tra le architetture più iconiche: dal Carapace di Arnaldo Pomodoro alla Cantina Planeta sull'Etna, fino ad Antinori e Rocca di Frassinello in Toscana.

Le migliori cantine per enoturismo secondo Go Wine

Sono 24 le realtà premiate con le «Tre Impronte» per location, ospitalità e qualità produttiva, segnalate nella nuova guida Go Wine.

Cantina di Venosa e la linea Sentinel per l'estate

Tre etichette perfette per la stagione calda e una gestione agronomica all'avanguardia grazie al monitoraggio satellitare Sentinel 2.

Degustazioni d'eccellenza da Michele Chiarlo

A Castelnuovo Calcea, la Tenuta La Court propone un percorso Top Gourmet tra arte, vino e cucina di qualità.

Rocca in Cantina 2025 a Tolfa

Il Rione Rocca riapre le storiche fraschette per degustazioni ed eventi il 27-28 giugno.

Porte aperte nelle cantine dei grandi bianchi italiani

Dal Müller Thurgau in Trentino al Gavi piemontese, passando per i rosati di Bererosa a Roma e le bollicine venete: estate densa di eventi.

Cantina di Vicobarone lascia il Consorzio Colli Piacentini

Annunciata l'uscita a gennaio 2026: rischi sulla rappresentatività dell'ente di tutela.

VINO ITALIANO

Export in difficoltà negli USA

A maggio 2025 calano i consumi di vino italiano negli Stati Uniti: -10,6%, secondo l'Osservatorio UIV.

Mercato canadese in evoluzione

Dealcolati, rosati e cocktail a base vino sono i trend rilevati da Nomisma per Valoritalia.

Il vino italiano brilla a Bruxelles

15 Gran Medaglie d'Oro al Concours Mondial 2025, con Toscana, Sicilia e Puglia tra le regioni più premiate.

Federvini lancia l'allarme dazi e salute

Il 9 luglio scatta la decisione definitiva sui nuovi dazi USA, mentre il 25 settembre l'ONU discuterà il dossier alcol e salute.

Il commento di Valoritalia: 2024 anno di consolidamento

Francesco Liantonio sottolinea stabilità rispetto al periodo pre-Covid, nonostante un lieve calo dell'imbottigliato.

Federdoc: servono distillazione ed estirpi per uscire dalla crisi

Il presidente Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi chiede misure coordinate per governare la sovrapproduzione.

Vini dealcolati: opportunità e sfida

Se ne è discusso ad Abruzzo in Bolla, con esperti e imprenditori a confronto su norme, mercato e prospettive.

Premi Wine Spectator 2025

6 ristoranti italiani conquistano il "Grand Award" per la loro carta vini d'eccellenza.

ENOLOGIA ITALIANA**78° Congresso Nazionale Assoenologi**

Al via ad Agrigento, trasmesso in diretta su ANSA.it, con focus su mercati, salute e cultura del vino.

Piemonte verso i vitigni resistenti

Primi esperimenti su varietà aromatiche resistenti ad Alba, in collaborazione con il Consorzio Asti Docg.

Nutrizione della vite: biofortificanti per la resilienza

Sempre più aziende introducono innovativi prodotti nutrizionali per rafforzare le piante e migliorare la qualità dell'uva.

Il caso Nicola Biasi in Mosella

L'enologo friulano sperimenta in Germania, ribadendo che il territorio conta più del vitigno.

Siccità 2025: agricoltura europea in difficoltà

Il Joint Research Centre dell'UE denuncia gravi rischi per le colture, compresa la vite, con stress idrico diffuso nel Mediterraneo.

Grazie per l'ascolto!

La rassegna stampa vino di oggi è stata offerta da QUIDQUID.

A domani per nuovi aggiornamenti.



Assoenologi 2025 - La Premier Giorgia Meloni: “difendiamo il vino italiano da ogni demonizzazione”



IL MESSAGGIO

Gli enologi a Congresso ad Agrigento da ieri al 28 giugno. Il presidente Cotarella: “il vino fa bene al cuore, alla socialità, all’anima umana”

“Il vino è un pilastro del Made in Italy agroalimentare: è sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere, di primati”. Le parole sono della Premier Giorgia Meloni, che ha voluto sottolineare l’impegno del Governo a tutela del comparto vitivinicolo e della sua eccellenza, lette, nel Congresso Assoenologi, in corso ad Agrigento (da ieri al 28 giugno), dal direttore Assoenologi, Paolo Brogioni. Ad aprire i lavori il presidente Assoenologi Riccardo Cotarella, che ha ribadito il valore culturale, sociale ed economico del vino, e lanciato un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il settore: **“il vino fa bene al cuore. Non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, al cuore della socialità, al cuore dell’anima umana - ha affermato Cotarella - il vino è un dono della terra, è storia, è tradizione, è identità. E, soprattutto, è condivisione. Dobbiamo difendere senza tentennamenti il valore che il vino rappresenta per il nostro Paese”.**

Da parte sua il Ministro dell’Agricoltura, Francesco Lollobrigida ha dichiarato: **“l’agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell’export con 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo”.** Sul tema del vino, **il Ministro Lollobrigida ha ribadito anche il no ad ogni tentativo di demonizzazione: “troppo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino accompagna la storia dell’uomo, la cultura, l’identità, la tradizione. I vigneti salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al mondo”.** Il Ministro ha anche ribadito poi che il consumo deve essere **“corretto e consapevole, mai abuso”** e che proprio gli enologi **“hanno un ruolo fondamentale perché garantiscono un prodotto di alta qualità e sicuro”.** **I premi per la comunicazione del vino (che, in passato, è andato anche alla WineNews, ndr) sono stati consegnati a Gigi Brozzoni, giornalista e scrittore, per**

25 anni direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, ed a Robert Camuto, pluripremiato scrittore e giornalista americano, collaboratore “Wine Spectator” dal 2008.

Copyright © 2000/2025

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt

Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2025



Polegato, 'non volevo fare scarpe, ma produrre vino'

"Non pensavo di diventare imprenditore nel mondo delle calzature, ero partito per rappresentare i nostri vini italiani in America. Ma si sa, nella vita c'è un detto francese: la vie c'est la vie. Non possiamo conoscere il futuro, se lo conoscessimo sarebbe una catastrofe". Così Mario Moretti Polegato, fondatore del marchio Geox e protagonista della rivoluzione delle scarpe traspiranti, ha raccontato la sua storia al congresso nazionale di Assoenologi ad Agrigento, dove è stato insignito del titolo di 'Personaggio dell'anno 2025' e nominato socio onorario dell'associazione. Polegato, che ha origini nel settore vitivinicolo con le sue aziende nel Trevigiano, ha ricordato come proprio durante una missione commerciale per il vino, negli Stati Uniti, nacque l'idea che lo avrebbe reso celebre: "Camminando nel deserto del Nevada, durante una wine convention a Reno, le scarpe mi facevano soffrire - ha raccontato - Avevo in tasca un coltellino svizzero e ho fatto un buco su ogni suola per far respirare i piedi. Così è iniziato tutto". Dal vino alle scarpe, ma senza dimenticare le radici. "Il mondo del vino mi ha insegnato la concretezza e il legame con la terra", ha aggiunto Moretti Polegato, che oggi guida un gruppo da 25 mila dipendenti, tra diretti e indiretti, presente in 110 Paesi. "Il successo - ha proseguito - parte dall'innovazione, ma anche dalla difesa della proprietà intellettuale. Brevettare un'idea è fondamentale: l'ho fatto, ho bussato alle porte di giganti della calzatura sportiva per proporre il mio brevetto ma nessuno ci ha creduto. Allora ho deciso di mettermi in gioco da solo, partendo da cinque ragazzi che non sapevano nulla di scarpe". Un esempio di visione italiana che ora, secondo Moretti Polegato, si ritrova anche nel vino: "Ricordo quando il Prosecco era un vino da tavola, oggi fa concorrenza allo Champagne". "I francesi ci hanno sempre dato lezioni su vino e formaggi, ora ci guardano con ammirazione e un pizzico d'invidia", ha sottolineato l'imprenditore. "Siamo un Paese di piccole imprese, è il nostro Dna, ma - ha concluso - serve fare squadra, come i francesi. Il vino italiano non potrà mai essere industriale, deve restare artigianale, ma conosciuto in tutto il mondo". (ANSA).



Cotarella (Assoenologi), difendere valore socioeconomico del vino

"Il vino fa bene al cuore. Non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, al cuore della socialità, al cuore dell'anima umana": con queste parole il presidente nazionale di Assoenologi, Riccardo Cotarella, ha aperto oggi pomeriggio al Teatro Pirandello di Agrigento il 78esimo congresso nazionale di Assoenologi, evento di riferimento per il mondo vitivinicolo italiano, che si concluderà sabato 28 giugno. Davanti a una platea gremita di operatori del settore, enologi, istituzioni e giornalisti, Cotarella ha ribadito il ruolo centrale della viticoltura italiana e ha lanciato un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il vino. "Il vino è un dono della terra, è storia, è tradizione, è identità. E soprattutto, è condivisione - ha aggiunto Cotarella - Dobbiamo difendere senza tentennamenti il valore culturale, sociale, umano ed economico del vino". Nel corso del suo intervento, il presidente Assoenologi ha toccato anche il tema dei consumi responsabili, ricordando che "il vino, se consumato con intelligenza e misura, non solo non è un nemico della salute, ma può essere un alleato". E ha messo in guardia dai rischi legati a un clima di diffidenza alimentato da "media, social e perfino dal bar sotto casa", che potrebbe tradursi in un calo reale e drammatico dei consumi. Cotarella ha poi richiamato l'attenzione sulla necessità di riportare il vino "tra la gente, tra i giovani, tra le famiglie", abbandonando eccessi comunicativi e mode effimere: "Abbiamo celebrato troppo le bottiglie, le etichette artistiche, i racconti fantasiosi - ha sottolineato - Dobbiamo semplificare il linguaggio e costruire un modello virtuoso e sostenibile, in sinergia con produttori, ristoratori ed enotecari". Al congresso di Agrigento, dal titolo "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", presenti, tra gli altri, anche il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e l'imprenditore Mario Moretti Polegato. In apertura di congresso è stata letta la lettera che la presidente del Consiglio Giorgia Meloni ha fatto pervenire all'Associazione degli enologi ed enotecnici italiani. I lavori proseguiranno nei prossimi giorni con tavole rotonde, incontri tecnici e degustazioni, fino alla giornata conclusiva di sabato 28 giugno. (ANSA).



Meloni, 'Il vino è un pilastro del Made in Italy'

"Il vino è un pilastro del Made in Italy agroalimentare, è sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere, di primati. E va difeso da ogni tentativo di demonizzazione": lo scrive la presidente del Consiglio Giorgia Meloni nella lettera inviata oggi al 78° congresso nazionale di Assoenologi, che si è aperto ad Agrigento e si concluderà il 28 giugno. Nel suo messaggio, la premier ha sottolineato il valore culturale, sociale ed economico della viticoltura italiana, evidenziando come "il vino è celebrato nei quadri, nell'arte, nelle poesie, nella letteratura, ma è anche sinonimo di cura del territorio e del nostro meraviglioso paesaggio". Meloni ha ricordato i primati della viticoltura italiana: "Siamo il primo produttore mondiale di vino e abbiamo il record del numero di produzioni certificate di qualità". "Siamo sempre più apprezzati per le nostre eccellenze, come dimostra il primato registrato lo scorso anno sui mercati internazionali: oltre 8 miliardi di euro di export, con una crescita del 5,5% rispetto al 2023", ha scritto Meloni. Nel passaggio finale, la presidente del Consiglio ha confermato il sostegno del governo al settore vitivinicolo. "Fin dal nostro insediamento abbiamo scelto di essere al vostro fianco per consolidare questi primati e valorizzare sempre più il nostro patrimonio enologico". "Insieme - ha sottolineato ancora - ci siamo battuti in sede europea per una riforma sulle indicazioni geografiche più vicina al modello italiano e per difendere le risorse comunitarie destinate alla promozione del vino". Meloni ha quindi ribadito la necessità di contrastare ogni forma di allarmismo legata al vino, come le "etichette fuorvianti o i sistemi di informazione nutrizionale che possano indurre in errore i consumatori". Fondamentale, ha aggiunto, il ruolo degli enologi "nel garantire la qualità, l'unicità e la biodiversità dei nostri vitigni, patrimonio riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo". (ANSA).



Il ministro Lollobrigida ad Agrigento per il 78° Congresso di Assoenologi

Agrigento Capitale della CulturaAperturaRegioni ed Enti LocaliBy Redazione Scrivo Libero 27 Giugno 2025



Si è tenuto ad Agrigento il 78° Congresso Nazionale di Assoenologi, un evento di rilievo per il settore vitivinicolo italiano, che ha visto la partecipazione del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, intervenuto per sottolineare il valore strategico e culturale del vino italiano nel contesto internazionale.

“Il vino rappresenta non solo un'eccellenza produttiva, ma anche un patrimonio culturale e identitario che tutto il mondo ci riconosce e apprezza – ha dichiarato Lollobrigida nel corso del suo intervento – . Saremo sempre al fianco di chi produce, contro ogni tentativo di demonizzazione. Difendiamo il lavoro, la passione e la professionalità degli enologi, figure centrali per la qualità e l'unicità dei nostri vini.” Il ministro ha ribadito l'impegno del governo nel tutelare e valorizzare il comparto vitivinicolo, difendendo il lavoro degli enologi.

L'incontro è stato anche l'occasione per un dialogo tra istituzioni e professionisti del settore, durante il quale Lollobrigida ha ringraziato il giornalista Bruno Vespa per l'intervista concessa e ha rivolto un sentito riconoscimento a Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, definendolo “primo Maestro dell'Arte Vitivinicola italiana e punto di riferimento a livello internazionale”.

Il Congresso ha messo in luce le sfide e le opportunità del vino italiano, tra cui la sostenibilità, l'innovazione tecnologica in cantina, l'espansione sui mercati esteri e la necessità di politiche strutturate per supportare i produttori.

Agrigento, con la sua millenaria vocazione enologica e il paesaggio unico, si è rivelata cornice ideale per un evento che ha celebrato non solo la qualità del prodotto, ma anche la passione, la professionalità e la visione di un settore simbolo del Made in Italy.



Miccichè insignito da Assoenologi: “Orgogliosi di Agrigento Capitale”

Agrigento Capitale del vino: Lollobrigida apre il Congresso Assoenologi, moderatore Bruno Vespa AGRIGENTO – È partito dal Teatro Pirandello di Agrigento, nell'anno in cui la città è Capitale Italiana della Cultura , il 78° Congresso nazionale di Assoenologi , evento di riferimento per il mondo del vino italiano, quest'anno dedicato al tema: “Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”

A moderare l'incontro inaugurale è stato Bruno Vespa , volto autorevole del giornalismo italiano e produttore di vino, che ha dato voce ai protagonisti del settore in una cornice di assoluto prestigio.

Ad aprire i lavori è stato Riccardo Cotarella , presidente nazionale di Assoenologi, che ha lanciato un appello chiaro: “Il vino fa bene al cuore. Non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, della socialità, dell'anima umana. È storia, identità, condivisione. E va difeso da ogni forma di demonizzazione”.

Durante la cerimonia inaugurale è stato letto dal direttore Paolo Brogioni un messaggio della premier Giorgia Meloni , che ha definito il vino “ un pilastro del Made in Italy agroalimentare, sinonimo di eccellenza, benessere e primati ”. Meloni ha ricordato il valore del lavoro degli enologi e il ruolo del governo nel difendere l'intero comparto: “Senza il vostro contributo il vino italiano non sarebbe ciò che è: una meraviglia riconosciuta in tutto il mondo”.

A seguire, l'intervento del ministro Francesco Lollobrigida , che ha ribadito: “ L'agroalimentare italiano va a gonfie vele , con un record di export pari a 70 miliardi di euro , 7 in più in soli due anni e mezzo. Il vino è cultura, tradizione, lavoro. E chi lo attacca ignora che i popoli che lo integrano nella loro dieta sono tra i più longevi al mondo”.

Durante la giornata, è stato premiato come “Personaggio dell'anno 2025” l'imprenditore Mario Moretti Polegato , fondatore di Geox e uomo delle “scarpe che respirano”, che ha ricordato come tutto sia nato da una missione vitivinicola negli USA. “Volevo vendere vino, invece ho inventato scarpe”, ha detto con ironia.

A fare gli onori di casa il sindaco di Agrigento Francesco Micciché , che ha espresso “orgoglio e gratitudine per un evento di portata nazionale nella nostra città”, e Giacomo Salvatore Manzo , presidente della Sezione Sicilia di Assoenologi, che ha sottolineato il lavoro dietro un ritorno tanto atteso nell'isola.

Durante la cerimonia sono stati consegnati anche i Premi per la Comunicazione a Gigi Brozzoni , storico direttore del Seminario permanente Luigi Veronelli, e a Robert Camuto , giornalista americano e firma di Wine Spectator. Riconoscimenti anche per la miglior ricerca italiana a Maurizio Ugliano , Università di Verona, e per la miglior tesi di laurea , in memoria dell'enologo Marco Accordini, a Federico Ledri

Il congresso prosegue venerdì 27 giugno al Kaos Resort , con tavole rotonde, degustazioni tecniche e focus su sostenibilità, enoturismo e mercati. In serata, visita alla Valle dei Templi e concerto al Teatro Panoramico . Chiusura sabato 28 giugno con il confronto sulle prospettive future del vino italiano.

Agrigento , ancora una volta, si conferma luogo simbolo dove tradizione e innovazione si incontrano, e dove il vino diventa racconto di cultura, impresa e identità. Leggi anche: Congresso Assoenologi: Agrigento capitale del vino e del riscatto italiano

Segui il canale AgrigentoOggi su WhatsApp

**CONGRESSO NAZIONALE DI ASSOENOLOGI**

Apertura al Pirandello con il ministro Lollobrigida

Paolo Picone

Il teatro Pirandello ha ospitato ieri pomeriggio la cerimonia di apertura del 78° congresso nazionale di Assoenologi. Un evento di altissimo profilo che ha visto la partecipazione del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e il sostegno diretto della presidente del Consiglio Giorgia Meloni, che ha fatto pervenire un messaggio carico di significato e visione.

«Il vino è sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere e di primati – ha scritto la premier – e va difeso da ogni tentativo di demonizzazione». Un riconoscimento che non è solo economico, ma anche culturale e identitario. «È celebrato nei quadri, nella letteratura, nei paesaggi: è il simbolo della nostra cura per il territorio», ha sottolineato Meloni, ribadendo che l'Italia è il primo produttore mondiale di vino e detiene il primato per numero di produzioni certificate di qualità.

Ospite d'eccezione, come detto, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare,

Francesco Lollobrigida, che ha detto: «L'agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell'export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo». Secondo il ministro, le tensioni internazionali pesano sul comparto, ma l'Italia può contare su una rete solida e su una proiezione internazionale crescente. «Le contingenze internazionali creano fibrillazione sui mercati e questo porta delle criticità che affrontiamo con una politica garantita da una presidente come Giorgia Meloni, che ha riportato l'Italia a un ruolo da protagonista a livello globale» – ha concluso.

Soddisfazione per l'evento inaugurale è stata espressa dal presidente Assoenologi Sicilia, Giacomo Manzo. «Era dal 1999 che il congresso non si svolgeva ad Agrigento. La volontà di riportarlo in Sicilia è stata condivisa con il presidente nazionale Riccardo Cotarella». Oggi il congresso prosegue all'hotel Kaos. A moderare l'incontro il giornalista Rai, Bruno Vespa. (*PAPI*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ministro Lollobrigida ad Agrigento: "L'agroalimentare italiano va a gonfie vele" (VIDEO)



26 Giugno 2025 Redazione agricoltura, Agrigento, agroalimentare, governo, vino 1 minuto di lettura



"L'agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell'export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo": è quanto ha detto all'ANSA, oggi ad Agrigento, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, partecipando alla giornata inaugurale del 78esimo congresso nazionale di Assoenologi. Secondo il ministro, le tensioni internazionali pesano sul comparto, ma l'Italia può contare su una rete solida e su una proiezione internazionale crescente. "Le contingenze internazionali creano fibrillazione sui mercati e questo porta delle criticità che affrontiamo con una politica garantita da una presidente come Giorgia Meloni, che ha riportato l'Italia a un ruolo da protagonista a livello globale", ha sottolineato Lollobrigida, aggiungendo che questo clima favorisce gli imprenditori italiani

“nell’aprire nuovi mercati e consolidare quelli già esistenti”.

Sul tema del vino, il ministro ha ribadito il no a ogni tentativo di demonizzazione: “Troppo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino accompagna la storia dell’uomo, la cultura, l’identità, la tradizione – ga sottolineato – I vigneti salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al mondo”. Lollobrigida ha precisato che il consumo deve essere “corretto e consapevole, mai abuso” e che proprio gli enologi “hanno un ruolo fondamentale perché garantiscono un prodotto di alta qualità e sicuro”. Infine, il ministro ha commentato le criticità legate alla situazione internazionale, in particolare al Medio Oriente: “Quando ci sono tensioni globali, i mercati si irrigidiscono, cala la fiducia, si riducono i consumi e si aggravano le difficoltà logistiche”. “L’Italia sta affrontando tutto questo con determinazione, rafforzando anche i rapporti con gli Stati Uniti, nostro alleato strategico non solo sul piano politico e militare, ma anche commerciale”, ha concluso. (ANSA)

IL VIDEO SU YOUTUBE



Lollobrigida: "L'agroalimentare italiano va a gonfie vele"



Agrigento, il ministro al congresso Assoenologi: "Vino troppo spesso sotto attacco"



Meloni, 'Il vino è un pilastro del Made in Italy'



Governo al fianco del settore. Contrastare etichette fuorvianti

"Il vino è un pilastro del Made in Italy agroalimentare, è sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere, di primati. E va difeso da ogni tentativo di demonizzazione": lo scrive la presidente del Consiglio Giorgia Meloni nella lettera inviata oggi al 78° congresso nazionale di Assoenologi, che si è aperto ad Agrigento e si concluderà il 28 giugno.

Nel suo messaggio, la premier ha sottolineato il valore culturale, sociale ed economico della viticoltura italiana, evidenziando come "il vino è celebrato nei quadri, nell'arte, nelle poesie, nella letteratura, ma è anche sinonimo di cura del territorio e del nostro meraviglioso paesaggio". Meloni ha ricordato i primati della viticoltura italiana: "Siamo il primo produttore mondiale di vino e abbiamo il record del numero di produzioni certificate di qualità". "Siamo sempre più apprezzati per le nostre eccellenze, come dimostra il primato registrato lo scorso anno sui mercati internazionali: oltre 8 miliardi di euro di export, con una crescita del 5,5% rispetto al 2023", ha scritto Meloni.

Nel passaggio finale, la presidente del Consiglio ha confermato il sostegno del governo al settore vitivinicolo. "Fin dal nostro insediamento abbiamo scelto di essere al vostro fianco per consolidare questi primati e valorizzare sempre più il nostro patrimonio enologico". "Insieme - ha sottolineato ancora - ci siamo battuti in sede europea per una riforma sulle indicazioni geografiche più vicina al modello italiano e per difendere le risorse comunitarie destinate alla promozione del vino". Meloni ha quindi ribadito la necessità di contrastare ogni forma di allarmismo legata al vino, come le "etichette fuorvianti o i sistemi di informazione nutrizionale che possano indurre in errore i consumatori". Fondamentale, ha aggiunto, il ruolo degli enologi "nel garantire la qualità, l'unicità e la biodiversità dei nostri vitigni, patrimonio riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Congresso Assoenologi: Agrigento capitale del vino e del riscatto italiano

Ad Agrigento il 78° Congresso Nazionale Assoenologi: “Il vino è un pilastro del Made in Italy” AGRIGENTO – Nell’anno di Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 , la città dei templi ha accolto una delle manifestazioni più significative del panorama agroalimentare nazionale: il 78° Congresso Nazionale di Assoenologi . Un evento di altissimo profilo che ha visto la partecipazione del ministro dell’Agricoltura Francesco Lollobrigida e il sostegno diretto della presidente del Consiglio Giorgia Meloni , che ha fatto pervenire un messaggio carico di significato e visione.

“ Il vino è sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere e di primati – ha scritto la premier – e va difeso da ogni tentativo di demonizzazione”. Un riconoscimento che non è solo economico, ma anche culturale e identitario. “È celebrato nei quadri, nella letteratura, nei paesaggi: è il simbolo della nostra cura per il territorio”, ha sottolineato Meloni, ribadendo che l’Italia è il primo produttore mondiale di vino e detiene il primato per numero di produzioni certificate di qualità

Nel suo intervento inaugurale, il ministro Lollobrigida ha ricordato il ruolo fondamentale dell’agroalimentare italiano, “ un settore che va a gonfie vele ”, con un export record di circa 70 miliardi di euro , sette in più rispetto a due anni e mezzo fa. “Il vino è parte della nostra identità – ha detto – non possiamo accettare etichette fuorvianti o sistemi di allarme che lo dipingono come un nemico della salute. È invece cultura, economia e presidio del paesaggio”.

Agrigento , con la sua millenaria storia e il suo riconoscimento a capitale culturale, ha offerto la cornice ideale per questo dibattito. Lollobrigida ha ribadito che l’attuale governo “è al fianco degli enologi e del comparto vitivinicolo” e che in Europa l’Italia continuerà a difendere le indicazioni geografiche , promuovere le nostre eccellenze e opporsi a ogni forma di disinformazione.

Il congresso si concluderà il 28 giugno, ma il segnale lanciato da Agrigento è già forte e chiaro: il vino italiano è una risorsa strategica da tutelare, raccontare e far conoscere al mondo , con la competenza e la passione che solo gli enologi italiani sanno garantire.

Segui il canale AgrigentoOggi su WhatsApp



Polegato, 'non volevo fare scarpe, ma produrre vino'



Il patron di Geox si è raccontato al congresso Assoenologi

"Non pensavo di diventare imprenditore nel mondo delle calzature, ero partito per rappresentare i nostri vini italiani in America. Ma si sa, nella vita c'è un detto francese: la vie c'est la vie. Non possiamo conoscere il futuro, se lo conoscessimo sarebbe una catastrofe". Così Mario Moretti Polegato, fondatore del marchio Geox e protagonista della rivoluzione delle scarpe traspiranti, ha raccontato la sua storia al congresso nazionale di Assoenologi ad Agrigento, dove è stato insignito del titolo di 'Personaggio dell'anno 2025' e nominato socio onorario dell'associazione.

Polegato, che ha origini nel settore vitivinicolo con le sue aziende nel Trevigiano, ha ricordato come proprio durante una missione commerciale per il vino, negli Stati Uniti, nacque l'idea che lo avrebbe reso celebre: "Camminando nel deserto del Nevada, durante una wine convention a Reno, le scarpe mi facevano soffrire - ha raccontato - Avevo in tasca un coltellino svizzero e ho fatto un buco su ogni suola per far respirare i piedi. Così è iniziato tutto". Dal vino alle scarpe, ma senza dimenticare le radici. "Il mondo del vino mi ha insegnato la concretezza e il legame con la terra", ha aggiunto Moretti Polegato, che oggi guida un gruppo da 25 mila dipendenti, tra diretti e indiretti, presente in 110 Paesi.

"Il successo - ha proseguito - parte dall'innovazione, ma anche dalla difesa della proprietà intellettuale. Brevettare un'idea è fondamentale: l'ho fatto, ho bussato alle porte di giganti della calzatura sportiva per proporre il mio brevetto ma nessuno ci ha creduto. Allora ho deciso di mettermi in gioco da solo, partendo da cinque ragazzi che non sapevano nulla di scarpe". Un esempio di visione italiana che ora, secondo Moretti Polegato, si ritrova anche nel vino: "Ricordo quando il Prosecco era un vino da tavola, oggi fa concorrenza allo Champagne".

"I francesi ci hanno sempre dato lezioni su vino e formaggi, ora ci guardano con ammirazione e un pizzico d'invidia", ha sottolineato l'imprenditore. "Siamo un Paese di piccole imprese, è il nostro Dna, ma - ha concluso - serve fare squadra, come i francesi. Il vino italiano non potrà mai essere industriale, deve restare artigianale, ma conosciuto in tutto il mondo".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Cotarella (Assoenologi), difendere valore socioeconomico del vino



Presidente degli enologi italiani apre il congresso ad Agrigento

"Il vino fa bene al cuore. Non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, al cuore della socialità, al cuore dell'anima umana": con queste parole il presidente nazionale di Assoenologi, Riccardo Cotarella, ha aperto oggi pomeriggio al Teatro Pirandello di Agrigento il 78esimo congresso nazionale di Assoenologi, evento di riferimento per il mondo vitivinicolo italiano, che si concluderà sabato 28 giugno. Davanti a una platea gremita di operatori del settore, enologi, istituzioni e giornalisti, Cotarella ha ribadito il ruolo centrale della viticoltura italiana e ha lanciato un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il vino. "Il vino è un dono della terra, è storia, è tradizione, è identità. E soprattutto, è condivisione - ha aggiunto Cotarella - Dobbiamo difendere senza tentennamenti il valore culturale, sociale, umano ed economico del vino". Nel corso del suo intervento, il presidente Assoenologi ha toccato anche il tema dei consumi responsabili, ricordando che "il vino, se consumato con intelligenza e misura, non solo non è un nemico della salute, ma può essere un alleato".

E ha messo in guardia dai rischi legati a un clima di diffidenza alimentato da "media, social e perfino dal bar sotto casa", che potrebbe tradursi in un calo reale e drammatico dei consumi. Cotarella ha poi richiamato l'attenzione sulla necessità di riportare il vino "tra la gente, tra i giovani, tra le famiglie", abbandonando eccessi comunicativi e mode effimere: "Abbiamo celebrato troppo le bottiglie, le etichette artistiche, i racconti fantasiosi - ha sottolineato - Dobbiamo semplificare il linguaggio e costruire un modello virtuoso e sostenibile, in sinergia con produttori, ristoratori ed enotecari". Al congresso di Agrigento, dal titolo "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", presenti, tra gli altri, anche il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e l'imprenditore Mario Moretti Polegato. In apertura di congresso è stata letta la lettera che la presidente del Consiglio Giorgia Meloni ha fatto pervenire all'Associazione degli enologi ed enotecnici italiani. I lavori proseguiranno nei prossimi giorni con tavole rotonde, incontri tecnici e degustazioni, fino alla giornata conclusiva di sabato 28 giugno.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Lollobrigida, 'l'agroalimentare italiano va a gonfie vele'

Il ministro ospite del congresso Assoenologi ad Agrigento

"L'agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell'export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo": è quanto ha detto all'ANSA, oggi ad Agrigento, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, partecipando alla giornata inaugurale del 78esimo congresso nazionale di Assoenologi. Secondo il ministro, le tensioni internazionali pesano sul comparto, ma l'Italia può contare su una rete solida e su una proiezione internazionale crescente.

"Le contingenze internazionali creano fibrillazione sui mercati e questo porta delle criticità che affrontiamo con una politica garantita da una presidente come Giorgia Meloni, che ha riportato l'Italia a un ruolo da protagonista a livello globale", ha sottolineato Lollobrigida, aggiungendo che questo clima favorisce gli imprenditori italiani "nell'aprire nuovi mercati e consolidare quelli già esistenti".

Sul tema del vino, il ministro ha ribadito il no a ogni tentativo di demonizzazione: "Tropo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino accompagna la storia dell'uomo, la cultura, l'identità, la tradizione - ga sottolineato - I vigneti salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al mondo".

Lollobrigida ha precisato che il consumo deve essere "corretto e consapevole, mai abuso" e che proprio gli enologi "hanno un ruolo fondamentale perché garantiscono un prodotto di alta qualità e sicuro". Infine, il ministro ha commentato le criticità legate alla situazione internazionale, in particolare al Medio Oriente: "Quando ci sono tensioni globali, i mercati si irrigidiscono, cala la fiducia, si riducono i consumi e si aggravano le difficoltà logistiche". "L'Italia sta affrontando tutto questo con determinazione, rafforzando anche i rapporti con gli Stati Uniti, nostro alleato strategico non solo sul piano politico e militare, ma anche commerciale", ha concluso.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Lollobrigida, 'l'agroalimentare italiano va a gonfie vele' - Terra e Gusto

"L'agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell'export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo": è quanto ha detto all'ANSA, oggi ad Agrigento, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, partecipando alla giornata inaugurale del 78esimo congresso nazionale di Assoenologi. Secondo il ministro, le tensioni internazionali pesano sul comparto, ma l'Italia può contare su una rete solida e su una proiezione internazionale crescente.

"Le contingenze internazionali creano fibrillazione sui mercati e questo porta delle criticità che affrontiamo con una politica garantita da una presidente come Giorgia Meloni, che ha riportato l'Italia a un ruolo da protagonista a livello globale", ha sottolineato Lollobrigida, aggiungendo che questo clima favorisce gli imprenditori italiani "nell'aprire nuovi mercati e consolidare quelli già esistenti".

Sul tema del vino, il ministro ha ribadito il no a ogni tentativo di demonizzazione: "Tropo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino accompagna la storia dell'uomo, la cultura, l'identità, la tradizione - ga sottolineato - I vigneti salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al mondo".

Lollobrigida ha precisato che il consumo deve essere "corretto e consapevole, mai abuso" e che proprio gli enologi "hanno un ruolo fondamentale perché garantiscono un prodotto di alta qualità e sicuro". Infine, il ministro ha commentato le criticità legate alla situazione internazionale, in particolare al Medio Oriente: "Quando ci sono tensioni globali, i mercati si irrigidiscono, cala la fiducia, si riducono i consumi e si aggravano le difficoltà logistiche". "L'Italia sta affrontando tutto questo con determinazione, rafforzando anche i rapporti con gli Stati Uniti, nostro alleato strategico non solo sul piano politico e militare, ma anche commerciale", ha concluso.

(ANSA).



terra-e-gusto

16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare



Lollobrigida, 'l'agroalimentare italiano va a gonfie vele' - Terra e Gusto

"L'agroalimentare italiano va a gonfie vele, abbiamo raggiunto il record storico dell'export con circa 70 miliardi di euro, 7 miliardi in più in soli due anni e mezzo": è quanto ha detto all'ANSA, oggi ad Agrigento, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida, partecipando alla giornata inaugurale del 78esimo congresso nazionale di Assoenologi. Secondo il ministro, le tensioni internazionali pesano sul comparto, ma l'Italia può contare su una rete solida e su una proiezione internazionale crescente.

"Le contingenze internazionali creano fibrillazione sui mercati e questo porta delle criticità che affrontiamo con una politica garantita da una presidente come Giorgia Meloni, che ha riportato l'Italia a un ruolo da protagonista a livello globale", ha sottolineato Lollobrigida, aggiungendo che questo clima favorisce gli imprenditori italiani "nell'aprire nuovi mercati e consolidare quelli già esistenti".

Sul tema del vino, il ministro ha ribadito il no a ogni tentativo di demonizzazione: "Tropo spesso il vino finisce sotto attacco, ma il vino accompagna la storia dell'uomo, la cultura, l'identità, la tradizione - ga sottolineato - I vigneti salvaguardano il territorio, creano lavoro, portano ricchezza. E fanno parte della cultura alimentare di popoli che hanno un livello di longevità tra i più alti al mondo".

Lollobrigida ha precisato che il consumo deve essere "corretto e consapevole, mai abuso" e che proprio gli enologi "hanno un ruolo fondamentale perché garantiscono un prodotto di alta qualità e sicuro". Infine, il ministro ha commentato le criticità legate alla situazione internazionale, in particolare al Medio Oriente: "Quando ci sono tensioni globali, i mercati si irrigidiscono, cala la fiducia, si riducono i consumi e si aggravano le difficoltà logistiche". "L'Italia sta affrontando tutto questo con determinazione, rafforzando anche i rapporti con gli Stati Uniti, nostro alleato strategico non solo sul piano politico e militare, ma anche commerciale", ha concluso.

(ANSA).



terra-e-gusto

16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare



Assoenologi, Cotarella ad Agrigento: il vino fa bene al cuore



26 Giugno 2025 Redazione 1 minuto di lettura



“Il vino fa bene al cuore. Non solo al cuore medico, ma al cuore della vita, al cuore della socialità, al cuore dell’anima umana”: con queste parole il presidente nazionale di Assoenologi, Riccardo Cotarella, ha aperto oggi pomeriggio al Teatro Pirandello di Agrigento il 78esimo congresso nazionale di Assoenologi, evento di riferimento per il mondo vitivinicolo italiano, che si concluderà sabato 28 giugno. Davanti a una platea gremita di operatori del settore, enologi, istituzioni e giornalisti, Cotarella ha ribadito il ruolo centrale della viticoltura italiana e ha lanciato un appello contro gli allarmismi e le campagne denigratorie che negli ultimi anni hanno colpito il vino. “Il vino è un dono della terra, è storia, è tradizione, è identità. E soprattutto, è condivisione – ha aggiunto Cotarella – Dobbiamo difendere senza tentennamenti il valore culturale, sociale, umano ed economico del vino”. Nel corso del suo intervento, il presidente Assoenologi ha toccato anche il tema dei consumi responsabili, ricordando che “il vino, se consumato con intelligenza e misura, non solo non è un nemico della salute, ma può essere un

alleato". E ha messo in guardia dai rischi legati a un clima di diffidenza alimentato da "media, social e perfino dal bar sotto casa", che potrebbe tradursi in un calo reale e drammatico dei consumi. Cotarella ha poi richiamato l'attenzione sulla necessità di riportare il vino "tra la gente, tra i giovani, tra le famiglie", abbandonando eccessi comunicativi e mode effimere: "Abbiamo celebrato troppo le bottiglie, le etichette artistiche, i racconti fantasiosi – ha sottolineato – Dobbiamo semplificare il linguaggio e costruire un modello virtuoso e sostenibile, in sinergia con produttori, ristoratori ed enotecari". Al congresso di Agrigento, dal titolo "Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", presenti, tra gli altri, anche il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, e l'imprenditore Mario Moretti Polegato. In apertura di congresso è stata letta la lettera che la presidente del Consiglio Giorgia Meloni ha fatto pervenire all'Associazione degli enologi ed enotecnici italiani. I lavori proseguiranno nei prossimi giorni con tavole rotonde, incontri tecnici e degustazioni, fino alla giornata conclusiva di sabato 28 giugno. (ANSA).



Meloni: “Il vino è un pilastro del Made in Italy”



26 Giugno 2025 Redazione Agrigento 1 minuto di lettura



“Il vino è un pilastro del Made in Italy agroalimentare, è sinonimo di eccellenza, di lavoro, di benessere, di primati. E va difeso da ogni tentativo di demonizzazione”: lo scrive la presidente del Consiglio Giorgia Meloni nella lettera inviata oggi al 78° congresso nazionale di Assoenologi, che si è aperto ad Agrigento e si concluderà il 28 giugno. Nel suo messaggio, la premier ha sottolineato il valore culturale, sociale ed economico della viticoltura italiana, evidenziando come “il vino è celebrato nei quadri, nell’arte, nelle poesie, nella letteratura, ma è anche sinonimo di cura del territorio e del nostro meraviglioso paesaggio”. Meloni ha ricordato i primati della viticoltura italiana: “Siamo il primo produttore mondiale di vino e abbiamo il record del numero di produzioni certificate di qualità”. “Siamo sempre più apprezzati per le nostre eccellenze, come dimostra il primato registrato lo scorso anno sui mercati internazionali: oltre 8 miliardi di euro di export, con una crescita del 5,5% rispetto al 2023”, ha scritto Meloni. Nel passaggio finale, la presidente del Consiglio ha confermato il sostegno del governo al

settore vitivinicolo. “Fin dal nostro insediamento abbiamo scelto di essere al vostro fianco per consolidare questi primati e valorizzare sempre più il nostro patrimonio enologico”. “Insieme – ha sottolineato ancora – ci siamo battuti in sede europea per una riforma sulle indicazioni geografiche più vicina al modello italiano e per difendere le risorse comunitarie destinate alla promozione del vino”. Meloni ha quindi ribadito la necessità di contrastare ogni forma di allarmismo legata al vino, come le “etichette fuorvianti o i sistemi di informazione nutrizionale che possano indurre in errore i consumatori”. Fondamentale, ha aggiunto, il ruolo degli enologi “nel garantire la qualità, l'unicità e la biodiversità dei nostri vitigni, patrimonio riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo”. (ANSA).



Congresso Assoenologi: l'evento in diretta streaming su ANSA.it



- News

Il 78° congresso nazionale di Assoenologi ad Agrigento si apre oggi, affrontando le sfide del settore vinicolo con esperti e relatori di spicco fino al 28 giugno.

Nel pomeriggio di oggi, 26 giugno 2025, a partire dalle ore 17, il sito Ansa.it trasmetterà in diretta streaming l'apertura del **78° congresso nazionale di Assoenologi**, che si svolge ad **Agrigento** fino al 28 giugno. Questo importante evento, dal titolo "**Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro**", si terrà presso il **Teatro Pirandello** e vedrà la partecipazione di **esperti e professionisti** del settore **enologico**.

Inaugurazione e argomenti del congresso

Il congresso sarà inaugurato dalla relazione di **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di **Assoenologi**. Durante le sessioni, si discuteranno argomenti cruciali per il settore, come le nuove tendenze nei mercati sia nazionali che internazionali, le normative riguardanti i consumi e l'etichettatura, il legame tra **vino** e **salute**, e le peculiarità del territorio **siciliano**, che vanta una ricca eredità culturale, storica e artistica.

Relatori e conduzione delle tavole rotonde

Tra i relatori di spicco attesi in questa tre giorni di incontri, figura il ministro dell'**Agricoltura** e della **sovranità alimentare**, **Francesco Lollobrigida**, che parteciperà all'evento odierno insieme all'imprenditore **Mario Moretti Polegato**. Le tavole rotonde saranno condotte dal noto giornalista **Bruno Vespa**, il quale guiderà le discussioni su temi di rilevanza per il futuro del settore **vinicolo**.

Occasione di confronto per i professionisti del vino

La manifestazione rappresenta un'importante occasione di confronto e riflessione per i **professionisti del vino**, con l'obiettivo di analizzare le sfide attuali e future, promuovendo la valorizzazione del patrimonio **enologicosiciliano** e nazionale.



TV6onAIR – Congresso Assoenologi a causa di diretta streaming su ANSA.it – Vino

Ambiente31 minuti fa

1 minuto di lettura

Nel pomeriggio di oggi, a partire dalle ore 17, sarà trasmessa in diretta streaming sul sito Ansa.it la sessione inaugurale del 78° congresso nazionale di Assoenologi, che si svolge ad Agrigento fino al 28 giugno.

Intitolato “Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”, l’evento si aprirà al Teatro Pirandello con la relazione del presidente nazionale Assoenologi, Riccardo Cotarella. Il congresso si propone di affrontare, con i massimi esperti del settore, tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute, nonché aspetti legati al territorio siciliano ricco di cultura, storia e arte.

Tra i relatori attesi nella tre giorni congressuale, il ministro dell’Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida che oggi sarà presente all’evento, assieme all’imprenditore Mario Moretti Polegato. La conduzione di alcune tavole rotonde sono affidate al giornalista Bruno Vespa.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

[Source link](#)



Assoenologi, viaggio nella dieta mediterranea sicana che allunga la vita: il congresso ad Agrigento

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà oggi alle ore 20.00.

L'occasione segna l'avvio ufficiale di “Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana”, iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.MA.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: “Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana” e “Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani”. Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

La S.MA.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che

raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.



Congresso nazionale di assoenologi ad Agrigento, focus su vino, mercato e territorio siciliano



Ad Agrigento si apre la 78^a edizione del congresso nazionale di Assoenologi, dedicato a viticoltura, mercato del vino e valorizzazione del territorio siciliano, con interventi di esperti, istituzioni e tavole rotonde guidate da Bruno Vespa. - Gaeta.it

Oggi pomeriggio, si apre ad **Agrigento** la 78^a edizione del congresso nazionale di **Assoenologi**, un appuntamento che raduna esperti del mondo del **vino**. L'evento, che si svolgerà fino al 28 giugno, mette al centro temi legati alla **viticoltura**, alle nuove dinamiche di **mercato** e al ruolo del **territorio siciliano** nella produzione enologica. La sessione inaugurale sarà trasmessa in diretta streaming sul sito **Ansa.it** a partire dalle 17.

L'avvio del congresso e la relazione di riccardo cotarella

La giornata inaugurale si svolgerà al teatro **Pirandello** di **Agrigento**, dove il presidente nazionale di **Assoenologi**, **Riccardo Cotarella**, terrà l'intervento di apertura. **Cotarella** è figura di riferimento nel campo dell'enologia e guiderà la presentazione dei nodi

principali che il congresso intende approfondire. Il titolo scelto per questa edizione è «*vino, il mare della vita – sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro*». Un chiaro richiamo al legame forte tra la produzione vitivinicola e il territorio, segnato da una storia ricca e millenaria che, tuttavia, si confronta con problematiche moderne.

Durante la sua relazione, **Cotarella** illustrerà le opportunità e i rischi connessi ai mercati nazionali e internazionali, in rapida trasformazione. Lo sguardo sarà rivolto anche alla normativa che riguarda il consumo e l'etichettatura del vino, elementi oggetto di frequenti aggiornamenti per rispondere alle nuove esigenze dei consumatori e degli operatori del settore.

Temi principali al centro del dibattito: mercato, salute e territorio

Il congresso prevede un fitto calendario di interventi e dibattiti su questioni chiave. Tra queste spiccano le nuove tendenze nei consumi di vino, che registrano mutamenti sia nei gusti sia nelle modalità di acquisto a livello globale. La necessità di adeguare l'offerta a queste trasformazioni sarà uno dei punti cruciali nel confronto tra esperti.

Altro aspetto fondamentale riguarda le regole che disciplinano l'etichettatura, per garantire trasparenza e tutela del consumatore. Saranno analizzate normative recenti e proposte per standard più chiari, soprattutto riguardo alla denominazione, provenienza e caratteristiche delle bottiglie.

Un ulteriore filone tratterà il rapporto tra vino e salute. Vengono esplorati studi e ricerche sugli effetti del consumo moderato, che può legarsi a benefici per il benessere, senza trascurare i rischi associati a un uso non controllato. Questo tema coinvolge sia il settore scientifico che produttivo, impegnati a promuovere una comunicazione corretta.

Infine, grande attenzione sarà riservata al **territorio siciliano**, protagonista assoluto di questo congresso. Si approfondiranno aspetti ambientali, culturali e storici che influenzano la coltivazione della vite sull'isola. Il patrimonio artistico e paesaggistico di **Sicilia** sarà presentato come risorsa vitale per valorizzare le produzioni locali, anche attraverso un legame stretto con le tradizioni enogastronomiche.

Ospiti e conduzione delle tavole rotonde

Tra gli ospiti confermati spiccano personalità di rilievo nel contesto agricolo e imprenditoriale. Il ministro dell'**Agricoltura** e della sovranità alimentare, **Francesco Lollobrigida**, sarà presente alla manifestazione sin dalle prime ore del pomeriggio. La sua partecipazione sottolinea l'importanza attribuita dal governo alle tematiche trattate dal congresso, in particolare per quanto riguarda lo sviluppo sostenibile e il sostegno alle filiere produttive.

Accanto al ministro, interverrà **Mario Moretti Polegato**, imprenditore noto a livello internazionale, particolarmente attento al rapporto tra innovazione e tradizione nel settore agroalimentare. La sua presenza arricchirà il confronto con una prospettiva calata sul mondo industriale e commerciale.

Il ruolo di Bruno Vespa nelle tavole rotonde

Le tavole rotonde, momento chiave per lo scambio di opinioni e idee, saranno condotte dal giornalista **Bruno Vespa**. Con la sua esperienza, **Vespa** guiderà i dibattiti ponendo domande e stimolando approfondimenti su questioni delicate e complesse. Questo approccio favorirà un dialogo diretto tra operatori, esperti e istituzioni, offrendo al pubblico un quadro articolato e aggiornato.

L'intera manifestazione, che si concluderà il 28 giugno, rappresenta un'occasione per consolidare le conoscenze tecniche e per confrontarsi su scenari futuri nel mondo del vino, ponendo l'attenzione su una regione come la **Sicilia**, ricca di potenzialità, ma chiamata a rispondere a sfide sempre nuove.



Congresso Assoenologi in diretta streaming su ANSA.it



AGRIGENTO, 26 giugno 2025, 12:15

Redazione ANSA

Nel pomeriggio di oggi, a partire dalle ore 17, sarà trasmessa in diretta streaming sul sito Ansa.it la sessione inaugurale del 78° congresso nazionale di Assoenologi, che si svolge ad Agrigento fino al 28 giugno.

Intitolato "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", l'evento si aprirà al Teatro Pirandello con la relazione del presidente nazionale Assoenologi, Riccardo Cotarella. Il congresso si propone di affrontare, con i massimi esperti del settore, tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute, nonché aspetti legati al territorio siciliano ricco di cultura, storia e arte.

Tra i relatori attesi nella tre giorni congressuale, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida che oggi sarà presente all'evento, assieme all'imprenditore Mario Moretti Polegato. La conduzione di alcune tavole rotonde sono affidate al giornalista Bruno Vespa.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Congresso Assoenologi in diretta streaming su ANSA.it - Terra e Gusto



Menu

Nel pomeriggio di oggi, a partire dalle ore 17, sarà trasmessa in diretta streaming sul sito Ansa.it la sessione inaugurale del 78° congresso nazionale di Assoenologi, che si svolge ad Agrigento fino al 28 giugno.

Intitolato "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", l'evento si aprirà al Teatro Pirandello con la relazione del presidente nazionale Assoenologi, Riccardo Cotarella. Il congresso si propone di affrontare, con i massimi esperti del settore, tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute, nonché aspetti legati al territorio siciliano ricco di cultura, storia e arte.

Tra i relatori attesi nella tre giorni congressuale, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida che oggi sarà presente all'evento, assieme all'imprenditore Mario Moretti Polegato. La conduzione di alcune tavole rotonde sono affidate al giornalista Bruno Vespa.

Congresso Assoenologi in diretta streaming su ANSA.it - Terra e Gusto



Nel pomeriggio di oggi, a partire dalle ore 17, sarà trasmessa in diretta streaming sul sito Ansa.it la sessione inaugurale del 78° congresso nazionale di Assoenologi, che si svolge ad Agrigento fino al 28 giugno.

Intitolato "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", l'evento si aprirà al Teatro Pirandello con la relazione del presidente nazionale Assoenologi, Riccardo Cotarella. Il congresso si propone di affrontare, con i massimi esperti del settore, tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute, nonché aspetti legati al territorio siciliano ricco di cultura, storia e arte.

Tra i relatori attesi nella tre giorni congressuale, il ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida che oggi sarà presente all'evento, assieme all'imprenditore Mario Moretti Polegato. La conduzione di alcune tavole rotonde sono affidate al giornalista Bruno Vespa.



terra-e-gusto
16 le pratiche sleali da sanzionare nella filiera alimentare



Agrigento, al via oggi il 78° congresso nazionale Assoenologi



26 Giugno 2025 Redazione Agrigento, vino 2 minuto di lettura

Al via oggi ad Agrigento, Capitale Italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia, il 78° Congresso Nazionale Assoenologi.

"Un congresso – viene spiegato in una nota – che ritorna alla formula 3 giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura del 78° Congresso Nazionale Assoenologi si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Inaugurato nel 1880, il Teatro è simbolo di arte, storia e cultura, ed è stato sede della cerimonia di apertura di Agrigento, Capitale della Cultura 2025. Dopo l'inaugurazione del 78° Congresso Assoenologi, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida Piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui, nella splendida sala Congressi vista mare, sono previste relazioni di esperti e personaggi top del settore, riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita".

IL PROGRAMMA DEL CONGRESSO DI ASSOENOLOGI AD AGRIGENTO

Nell'occasione protagonista anche il patrimonio enogastronomico dei Sicani. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della

Gastronomia 2025. I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche *mpignulate* sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta. Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari. La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacquino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale. L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.



I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi

HomeCronaca

- Cronaca
- cronaca sicilia

Di

Redazione Canicatti Web Notizie

-

26 Giugno 2025



Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

L'ingresso è consentito ai giornalisti previa richiesta di accredito da inviare entro il 26 giugno 2025 all'indirizzo email press.distrettoturistico@vdt@gmail.com allegando: tessera dell'Ordine dei Giornalisti, documento di identità in corso di validità e breve descrizione del servizio che si intende realizzare. L'accredito sarà confermato via email entro 24 ore dalla richiesta.



Agrigento, strade chiuse per il Congresso Assoenologi: ecco l'ordinanza e le modifiche alla viabilità

Agrigento Attualità Business Cultura Economia Economy

DiRedazione Giu 25, 2025



Publicata l'ordinanza per il 78° Congresso Nazionale Assoenologi ad Agrigento. Chiusure e divieti a Piazza Pirandello e Piazza Sinatra il 26 giugno 2025. Disagi previsti per residenti e attività del centro storico. L'evento ha ricevuto il patrocinio gratuito del Comune.

Agrigento – In occasione del 78° Congresso Nazionale Assoenologi, che si terrà giovedì 26 giugno 2025 in Piazza Pirandello, il Comune di Agrigento ha emanato l'Ordinanza Dirigenziale n. 182/2025, firmata dal comandante della Polizia Locale Vincenzo Lattuca, con cui si dispone una serie di modifiche alla viabilità nel centro storico, al fine di garantire “l'ordine pubblico e la sicurezza dei presenti”.

Secondo quanto stabilito:

- Dalle ore 12:00 fino a cessata esigenza, sarà vietata la sosta con rimozione e la circolazione in tutta Piazza Pirandello, con relativo transennamento dell'area compresa dal Bar Saito al Pub Cortesi;
- Dalle ore 14:00, il divieto di sosta con rimozione sarà esteso anche a Piazza Sinatra;
- La viabilità sarà modificata:
- veicoli provenienti da Piazza Gallo e via Bac Bac, per raggiungere via Empedocle, via Garibaldi e via Orfane/Barone dovranno passare da via Amendola;
- residenti di via Orfane e via Barone potranno accedere da Piazza Pirandello (lato panificio) per raggiungere le abitazioni.

L'evento, organizzato da Paolo Brogioni, ha ottenuto il patrocinio gratuito del Comune di Agrigento, con autorizzazione all'uso del logo ufficiale. Un congresso di rilievo nazionale che, tuttavia, avrà un impatto significativo sulla circolazione cittadina, soprattutto per i residenti e le attività commerciali della zona.

Sarà garantito l'accesso ai mezzi di soccorso, forze dell'ordine e veicoli autorizzati. L'ordinanza prevede inoltre che, a discrezione della Polizia Locale e delle Autorità di Pubblica Sicurezza, possano essere adottate ulteriori modifiche o deroghe rispetto a quanto stabilito, in base all'andamento dell'evento.

Nessun impatto finanziario, ma disagi certi per il centro storico
Nel testo ufficiale dell'ordinanza si legge che non sono previsti "riflessi economico-finanziari" sull'Ente, ma i riflessi pratici sulla vivibilità urbana saranno certamente tangibili: circolazione bloccata, parcheggi vietati, viabilità deviata.

Scarica e leggi l'ordinanza completa qui:
 Ordinanza Dirigenziale n. 182 del 23/06/2025 – PDF
Ordinanza+Dirigenziale+2025-182

Report Sicilia seguirà lo svolgimento dell'evento anche sul fronte organizzativo e del rispetto delle regole, soprattutto alla luce dei recenti disagi cittadini dovuti a eventi pubblici non adeguatamente comunicati o gestiti.

**L'APPUNTAMENTO**

Ad Agrigento il confronto su vino e territorio

📍 AGRIGENTO

Si terrà ad Agrigento da domani a sabato il 78esimo congresso nazionale di Assoenologi, l'associazione e società cooperativa, che raccoglie gli enologi e gli enotecnici italiani oltre a esperti ed estimatori del vino.

Il programma

Questa 78esima edizione prevede conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale in uno dei territori simbolo della storia vitivinicola italiana. «Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento - dice Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del no-

stro patrimonio culturale e identitario. Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere: un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra. Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro».

Gli interventi

Il sindaco di Agrigento Miccichè parla del binomio vino e cultura, raccontando come la sua città sia stata investita del titolo di Capitale della cultura italiana 2025. Il presidente di Sezione, Manzo, evidenzia che il programma che parlerà proprio di Sicilia. Il congresso si svolgerà in una cornice di prestigio, con il coinvolgimento di esper-

ti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione, con la presenza del ministro Francesco Lollobrigida e numerosi esperti.



Il vino al centro del dibattito



Assoenologi: Congresso sul vino e le nuove sfide ad Agrigento



Iniziative Assoenologi: Congresso sul vino e le nuove sfide ad Agrigento



Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita



Di Redazione | 24 Giugno 2025

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta. Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari. Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è

sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona. Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale. L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici. L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane. COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA



I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi

Altre Notizie



Bysop24/06/20253 Minuti di lettura



Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita

Agrigento, 23 giugno 2025 – Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00.

L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori.

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.



Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani".

Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano.

Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma

soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata.

Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

Ph. credits: Val di Kam – Pierfilippo Spoto



Agrigento, congresso nazionale Assoenologi dal 26 al 28 giugno



24 Giugno 2025 Redazione Agrigento, vino 1 minuto di lettura



Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città.

Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello. I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte.

Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita. Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos. (Askanews)



I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi

Regioni ed Enti LocaliBy Redazione Scrivo Libero 24 Giugno 2025



Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo

esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.



Agrigento. I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi

24 Giugno 2025Redazione



Condividi questo articolo?

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche *mpignulate* sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione

frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacquino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacquino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

Pubblicità





I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita



I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi
Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita

Agrigento, 23 giugno 2025 – Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore

sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

L'ingresso è consentito ai giornalisti previa richiesta di accredito da inviare entro il 26 giugno 2025 all'indirizzo email press.distrettoturisticoavdt@gmail.com allegando: tessera dell'Ordine dei Giornalisti, documento di identità in corso di validità e breve descrizione del servizio che si intende realizzare. L'accredito sarà confermato via email entro 24 ore dalla richiesta.

Visite:48



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi

Tempo di lettura 1 minuti

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi

Attualità



DiRedazione Giu 23, 2025



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati

nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.

Post Views:16



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



askanews
askanews

|

lunedì 23 Giugno 2025

L'iniziativa ritorna alla formula dei tre giorni

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il

Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



AskaNews

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.

Il segretario generale di Fondazione comunitaria Valle d'Aosta eletto a Torino; Antonio Danieli nuovo presidente

Il segretario generale di Fondazione comunitaria Valle d'Aosta eletto a Torino; Antonio Danieli nuovo presidente

Il pieno di verde in una settimana è schizzato all'insù di oltre 2 euro; aumenti anche per il gasolio

Il pieno di verde in una settimana è schizzato all'insù di oltre 2 euro; aumenti anche per il gasolio

I funerali sono stati celebrati oggi nella Chiesa Collegiata di Sant'Orso ad Aosta

I funerali sono stati celebrati oggi nella Chiesa Collegiata di Sant'Orso ad Aosta

Battuti in finale Gelato Pazzo - Techsolutions e Alpanino, il Gekoo Bar è la squadra più simpatica, premio fair play alle ragazze del Café du Centre

Battuti in finale Gelato Pazzo - Techsolutions e Alpanino, il Gekoo Bar è la squadra più simpatica, premio fair play alle ragazze del Café du Centre...

LAVORO 2. lavoro domanda ARTIGIANO EDILE si propone per eseguire lavori di ristrutturazione di alloggi e di edilizia in genere. Tel. 339 5654108 BADAN...

LUNEDÌ 23 GIUGNO MORGEX - Piazza de l'Archet fa da sfondo, dalle 118 alle 23, all'inaugurazione del Cactus Film Festival con laboratori, intrattenim...



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”.

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa “Cena di Gala” di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



Da 26 a 28 giugno ad Agrigento 78esimo Congresso nazionale Assoenologi



Agrifood Cronaca

L'iniziativa ritorna alla formula dei tre giorni
Giu 23, 2025Vino

Milano, 23 giu. (askanews) – Agrigento, Capitale italiana della Cultura, nella Regione Europea della Gastronomia: il 2025 è l'anno della Sicilia ed è proprio qui che si terrà dal 26 al 28 giugno il 78esimo Congresso Nazionale Assoenologi dal titolo: "Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

Un Congresso che ritorna alla formula dei tre giorni con un programma che, a fianco delle attività di approfondimento, studio e ricerca, prevede momenti dedicati alla scoperta del meraviglioso territorio agrigentino con visite culturali, spettacoli, esperienze. La serata di apertura si terrà al Teatro Pirandello, nel cuore della città. Dopo l'inaugurazione, in cui interverranno le istituzioni locali, regionali e nazionali, la serata continuerà con un evento enogastronomico nella splendida piazza Pirandello.

I lavori congressuali si svolgeranno venerdì 27 e sabato 28 giugno presso l'Hotel Kaos di Villaggio Pirandello, a pochi minuti dal centro di Agrigento. Qui sono previste relazioni di esperti riguardanti tematiche di primo piano, come le nuove tendenze dei mercati nazionali e internazionali, le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura, il binomio vino-salute con intervento di personalità del mondo sportivo, nonché aspetti legati al territorio che ci ospita, ricco di cultura, storia e arte. Una specifica sessione sarà dedicata alla degustazione di vini siciliani, con l'accompagnamento dei prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio che ci ospita.

Dopo la prima parte dei lavori congressuali, venerdì 27 giugno, sarà protagonista il Parco Archeologico Valle dei Templi, con visite culturali e uno spettacolo esclusivo. Infine la serata conclusiva con l'attesa "Cena di Gala" di sabato 28 giugno che quest'anno si svolgerà all'Hotel Kaos.



I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi

di blogsicilia.it - 31 secondi fa Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale...

Condividi su

Disclaimer - Il post dal titolo: «I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi è apparso 31 secondi fa sul quotidiano online blogsicilia.it».

blogsicilia.it



I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi



di Press Service | 23/06/2025

Un viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

L'ingresso è consentito ai giornalisti previa richiesta di accredito da inviare entro il 26 giugno 2025 all'indirizzo email press.distrettoturistico@vdt@gmail.com allegando: tessera dell'Ordine dei Giornalisti, documento di identità in corso di validità e breve descrizione del servizio che si intende realizzare. L'accredito sarà confermato via email entro 24 ore dalla richiesta.

Ph. credits: Val di Kam – Pierfilippo Spoto





Questo contenuto è stato disposto da un utente della community di BlogSicilia, collaboratore, ufficio stampa, giornalista, editor o lettore del nostro giornale. Il responsabile della pubblicazione è esclusivamente il suo autore. Se hai richieste di approfondimento o di rettifica ed ogni altra osservazione su questo contenuto non esitare a contattare la redazione o il nostro community manager.



I sapori dei Sicani presenti al 78° Congresso Nazionale Assoenologi: come partecipare



di [siciliafan.it](#) - 2 minuti fa Sei su Telegram? Ti piacciono le nostre notizie? Segui il canale di SiciliaFan! Iscriviti, cliccando qui! Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle...

Condividi su

Disclaimer - Il post dal titolo: «I sapori dei Sicani presenti al 78° Congresso Nazionale Assoenologi: come partecipare è apparso 2 minuti fa sul quotidiano online [siciliafan.it](#)».

[blogsicilia.it](#)



I sapori dei Sicani presenti al 78° Congresso Nazionale Assoenologi: come partecipare



- [Home](#)
- [News](#)
- [Eventi](#)
- [Conoscere la Sicilia](#)
- [Ricette e Prodotti](#)
- [Arte e cultura](#)
- [Turismo](#)
- [Città](#)
- [Agrigento](#)
- [Caltanissetta](#)
- [Catania](#)
- [Enna](#)
- [Messina](#)
- [Palermo](#)
- [Ragusa](#)
- [Siracusa](#)
- [Trapani](#)
- [Cos'è Sicilia fan](#)
- [Privacy](#)
- [Politica sui cookie](#)
- [Contatti](#)
- [Fotogallery](#)
- [Video](#)

- [Indice Facebook](#)

[Accedi all'area riservata](#)

[Home » I sapori dei Sicani presenti al 78° Congresso Nazionale Assoenologi: come partecipare](#)

23 Giu 2025

[Comunicati Stampa](#)



Sei su Telegram? Ti piacciono le nostre notizie? Segui il canale di SiciliaFan! Iscriviti, cliccando qui!

[UNISCITI](#)

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche mpignulate sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della

lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana” e “Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani”. Quest’ultimo progetto è sostenuto dall’Assessorato Regionale all’Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l’Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell’identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell’Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d’eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L’area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l’eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L’appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L’obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

L’ingresso è consentito ai giornalisti previa richiesta di accredito da inviare entro il 26 giugno 2025 all’indirizzo email press.distrettoturiscovdt@gmail.com allegando: tessera dell’Ordine dei Giornalisti, documento di identità in corso di validità e breve descrizione del servizio che si intende realizzare. L’accredito sarà confermato via email entro 24 ore dalla richiesta.





I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi



23 Giugno 2025 Redazione Bivona, enogastronomia, Gal Sicani, Smap 2 minuto di lettura

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche *mpignulate* sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta. Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona. Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.MA.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacquino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale. L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici. L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.

Foto: Val di Kam – Pierfilippo Spoto



sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale AssoenologiUn viaggio nella Dieta Mediterranea sicana che allunga la vita

23 Giugno 202523 Giugno 2025Redazione



Condividi

Visualizzazioni56

Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.M.A.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore

sicano profumati al miele locale, classiche *mpignulate* sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane. *L'ingresso è consentito ai giornalisti previa richiesta di accredito da inviare entro il 26 giugno 2025 all'indirizzo email press.distrettoturiscovdt@gmail.com allegando: tessera dell'Ordine dei Giornalisti, documento di identità in corso di validità e breve descrizione del servizio che si intende realizzare. L'accredito sarà confermato via email entro 24 ore dalla richiesta.*



I sapori dei Sicani conquistano il 78° Congresso Nazionale Assoenologi



Il patrimonio enogastronomico dei Sicani conquista la ribalta nazionale grazie al 78° Congresso Assoenologi. Piazza Pirandello ad Agrigento si trasformerà in un autentico laboratorio culturale del gusto e ospiterà una degustazione che si svolgerà il 26 giugno alle ore 20.00. L'occasione segna l'avvio ufficiale di "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana", iniziativa della Società per lo Sviluppo del Magazzolo Platani (S.MA.P.) e finanziata dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea che celebra la collaborazione tra Agrigento Capitale Italiana della Cultura 2025 e la Sicilia, Regione Europea della Gastronomia 2025.

Un territorio che racconta la longevità attraverso i sapori

I partecipanti al congresso potranno immergersi in un'esperienza sensoriale, degustando specialità che raccontano secoli di cultura alimentare mediterranea. Gli ospiti assaporeranno formaggi locali e ricotta fresca accompagnati da pane di grani siciliani

antichi, macco di fave preparato secondo antiche ricette, crostini di caciocavallo e fiore sicano profumati al miele locale, classiche *mpignulate* sicane e olio extravergine IGP Sicilia, dolci di mandorla e di ricotta.

Il tutto accompagnato da vini autoctoni, dalle celebri pesche di Bivona IGP alle rinomate Arance di Ribera DOP, fino a giungere alle gustose pere, simboli della produzione frutticola che caratterizza quest'area ricca di centenari.

Due anime, un'unica missione

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra due importanti filoni: "Le vie del cibo della lunga vita: Valorizzazione del patrimonio agroalimentare e Dieta Mediterranea nella tradizione sicana" e "Sapori di Futuro: La rete degli Istituti Alberghieri per il diritto di restare al Sud attraverso le tradizioni gastronomiche dei Sicani". Quest'ultimo progetto è sostenuto dall'Assessorato Regionale all'Istruzione e Formazione Professionale. Il primo esplora il legame tra biodiversità alimentare e longevità, il secondo coinvolge attivamente gli Istituti Professionali per l'Enogastronomia di Agrigento, Bisacchino e Bivona.

Gli studenti diventeranno ambasciatori delle ricette tramandate da generazioni, per costruire un futuro professionale radicato nell'identità locale.

Una rete per il territorio

La S.M.A.P. coordina un network che comprende il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, il GAL Sicani, il Distretto Turistico Valle dei Templi, il Consorzio di Tutela Arancia di Ribera DOP, il Consorzio di Tutela IGP Olio Extravergine di Oliva di Sicilia, gli Istituti Professionali di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Agrigento, Bisacchino e Bivona, e la Cooperativa Agricola Zootecnia Tumarrano. Questa rete di partner mira a preservare la biodiversità alimentare locale, promuovere produzioni d'eccellenza e sviluppare forme innovative di turismo esperienziale.

L'area dei Sicani si distingue non solo per la ricchezza delle sue produzioni – dai formaggi pecorini ai legumi autoctoni, dai cereali antichi ai vini da vitigni indigeni – ma soprattutto per l'eccezionale presenza di novantenni e ultracentenari, testimonianza vivente del potere benefico della Dieta Mediterranea sicana.

Un calendario che guarda al futuro

L'appuntamento con il Congresso Assoenologi apre un ricco calendario che toccherà numerosi comuni dei Sicani, tra sagre storiche e manifestazioni innovative, piazze che raccontano una qualità di vita sana e autentica e paesaggi di natura incontaminata. Dalle conferenze scientifiche internazionali agli eventi territoriali, ogni iniziativa rafforzerà il brand territoriale e creerà nuove opportunità economiche per produttori, ristoratori e operatori turistici.

L'obiettivo sarà quello di dimostrare che la ruralità non è sinonimo di arretratezza, ma patrimonio identitario capace di generare sviluppo sostenibile, qualità della vita e relazioni umane.



Tutto pronto per il Congresso Nazionale di Assoenologi ad Agrigento. Manzo: “Attesi oltre 700 ospiti. E sul ruolo dell'enologo vi dico che...”

Il presidente della Sezione Sicilia ci racconta i preparativi per l'evento che si terrà dal 26 al 28 giugno. Dopo un'assenza lunga un quarto di secolo, Assoenologi sceglie la Sicilia per il suo congresso nazionale. Dal 26 al 28 giugno, Agrigento accoglierà oltre 700 partecipanti tra enologi, esperti del settore, istituzioni e volti noti del panorama enogastronomico e culturale italiano. Una scelta non casuale: nel 2025 Agrigento è Capitale italiana della Cultura e la Sicilia è Regione europea della Gastronomia. Un'occasione simbolica e strategica per riportare l'attenzione sulla figura dell'enologo e sul percorso virtuoso compiuto dal vino siciliano.

“Le aspettative sono altissime – racconta Giacomo Manzo, presidente della Sezione Sicilia di Assoenologi –. Era dal 1999 che il congresso non si svolgeva qui. La volontà di riportarlo in Sicilia è stata condivisa con il presidente nazionale Riccardo Cotarella. Volevamo celebrare il ruolo dell'enologo, in particolare quello siciliano, che negli ultimi vent'anni è stato protagonista di una trasformazione straordinaria: dalla quantità alla qualità, dall'enotecnico al professionista che racconta il territorio e ne interpreta l'identità”.

L'apertura del congresso è prevista per mercoledì 26 giugno con i saluti istituzionali. Sono attese le massime autorità regionali e nazionali, tra cui il Ministro Francesco Lollobrigida, rappresentanti del governo regionale e – probabilmente – un videomessaggio della presidente del Consiglio, Giorgia Meloni. In serata, spazio alla convivialità con uno street food siciliano, animato da prodotti tipici portati anche dalle comunità dell'area dei Sicani e da un gruppo folkloristico in acustico.

La seconda giornata, giovedì 27, si aprirà all'Hotel Kaos con una serie di talk e interventi individuali condotti da Bruno Vespa. Tra gli ospiti attesi: lo chef Gianfranco Vissani, l'ex calciatore Andrea Barzagli di Cantina Casematte e il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini. Nel pomeriggio, uno dei momenti più suggestivi: la visita alla Valle dei Templi con degustazioni, musica e una riflessione sull'incontro tra storia, paesaggio e vino.

Il congresso si concluderà venerdì 28 giugno con una giornata interamente dedicata alla Sicilia e alla sua ricchezza enologica. Tra gli eventi di punta, la masterclass guidata dal direttore di Cronache di Gusto, Fabrizio Carrera insieme al Master of Wine Pietro Russo e il sommelier Sandro Mezzapalle con una selezione di 12 vini rappresentativi del territorio.

“Sarà un'occasione unica per far conoscere il nostro vino, la nostra isola e la figura dell'enologo – conclude Manzo –. Siamo già al completo, continuo a ricevere chiamate ogni giorno: Agrigento sarà al centro del mondo del vino italiano per tre giorni indimenticabili”.

Verona racconta Robert V. Camuto

«Canto il vino nella grande osteria dei popoli»



STEFANO LORENZETTO

Era destino che Robert V. Camuto, nato a New York, una laurea all'University of Michigan Residential College nel 1979 e un master in giornalismo alla Columbia University nel 1984, finisse a vivere in Italia. Fu partorito il 4 febbraio 1958 al Columbus hospital, che suor Francesca Saverio Cabrini, oggi santa patrona dei migranti, fondò nel 1892 per ricordare il 400° anniversario della scoperta dell'America da parte di Cristoforo Colombo. Come se non bastasse, tre giorni prima Domenico Modugno aveva trionfato al Festival di Sanremo con *Nel blu dipinto di blu*: «Volare oh, oh / cantare oh, oh». Oggi Camuto, residente a Verona dal 2001, si esercita a modo suo (...)

» SEGUE A PAGINA 11



Robert V. Camuto

Il critico di «Wine Spectator»

«Non amo i vignaioli e gli chef che diventano star»

STEFANO LORENZETTO

segue dalla prima pagina

(...) nella medesima arte: vola da un vitigno all'altro e canta le migliori cantine del Belpaese. È tra le firme di maggior prestigio che appaiono su *Wine Spectator*, una sorta di Treccani del vino che esce 15 volte l'anno. La più qualificata rivista di settore esistente al mondo si affida a lui anche per i reportage dalla Francia. Insomma, segue le due nazioni che dettano legge in fatto di tradizione enoica. A sancirlo è l'Assoenologi, che giovedì prossimo, aprendo il 78° congresso, conferirà il premio Comunicazione internazionale 2025 a Camuto, «vessillo della professionalità e della competenza dimostrate in anni di intenso lavoro», ha scritto il presidente Riccardo Cotarella.

Non è solo che Camuto ami l'Italia: ce l'ha proprio nel sangue. Non a caso il suo unico figlio, Alexander, 30 anni, di secondo nome fa Dante, benché sia nato in Texas e oggi lavori in una startup di Brooklyn che si occupa d'Intelligenza artificiale. Il nonno paterno, Luigi, era un operaio siciliano che ai primi del Novecento emigrò in America dalla natia Bronte. La «V.» che precede il cognome sta per Vincent. Si chiamava così suo padre, che lo ebbe

dal matrimonio con Anna, insieme con una femmina, più giovane (in seguito il genitore si risposò altre due volte). Vincent cominciò a New York «da un gradino più basso rispetto al calzolaio», dice il figlio, e cioè riparatore presso la famosa griffe I. Miller, produttore di scarpe d'alta qualità per donna e calzature teatrali, oggi esposte al Metropolitan museum of art, il quale per la pubblicità su *Harper's Bazaar* si affidava al pittore Andy Warhol. Dopodiché l'artigiano creò un marchio suo, Nine West, tuttora esistente.

Mi ricorda la storia dell'avellinese Salvatore Ferragamo, undicesimo di 14 figli. La moglie Wanda mi raccontò: «Il calzolaio Luigi Festa lo prese a bottega a 9 anni. Gli faceva raddrizzare i chiodi storti. Il bambino si ferì a una mano. «Mio Dio!», esclamò mastro Luigi. «Credevo che mi avessi tagliato una scarpa»».

«Ferragamo rivestiva i piedi di Greta Garbo, Sophia Loren, Lauren Bacall, Audrey Hepburn, Ingrid Bergman, Katharine Hepburn, Rita Hayworth, Bette Davis. Mio padre fondò la Vince Camuto, che oltre alle scarpe da donna oggi produce anche quelle per uomo».

Ma lei non ha seguito le orme paterne.

«Mi considero un artigiano della parola. Penso che il vostro Paese punti troppo su vignaioli e cuochi travestiti da star, tutti presi da *Masterchef*. Dovrebbe invece investire sulla manualità per un nuovo Rinascimento: la grande cultura italiana dei tessuti, della pelletteria, dei vetri, dell'oro, della porcellana sta scomparendo. In futuro mi piacerebbe dedicarmi».

Traduco dall'inglese lo slogan che apre il suo sito: «Vino, cibo e cultura dall'Italia e dal quartiere europicureo».

«La filosofia di Epicuro declinata nel Vecchio Continente. La vita è piena di belle cose. Da gustare con moderazione».

Mi elenchi queste cose in ordine d'importanza.

«Al primo posto metto le amicizie e le relazioni. A me piace stare a tavola per parlare, più che per mangiare e bere. Poi la salute. Infine la bellezza, che include vino e cibo».

Credevo le donne, ma forse è un pregiudizio italiota.

«Sono felicemente sposato con una pittrice francese, Gil-



da Battude, conosciuta in California ma originaria di Nizza. Quando nostro figlio aveva 7 anni, mentre a Fort Worth pasteggiavamo con un Côte du Rhône, le proposi: perché non ci trasferiamo in Europa?».

Escelse Verona.

«No. Volevamo che Alexander Dante frequentasse una scuola bilingue. La scelta cadde sulla Francia. Erano disponibili istituti internazionali solo a Parigi e a Sophia Antipolis, il parco tecnologico fra Nizza e Cannes. Perciò da Fort Worth traslocammo a Le Rouret, in Provenza».

Dov'è Fort Worth?

«È una città del Texas, fa 1 milione di abitanti. Ho lavorato come reporter e redattore per il *Dallas Times Herald* e il *Fort Worth Star-Telegram*. Nel 1996 ho fondato un settimanale, il *Fort Worth Weekly*. Lo vendetti 25 anni fa, prima di spostarmi in Europa».

Perché un newyorchese era finito a vivere a Fort Worth?

«Negli anni Settanta la Grande Mela era una metropoli grigia, dura. La West Coast rappresentava per noi giovani l'Eldorado. A San Francisco cominciai a mantenermi scrivendo. Il mio primo scoop fu un'intervista con il poeta Charles Bukowski per la rivista *Boulevard*. Dopodiché avvicinai altri personaggi famosi: Bob Dylan, Sting, John Malkovich. E mi misi a scrivere articoli su viaggi e gastronomia per il *Washington Post* e *Food & Vine*. Fino all'approdo a *Wine Spectator*».

Ha collaborato anche alle *Michelin Green Guides* e alla *Cucina italiana*.

«Quando dici Michelin, pensi alle stelle. Ma, secondo me,

non sono la cosa più importante. Spesso i ristoranti stellati sono molto deludenti. Dare la caccia a questo riconoscimento ha appiattito i cibi. A me non piacciono le copie, di niente. In più detesto i ghignori colorati nel piatto».

Come mai si buttò sul vino?

«Arrivato in Francia, mi accorsi che era in atto una rivoluzione. Prima l'enologia era solo Bordeaux, Borgogna e un po' di Champagne. Cominciavano a crescere Alsazia, Valle del Rodano, Provenza, Valle della Loira. M'iscrissi a un corso per sommelier a Nizza».

In che modo scoprì Verona?

«Ci venivo per il Vinitaly e ci passavo per recarmi a sciare all'Alpe di Siusi. Mi è sempre sembrata molto carina, a misura d'uomo, strategica per i viaggi. Quindi ci ho portato la famiglia».

Il miglior pregio della città?

«La storia che è nelle sue pietre. Prima abitavo a Castelvecchio, ora in zona Duomo. Girarla di notte è un incanto».

Il peggior difetto?

«È diventata troppo turistica, e questo abbassa la qualità di bistrot e ristoranti. Per mangiare bene sei costretto ad andare fuori città. E poi quel trenino per turisti che la attraversa scampanellando...».

Molto kitsch, in effetti.

«Mi fa ridere. Uno studente austriaco, che veniva a prendere lezioni di italiano nella mia stessa scuola, mi disse: "Sai, l'hanno fatto per voi americani"».

Hans Barth, corrispondente dall'Italia del *Berliner Tageblatt*, definì Verona «la grande osteria dei popoli». È anco-

ra così, secondo lei?

«Sì, la descrizione resta attuale. Ma anche qui si è insinuato il cattivo gusto. Durante il Vinitaly ogni osteria aveva il dj set, una performance musicale dal vivo eseguita da un disc jockey. Ma si può?».

Perché non aggiorna l'*Osteria, guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*, pubblicata da Barth nel 1908 con la prefazione di Gabriele D'Annunzio?

«Wow! Mi ha dato un'idea. E pensare che scrivo libri dal 2008, quando uscì *Cavatappi. Avventure nella nuova regione vinicola francese*. L'ultimo s'intitola *Altrove a Sud. Il vino, il cibo, l'anima dell'Italia*. Tengo anche la rubrica *Robert Camuto Meets...* che esce due volte al mese sul sito di *Wine Spectator*».

E chi incontra?

«Produttori di vino e chef. Di recente ho fatto visita al barone Arnaldo Spitaleri in Sicilia, un personaggio molto riservato. Ci ho messo cinque anni per convincerlo a ricevermi. Vive sulle pendici dell'Etna, nel Castello della Solicchiata, costruito dagli antenati a metà del XIX secolo. Ma la sua famiglia si stabilì in quel luogo alla fine delle crociate in Terrasanta. Gli avi producevano l'Etna Champagne e l'Etna Cognac, che vinsero medaglie nelle fiere enologiche della Belle Époque. Nel 1907 la fillossera devastò i vigneti. La proprietà rimase abbandonata per 100 anni, fino a quando il barone Arnaldo restaurò meticolosamente la cantina e le vigne in stile arabo-normanno. Ogni volta che ne parlo mi emoziono».

Perlustra solo l'Italia?

«Compio incursioni anche in



Francia. E in California. A Sonoma ho scoperto una giovane generazione che fa ricerca su vitigni autoctoni italiani. Deve sapere che, prima del proibizionismo, ad Asti California c'era l'Italian Swiss Colony, perché l'avevano impiantata vignai provenienti da Toscana, Piemonte e Canton Ticino. Ho visto vecchie bottiglie di Grignolino e Barolo prodotte lì. Penso che il futuro del bianco in California sia il Vermentino, non lo Chardonnay. Non per nulla David Drummond, ex direttore legale di Alphabet e della sua controllata Google, oggi imbottiglia vini italo-californiani».

Che vini veronesi ama di più?

«La stupirò: mi piace il Valpolicella superiore».

Non l'Amarone?

«Quello è il re. Ma io preferisco i vini secchi, senza appassimento. Il Valpolicella ha un potenziale enorme. Però mi chiedo: se le uve migliori vengono usate per l'Amarone, si può ottenere un grande Valpolicella superiore? Ci vorrebbero vigneti dedicati».

Niente vini bianchi?

«Ho un debole per i rossi, a cominciare da Nebbiolo, Chianti e Barbera, di cui sono un grande fan. Ma davanti a un Soave di Graziano Prà, o di Inama, o di Pieropan, o di Suaavia non mi tiro certo indietro.

Idem per il Durello e per i bianchi del Sud, come il Greco di Tufo di Roberto Di Meo».

Quante bottiglie ci sono nella sua cantina?

«Circa 200, credo».

Si è mai ubriacato?

«Solo una volta, intorno ai 45 anni. Partecipavo alla Paulée de Meursault, un grande bacchanale che chiude la vendemmia in Borgogna. Cominciò a mezzogiorno e finì alle 2 di notte. Guardandomi allo specchio, vidi una maschera viola. Dissi a chi mi aveva invitato: o mi chiami un taxi o fai venire un'ambulanza».

Meglio la viticoltura italiana o quella francese?

«Trovo che la Francia abbia più fiducia in sé stessa».

Però lei vive in Italia.

«Nel 2021 ho pure fatto domanda di cittadinanza *iure sanguinis*, visto che la mia nonna non era ancora diventata americana quando nel 1936 mise al mondo mia madre. Ma il processo è mooolto lungo. Hanno fissato la prossima udienza al novembre 2025. Ho persino dovuto contattare l'Fbi per dimostrare che non sono un criminale. Però resisto. Questione di orgoglio: *italian pride*».

Teme che i dazi decisi da Donald Trump saranno esiziali

per i nostri vini?

«No. L'enologia tricolore sopravviverà. A soffrire di più saranno il Prosecco e i vini al calice. Ma il consumatore americano non rinuncerà alle etichette italiane. E neppure il ristoratore, visto che con i cibi arriva con fatica al pareggio: il suo guadagno gli deriva dai ricarichi sulle bottiglie».

Che cibi nostrani predilige?

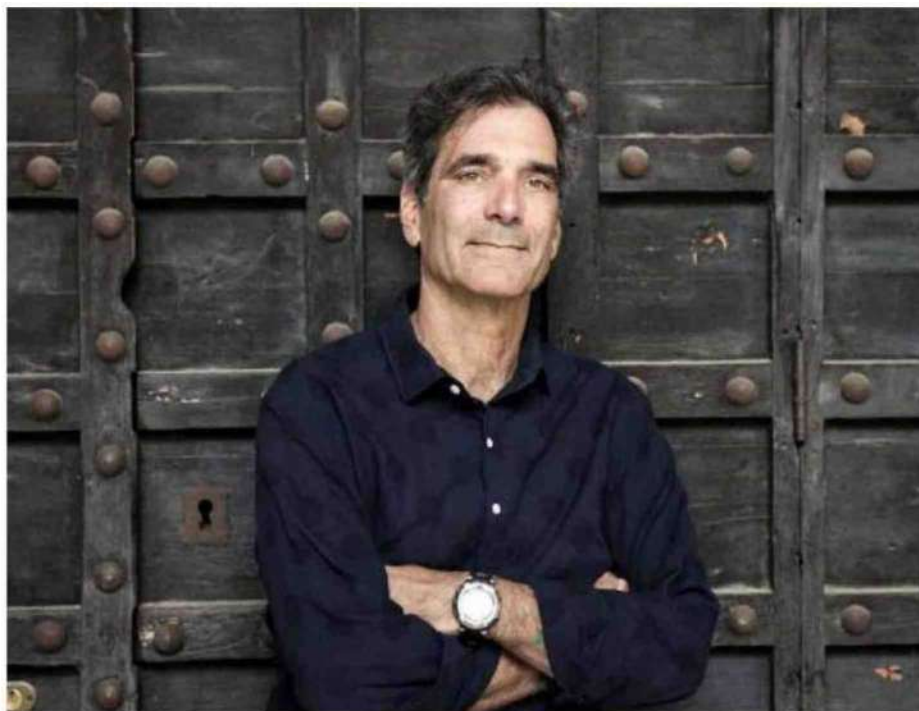
«Adoro le tagliatelle al ragù di cortile dell'Enoteca della Valpolicella di Fumane, il risotto all'Amarone del Caffè Monte Baldo in città, le sarde in saór, il tarassaco e le altre erbe spadellate, i broccoletti di Custozza e di Novaglie. Meno la pastissada de caval. Buona, eh, solo che l'ex bambino americano ha visto troppi cavalli nei film western in tv».



Mio padre produceva scarpe a New York, ma io scelsi d'intervistare Bukowski, Dylan, Sting e Malkovich



All'Amarone preferisco il Valpolicella. Vivo a Verona però è troppo turistica: ora trovi il dj set nelle osterie



Robert V. Camuto, 67 anni, giornalista di *Wine Spectator* nato a New York. Vive a Verona dal 2001



“Sotto il cielo d’estate”: presentata la rassegna culturale del Parco archeologico della Valle dei Templi



Aggiornato il: 20 Giugno 2025 0:06
Redazione AGTV

Tre mesi di eventi che interesseranno non solo il teatro della Panoramica ma anche Villa Romana a Realmonte, Licata ed Eraclea Minoa.

“Sotto il cielo d’estate al Parco” è il nome della rassegna di eventi che avranno il via il prossimo 21 giugno e che sono stati presentati questa mattina a Casa Sanfilippo, sede del Parco archeologico della Valle dei Templi. Tre mesi di spettacoli, concerti, iniziative teatrali, dibattiti, rassegne. Momenti di accrescimento culturale, di svago e di riflessione per un’estate vissuta tra Agrigento, Realmonte, Licata ed Eraclea Minoa, tra i siti culturali e archeologici che l’ente regionale gestisce e che grazie a questa iniziativa troveranno nuova vita. La conferenza stampa ha visto la presenza del direttore del Parco Roberto Sciarratta e del direttore della fondazione Agrigento 2025 Giuseppe Parello.

Una rassegna ricchissima che integra anche numerose iniziative sostenute dalla Regione Siciliana nel contesto delle attività di supporto ad Agrigento Capitale della Cultura 2025, prima tra tutte il concerto esclusivo del maestro Riccardo Muti e dell’Orchestra Giovanile Cherubini che si terrà il prossimo 7 luglio dinanzi al Tempio della Concordia, e la cui prevendita è ancora aperta.

I primi appuntamenti sono previsti per la mattina di sabato 21 giugno: alle ore 10 verrà inaugurata, al Teatro Pirandello, la mostra fotografica dell’ANSA “L’eredità dei giudici Falcone e Borsellino”, che ricostruisce le vite parallele dei due magistrati, curata dai giornalisti Franco Nuccio e Francesco Nicastro. Inaugurata per la prima volta nel 2012 a Palermo, da allora ha girato l’Europa. In seguito, sempre al Pirandello, sarà proiettato il docufilm sui due giudici e andrà in scena “L’ultima estate”, opera con testo di Claudio Fava interpretata da Simone Luglio e Giovanni Santangelo, con la regia di Chiara Callegari. Gli eventi sono ad accesso libero.

Alle ore 21 via invece alla prima delle due serate della Festa della Musica, la rassegna che ormai da oltre 30 anni si tiene in contemporanea in oltre 120 nazioni in tutto il mondo per celebrare la musica. Sul palco allestito davanti al Tempio della Concordia salirà, per un concerto già sold out, Mario Biondi, che porterà al pubblico agrigentino un soul jazz colorato dalla sua voce inconfondibile.

La Festa tornerà il giorno successivo, il 22 giugno alle 21, con l'appuntamento dedicato ai più giovani, "The Guitars and Drums Night", che si terrà al Teatro Panoramica dei Templi, in via Panoramica, in collaborazione con il Conservatorio A. Toscanini di Ribera. L'accesso all'evento è consentito con ticket gratuito acquistabile al link: urly.it/31b65q.

Negli ultimi giorni di giugno spazio a talk ed eventi connessi alla scrittura e alla lettura: si parte il 26 giugno alle 21 con il Premio Buttitta del Centro Culturale Guttuso (Teatro Panoramica dei Templi, accesso gratuito). Si prosegue il 27 giugno con la prima tappa della rassegna letteraria "Iddi – Voci itineranti" che si terrà alla Villa Romana di Realmonte a partire dalle 18.30 (accesso gratuito). Alle 21, il Teatro Panoramica ospiterà il settantottesimo congresso promosso da AssoEnologi (accesso su invito). Lo stesso luogo, sempre alle 21, ospiterà il 28 giugno la cerimonia di premiazione del Premio Mandrarossa, che si svolgerà ad Agrigento in occasione di Capitale della Cultura. Il giorno successivo, sempre alle 21, nel contesto del premio promosso dalla nota cantina di vini, sarà offerto alla città lo spettacolo "Il romanzo della Bibbia", adattamento teatrale dell'omonimo libro di Aldo Cazzullo (HarperCollins), di e con Aldo Cazzullo insieme a Moni Ovadia, con musiche di Giovanna Famulari. A chiudere il mese, il 30 giugno alle 21, al Teatro Panoramica dei Templi sarà l'evento promosso da Assicurazioni Generali, "Talk Show e La Fata". Entrambe le iniziative sono su invito.

Ricchissima l'offerta per gli amanti della musica contenuta in questa rassegna, i cui dettagli sono disponibili sulla pagina web www.agrigentoticket.it e saranno comunicati sui canali social dell'ente e sulla stampa. Tra i nomi che arriveranno ad Agrigento tra agosto e settembre si possono ricordare Mike Stern Band, Chiara Civello, Lino Patruno, Danilo Rea, Steve Hackett e Nicky Nicolai.

Tornano anche alcune iniziative apprezzate negli anni passati, come il Festival del Cinema Archeologico, proposto dal RAM Film Festival Rovereto Archeologia Memorie e dalla Fondazione Museo Civico di Rovereto, o le Albe alla Valle dei Templi, il fortunato format di Coopculture che vedrà impegnati gli artisti della Savatteri Produzioni e, in una data, il musicista Mario Venuti, che con voce e chitarra si esibirà in un esclusivo concerto all'alba.

Nell'anno del centenario di Andrea Camilleri, l'amato scrittore empedocloino, in collaborazione con la Strada degli Scrittori e nel contesto del progetto "Le Piazze della Capitale" di Agrigento 2025, si terranno tre appuntamenti: un concerto di Olivia Sellarlo il 17 luglio, un convegno sulla "Lingua di Vigata" la mattina del 18 e una serata dedicata alla "Vera Vigata" con attori e artisti, nel ricordo del papà del commissario Montalbano. Le iniziative sono realizzate d'intesa con il Fondo Andrea Camilleri e con il Comitato Nazionale per il Centenario istituito dal Ministero della Cultura.

"Offriremo un cartellone ricco e variegato che avrà anche l'obiettivo di valorizzare e promuovere il nostro patrimonio ingiustamente definito 'minore', quale quello di Villa Romana, del Teatro di Eraclea Minoa e del Chiostro del Museo di Licata. La speranza è portare in quei siti nuovi visitatori che possano conoscere e apprezzare quei luoghi ma, più in generale, offrire un'estate ricca di musica, cultura e divertimento nell'anno più importante per Agrigento", ha dichiarato il direttore Roberto Sciarratta.

Un messaggio di apprezzamento per l'iniziativa arriva anche dall'assessore ai Beni Culturali e Identità Siciliana Francesco Paolo Scarpinato: "La Valle dei Templi si consolida ogni anno come un sito archeologico di grande interesse, sia per quanto riguarda lo studio delle antichità custodite che per i tanti visitatori che giungono da ogni

parte del mondo per ammirarle. Questo ricco e variegato cartellone estivo impreziosirà ulteriormente l'offerta turistica e culturale di questo territorio”.



Appunti diVini: Giuseppe Figlioli enologo e direttore tecnico delle Cantine Birgi a Marsala



DiSusanna Basile

19/06/2025

Giuseppe Figlioli, oltre ad essere enologo e direttore di Cantine Birgi fa parte del consiglio del Consorzio DOC Sicilia e del Consorzio DOC Marsala, È vicepresidente sezione Sicilia di Assoenologi impegnato nel congresso nazionale che si terrà prossimamente ad Agrigento esattamente dal 26 al 29 giugno.

Giuseppe Figlioli: Cantine Birgi è una storica azienda marsalese fondata nel 1960 da dieci coltivatori, attualmente è costituita da circa 800 soci che ogni anno conferiscono in cantina circa 240.000 quintali di uva, che provengono da 2.800 ettari di vigneti producono circa 5 milioni di bottiglie l'anno. Cantine Birgi oggi si trova nel territorio per dare valore al territorio attraverso i prodotti che riesce a produrre e cercare di sensibilizzare una produzione che possa essere il più possibile sostenibile attraverso un approccio agronomico non wild, non selvatico, ma molto seguito appunto dal punto di vista agronomico e delle proprie attività agronomiche che vengono fatte all'interno del Parco Vigneto. Quindi un'azione antropica mirata e soprattutto sostenibile per una produzione sostenibile tenendo a ciò che il consumatore vuole bere oggi.

Susanna Basile: Quindi dicevi prima che avete iniziato che negli anni 60, quando ancora, e questo è quello che ho esaminato io anche a Camporeale, perché siamo stati lì alla DOC di Monreale, quando ancora la Sicilia negli anni 60 coltivava tantissimo.

Giuseppe Figlioli: Sì, diciamo che la figura della cooperativa era di fondamentale importanza perché metteva insieme tanti agricoltori in un'unica struttura monetaria da poter promuovere, vendere e commercializzare i propri prodotti messi insieme e non singolarmente, avendo ovviamente una sfaccettatura commerciale e soprattutto una differenziazione di prezzi molto alta. In questo caso viene tutto accentrato all'interno di una cooperativa che ovviamente accentra la parte commerciale con dei professionisti e cercando di remunerare il più possibile verso quell'agricoltore che oggi è il socio.

Quindi diciamo che la figura della cooperativa è questa. È chiaro che i tempi sono

completamente diversi rispetto al 1960, all'epoca si vendeva solo sfuso, adesso ovviamente stiamo puntando tutti nel cercare di centralizzare la totalità della produzione verso il confezionato, verso le bottiglie. È chiaro che sono numeri importanti, c'è bisogno di tempo e professionisti per crescere, ma siamo sulla buona strada, almeno noi, e stiamo puntando molto su questa circostanza di commercializzare tutto l'imbottigliato.

Ci stiamo in questo momento riuscendo, cercando di comunicare attraverso un calice di vino tutto ciò che il territorio ci dà, sia in termini di aspetti sensoriali, sia in termini di aspetti valoriali. Valoriali intendo una produzione sostenibile, intendo un sistema, comunque sia culturale, di produzione delle uve, che quello non va intaccato ma va modernizzato attraverso un approccio moderno. Quindi la tradizione, la storia della cultura produttiva viene modernizzata da un approccio un po' più tecnologico. È quello che stiamo facendo e abbiamo fatto, e che stiamo continuando a fare.

Susanna Basile: Quando avete iniziato ad imbottigliare?

Figlioli: Intorno al 2008-2009. Adesso siamo arrivati a 5 milioni di bottiglie, però negli ultimi 5 anni abbiamo avuto una bella crescita, siamo passati, ripeto, a 5 milioni, ma credo che faremo qualcosa in più con una crescita del 20% all'anno. Sia in termini di numero di pezzi, di bottiglie, sia in termini di fatturazione.

Basile: Quali sono i territori che occupate?

Figlioli: Sono circa 7 comuni, tra Marsala, Petrosino e tutti i comuni limitrofi, compreso per esempio Castellamare del Golfo, in cui prendiamo sia la pianura che la collina che in montagna, oltre alla fascia costiera che è questa dello Stagnone, in cui stiamo puntando molto nell'ultimo periodo, soprattutto con i prodotti del canale Oreca. Avendo una varietà così ampia di territori, riusciamo a produrre dagli spumanti, metodo classico, fino ai passiti, passando attraverso le linee da medio e lungo affinamento, come può essere una base per fare un Marsala, come può essere un Perricone, che fa un anno e mezzo di affinamento in barrique, come possono essere tanti altri prodotti che facciamo da medio e lungo affinamento, con così sempre fine wine, grazie appunto alla grande varietà di territori che abbiamo.

Basile: Quindi ci sono vitigni autoctoni che nazionali o internazionali?

Figlioli: La maggior parte sono varietà autoctone, ma anche perché in Sicilia abbiamo 70 varietà diverse autoctone, ovviamente quelle più importanti sappiamo benissimo quali sono, Grillo, Inzolia, Cataratto, Grecanico, Nero d'Avola, Frappato, Perricone, Nerello Mascalese, Zibibbo, su queste varietà ci stiamo puntando molto, senza tralasciare proprio la parte internazionale, come ad esempio lo Chardonnay, Pinot Grigio, il Cabernet Sauvignon, o anche il Syrah, che è una varietà che si è adattata molto bene al terroir siciliano.

Basile: Questo l'abbiamo visto anche con la DOC di Monreale, dove loro sono famosi per quanto riguarda il Syrah. Tipo il Cru, il terreno, che terreno avete?

Figlioli: Il Cru l'abbiamo fatto diventare noi nell'ultimo decennio, perché abbiamo fatto con l'agronomo, con la viticoltura di precisione, che significa attraverso un sistema di droni che va a controllare la parte vitivinicola, lo stato fitosanitario, lo stato eventuale di sofferenza, attraverso i droni e i programmi che sono inseriti sui droni.

E andiamo a controllare, quindi questa tecnica si chiama viticoltura di precisione. Attraverso questa tecnica abbiamo fatto una zonazione, cercando di capire, attraverso anche le vinificazioni, quali varietà si adattano meglio in una zona piuttosto che in un'altra. Da lì nascono tutti i vini che facciamo.

Le facciamo seguendo questa tecnica e facciamo noi più di 70 tipologie di vini, appunto come dicevo prima, dallo spumante a metodo classico, dallo spumante a metodo Charmant, vini in lungo affinamento, frizzanti, passiti e vino base per fare Marsala, che

fa 15 anni di affinamento in botte grande. Quindi se non avessimo questa organizzazione aziendale, con la parte economica, sicuramente tutte queste tipologie di prodotti, anche a partire dalla stessa varietà, non si potrebbero fare. Quindi tutte le zone sono a gruppo, perché le abbiamo adattate alla varietà di pertinenza che si adatta meglio in quella zona viticola.

È chiaro che se mi parli di Grillo, varietà, bacca bianca per fare vini da medio-lungo affinamento, ti dico che questa è la fascia posteriore della zona dello Stagnone di Marsala, in cui ci stiamo contando molto, tant'è che da poco è nato Feudo Stagnone, che racchiude appunto questo territorio in cui noi ad oggi abbiamo quasi il 70% di produzione attinente da quest'area geografica, ovvero davanti alle isole Egadi, dove ci sono le saline, tutta quella zona viticola, il 70% conferisce le uve da noi. Domenica è stata proposta una giornata di pulizia dello Stagnone, perché c'è la pista ciclabile davanti a quel paesaggio incantevole, e siamo stati protagonisti anche noi nella raccolta di alcune scartoffie che magari turisti o persone che abitano Marsala, a certe volte sono un po' distratti e le lasciano così per strada, quindi abbiamo fatto questa giornata ecologica assieme ad altri player del territorio, ad altre aziende del territorio, abbiamo fatto questa raccolta, ma eravamo lì per cercare di mantenere quella pulizia, quel decoro che si vuole quando viene un turista, o che anche i vigneti desiderano avere, perché è anche quell'aspetto di fondamentale importanza.

Basile: Ma poi tra l'altro c'è una zona molto interessante da un punto di vista archeologico, proprio per quanto riguarda Mozia, della Fondazione Whitaker, se non sbaglio, che praticamente se ne occupa, c'è un Tofet, un santuario, un tempio.

Figlioli: Sì, c'è una parte tutta archeologica, uno degli scavi che sono stati fatti molti anni fa, e sono un'area protetta di cui se ne occupa la Fondazione Whitaker.

Quindi, per cui avete anche questa responsabilità, no? Sì, mantenere un certo decoro al territorio ti fa domandare l'importanza, e stiamo cercando di comunicare anche questo, perché quando vendi una bottiglia di vino bisogna vendere un territorio, e quando vendi un territorio e il consumatore ti viene a trovare bisogna mantenere un certo decoro.

Ci stiamo impegnando anche in quello, stiamo cercando di farlo assieme, ovviamente, ad altri player del territorio, ma ripeto, il 70% del territorio conferisce le uve da noi, e diciamo che se c'è qualcosa che non va è per la maggior parte la colpa nostra, quindi bisogna mantenerlo sistemato e pulito.

Basile: Ma quando uno viene da voi in visita, che fa appunto la degustazione, poi lo portate anche a Mozia? Quindi fate fare questo giro?

Figlioli: A Mozia noi vigneti non ne abbiamo. Se si parla di una passeggiata turistica, sì, lo portiamo. Se si parla di una passeggiata tra i vigneti, lo portiamo anche davanti alle isole Egadi, ovvero sullo Stagnone, che viene rappresentato dal nostro nuovo brand che è Feudo Stagnone.

l'intervista continua nel video

Copyright SICILIAREPORT.IT ©Riproduzione riservata



Agrigento, 78° Congresso Nazionale Assoenologi: tre giorni di “Vino, mare e Sicilia”



Il congresso dal titolo “Vino, il mare della vita. Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro” si svolgerà dal 26 al 28 giugno con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti con l’obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione.

Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento – ha dichiarato Riccardo Cotarella presidente nazionale Assoenologi – per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario. Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere: un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra. Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro”.

Di seguito il programma delle tre giornate.

GIOVEDÌ 26 GIUGNO Ore 17 – Agrigento Teatro Pirandello Cerimonia di apertura del 78° Congresso nazionale Assoenologi.

Presenta: Sissi Baratella, Saluti istituzionali Presidente Nazionale Assoenologi, Presidente Sezione Assoenologi Sicilia, Sindaco di Agrigento, Assessore Agricoltura Regione Siciliana, Rappresentanti della filiera vitivinicola, Intervento Assessorato alla cultura Città di Agrigento, Fondazione Città della cultura “Agrigento, capitale della cultura italiana”.

Interviste condotte dal giornalista Bruno Vespa a: Mario Moretti Polegato imprenditore, Pietrangelo Buttafuoco scrittore, presidente Biennale di Venezia Francesco Lollobrigida ministro dell’Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

Intervento, Natale Giuseppe Frega, professore emerito di Industrie e tecnologie alimentari – Università Politecnica delle Marche, “Il vino si racconta” Una cantina per la Tanzania: aggiornamento sullo stato dei lavori”.

Consegna targhe e riconoscimenti Premio Personaggio dell'anno 2025, Premio Comunicazione Italia, Premio Comunicazione internazionale, Premio alla migliore ricerca italiana. Premio tesi di laurea in memoria dell'enologo Marco Accordini, Attestati soci ad honorem.

Ore 20 – Piazza Pirandello Serata di benvenuto con presentazione delle eccellenze enogastronomiche locali ed esibizione del gruppo di musica popolare siciliana "Quartet Folk".

VENERDÌ 27 GIUGNO Ore 9 – Agrigento Kaos Resort Prima sessione dei lavori congressuali, Tavola rotonda, "Vino e stili di vita, tra piacere, salute e sostenibilità" Moderatore Bruno Vespa Sandro Sartor presidente Wine in Moderation, Angela Giuffrida giornalista The Guardian, Andrea Barzagli ex calciatore – Cantina Casematte, Messina Giacomo Dugo professore di Chimica degli alimenti Università di Messina.

Intervista condotta dal giornalista Bruno Vespa a Gianfranco Vissani – chef di Casa Vissani. Relazioni. Carlo Petrini – fondatore di Slow Food "L'enogastronomia nell'era della transizione ecologica", Santo Puccia – primo dirigente Polizia di Stato, Direzione centrale "La nuova normativa del codice della strada", Carlo Cambi – giornalista, scrittore ed esperto di enogastronomia "Il vino oltre le mode per una eno-economia" Ivano Valmori – ideatore Tellywine "La piattaforma Tellywine.

Ore 16,30 – Su prenotazione – Visita turistica facoltativa alla Valle dei Templi Ore 19 – Teatro Panoramica dei Templi "Siria: cuore del Mediterraneo. Dal vino all'archeologia." Moderatore Bruno Vespa Mario La Rocca – dirigente generale Dipartimento dei beni culturali e dell'identità siciliana – Regione Siciliana Francesco Bongarrà – direttore Istituto italiano di cultura a Londra Tommaso Di Matteo – direttore Sprint Regione Siciliana Aperitivo e concerto del tenore Paolo Scariano con la sua orchestra.

SABATO 28 GIUGNO Ore 9 – Agrigento Kaos Resort, Seconda sessione dei lavori congressuali. Interviste condotte dal giornalista Luciano Ferraro a: Dario Nardella – europarlamentare Renzo Cotarella – amministratore delegato Marchesi Antinori

Tavola rotonda "La Sicilia, terra di antiche radici di vino e cultura" Moderatore Luciano Ferraro Antonio Rallo – presidente Consorzio di tutela vini Doc Sicilia

Giuseppe Bursi – vicepresidente Fondazione SOSTain Sicilia, Rosario Di Lorenzo – presidente Accademia italiana della vite e del vino, Università di Palermo, Dario Cartabellotta – dirigente generale, Attività produttive Regione Siciliana, Gaetano Mancini – presidente, Confcooperative Sicilia.

Interventi Daniele Oliva – dirigente Istituto regionale del vino e dell'olio "Le popolazioni naturali di lieviti in Sicilia e la selezione di ceppi per l'enologia", Filippo Sciara – storico "Il barone Antonio Mendola e la creazione di nuovi vitigni nell'800"

Tavola rotonda: "Il gusto dell'identità: come raccontare territori e vini" Moderatore Luciano Ferraro, Vincenzo Russo – docente di psicologia dei consumi e neuromarketing Università Iulm, Tony Lo Coco – chef e presidente di La Sicilia di Ulisse, Maurizio Lunetta – direttore Consorzio Tutela Vini Etna Doc, Fulvio Bellomo – dirigente generale Agricoltura e foreste Regione Siciliana.

Intervento: Giuseppe Figlioli – consigliere e Camillo Pugliesi – direttore Consorzio di tutela vini Doc Sicilia "Vista lucido, il progetto per valorizzare un'iconica varietà siciliana"

Prima sessione di degustazione vini siciliani Moderatore Fabrizio Carrera Conduttori: Pietro Russo, enologo, Master of wine e Sandro Mezzapelle, sommelier.

Intervento Joe Castellano, artista e scrittore Presentazione del libro: "Per una vera storia del Nero d'Avola".

Seconda sessione di degustazione vini siciliani Moderatore Fabrizio Carrera Conduttori:

Pietro Russo, enologo, Master of wine e Sandro Mezzapelle, sommelier.

Ore 14 Pranzo Pomeriggio libero Ore 20 – Agrigento Kaos Resort Cena di gala con spettacoli

Copyright SICILIAREPORT.IT ©Riproduzione riservata



IN AGENDA / ON THE AGENDA

GLI ENOLOGI A CONVEGNO AD AGRIGENTO

Il 78° Congresso nazionale di Assoenologi si svolgerà ad Agrigento dal 26 al 28 giugno prossimi con titolo "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". Nella città Capitale della cultura italiana 2025 sono in programma conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale in uno dei territori simbolo della storia vitivinicola italiana.

"Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento - ha dichiarato **Riccardo Cotarella** - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario. Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere: un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra. Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro".

OENOLOGISTS GATHER IN AGRIGENTO

The 78th National Congress of Assoenologi will take place in Agrigento from June 26 to 28, titled "Wine, the Sea of Life - Sicily: Ancient Roots to Face Future Challenges." The city, which is the 2025 Italian Capital of Culture, will host conferences, roundtables, tastings, and cultural deep-dives in one of Italy's most emblematic wine regions. "We chose Sicily and Agrigento," Riccardo Cotarella said "for their extraordinary historical and scenic value, but also to underline how deeply wine is interwoven with our cultural and identity heritage. 'The sea of life,' as we've called it, represents the deeper meaning of our craft: a journey of knowledge, passion, innovation, and respect for the land. This will be a conference that brings together reflection and vision, roots and future."



Giacomo Manzo (Assoenologi Sicilia),
Francesco Miccichè (sindaco di Agrigento), Riccardo Cotarella
(Presidente Assoenologi)



Congresso Assoenologi in Sicilia, tra consumi, comunicazione, salute, tendenze e territorio

DAL 26 AL 28 GIUGNO

Ad Agrigento, politici, produttori e professori a dibattere sul futuro del vino e come difenderlo, con la regia del presidente Riccardo Cotarella

21 Maggio 2025

Congresso Assoenologi in Sicilia, tra consumi, comunicazione, salute, tendenze e territorio

Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, con il giornalista e produttore Bruno Vespa
>



Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, con il giornalista e produttore Bruno Vespa

Delle nuove tendenze dei mercati nazionale e internazionali - con l'attesa di sapere come il presidente statunitense Donald Trump intenderà gestire la questione dazi (al momento fissati al 10% sulle merci Ue, vino incluso, fino al 9 luglio, ndr) e di come si muovono i comportamenti dei consumatori, tra differenze generazionali e i nuovi trend che animano l'industria - passando per le regolamentazioni in termini di consumi ed etichettatura - con il tema degli "health warnings" che è tornato alla ribalta - fino ad arrivare al binomio vino-salute e allo spazio che verrà dedicato al territorio vitivinicolo siciliano, ricco di cultura, storia e arte. Ecco i temi centrali intorno a cui ruoterà il Congresso Assoenologi n. 78, ad Agrigento (26-28 giugno), con la regia del presidente Riccardo Cotarella (recentemente confermato per il quinto mandato consecutivo), e tanti nomi della politica, dell'impresa, del mondo accademico, del mercato e della critica.

Tra questi il Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, atteso nella città siciliana "Capitale Italiana della Cultura" 2025, il 26 giugno, insieme a Mario Moretti Polegato, fondatore gruppo Geox e fratello di Giancarlo Moretti Polegato, alla guida di Villa Sandi, tra i riferimenti del Prosecco, entrambi protagonisti di un talk moderato dal giornalista Bruno Vespa (a sua volta produttore di vino, con Vespa Vignaioli, a Manduria, in Puglia, ndr).

Il 27 giugno, invece, si terrà la prima sessione dei lavori congressuali con focus su **consumi, strategie di comunicazione, marketing, bere consapevole e anche il nuovo Codice della Strada**: tra gli ospiti che ne discuteranno (sempre moderati da Vespa, ndr), Sandro Sartor, presidente Wine in Moderation (e alla guida di Ruffino), Giacomo Dugo, professore di Chimica degli alimenti all'Università di Messina, il grande chef Gianfranco Vissani, l'ex calciatore Andrea Barzagli, produttore di vino con Cantina Casematte a Messina, il giornalista enogastronomico Carlo Cambi, il fondatore Slow Food Carlo Petrini, il primo dirigente di Polizia Santo Puccia, e l'ideatore di Tellywine Ivano Valmori.

Il 28 giugno spazio, infine, **alla Sicilia con la degustazione dei suoi vini accompagnati dai prodotti gastronomici del territorio, per una visione completa del panorama enogastronomico del territorio ospitante**. A dibatterne l'europarlamentare Dario Nardella, il presidente del Consorzio Vini Doc Sicilia e alla guida di Donnafugata Antonio Rallo, il direttore direttore del Consorzio Vini Etna Doc Maurizio Lunetta, il vicepresidente Fondazione Sostain Sicilia Giuseppe Bursi, il presidente dell'Accademia della Vite e del Vino Rosario Di Lorenzo, gli chef, Giancarlo Perbellini, tre stelle Michelin, e Tony Lo Coco, una stella Michelin, e Vincenzo Russo, docente di Psicologia dei consumi e neuromarketing all'Università Iulm di Milano.

Copyright © 2000/2025

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIt](https://twitter.com/WineNewsIt)

Seguici anche su Facebook: [@winenewsit](https://www.facebook.com/winenewsit)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2025

**RICCARDO COTARELLA RESTA
ALLA GUIDA DI ASSOENOLOGI**

Riconferma all'unanimità per **Riccardo Cotarella** alla presidenza di Assoenologi per il triennio 2025-2027. Al suo fianco, in questo quinto mandato consecutivo, nel ruolo di vicepresidenti, sono stati riconfermati Massimo Tripaldi della Sezione Puglia Basilicata Calabria e Pierluigi Zama della Sezione Romagna, ai quali si affiancherà Michele Zanardo della Sezione Assoenologi Veneto Orientale. "Ci attendono sfide impegnative – ha detto Cotarella – in un contesto di mercato particolarmente difficile e complesso, segnato da dinamiche internazionali incerte e da consumi in evoluzione. Tuttavia, sono convinto che proprio nei momenti più difficili emergano le migliori energie. Assoenologi, negli anni passati, ha saputo affrontare con coraggio e lungimiranza le difficoltà, rafforzando il proprio ruolo di riferimento nazionale per l'enologia. Un percorso di crescita che oggi, più che mai, dovrà proseguire e accelerare, nell'interesse di tutta la categoria e del mondo del vino italiano". Il rieletto presidente ha poi ricordato l'appuntamento di fine giugno, quando ad Agrigento si terrà il 78° Congresso nazionale Assoenologi: "Sarà un altro momento estremamente significativo per la nostra associazione e in generale per tutto il mondo del vino - ha spiegato Cotarella -. Saranno trattati i temi di più stretta attualità, li affronteremo offrendo, come è nello stile dell'Associazione, offrendo uno sguardo al futuro che possa portare alla soluzione delle criticità che stiamo vivendo".





Formazione, eventi e innovazione: Vinoway Italia e il futuro del vino secondo Davide Gangi

Economia e AffariRedazione

Maggio 20, 2025 - 04:00

0

Nel panorama della critica enologica e della comunicazione vitivinicola, **Davide Gangi** è una delle voci più innovative e influenti. Fondatore della piattaforma digitale **Vinoway Italia**, ha saputo combinare la conoscenza del mondo del vino con un approccio tecnico e metodico, contribuendo alla formazione e all'educazione di un pubblico sempre più vasto. Con quasi 15 anni alla guida di Vinoway Italia, ha costruito sinergie con i protagonisti del mondo vitivinicolo e ristorativo. Dopo il successo di VinowaySelection, evento glamour del vino italiano andato in scena a novembre, l'attenzione si è spostata su Vinoway Academy, un progetto educativo con 200 ore di formazione, 60 lezioni e 11 tutor esperti in discipline come enologia, viticoltura, legislazione, marketing, comunicazione, neuroscienze e stampa enogastronomica.

Secondo la classifica aggiornata al 2025 di Feedspot, *Vinoway* è al secondo posto tra i migliori blog e siti italiani dedicati al vino. La classifica, stilata in base a criteri come traffico web, follower sui social media, autorevolezza e originalità dei contenuti, vede al primo posto *Wine News*. *Vinoway* si distingue per il suo impegno nella promozione del patrimonio vitivinicolo italiano, organizzando eventi e offrendo contenuti che uniscono vino e cultura gastronomica.

Gangi, ci racconti il suo percorso professionale nell'universo del vino.

Fin da ragazzo ho percepito un legame speciale con il vino. A 17 anni, lavorando come pianista nei locali di Catania, ho incontrato Giorgio Lanciani di Berlucchi, un momento che ha segnato la mia vita. Da quel giorno, il vino è diventato la mia passione. Quattordici anni fa ho fondato *Vinoway* per raccontare e valorizzare questo mondo. Ho sempre creduto nella condivisione del sapere e nel rispetto reciproco, principi che hanno portato a grandi risultati.

Cos'è Vinoway Italia?

Vinoway è un magazine online dedicato all'enogastronomia e all'enoturismo, nato dalla passione per il vino e per la cucina italiana. Attraverso rubriche, interviste, recensioni e suggerimenti di viaggio, promuoviamo i prodotti italiani e il legame con i loro territori. Non siamo solo un magazine editoriale: organizziamo eventi esclusivi e progetti di comunicazione per valorizzare i brand in quanto negli anni abbiamo costruito un network importante, coinvolgendo i principali referenti del settore vinicolo.

Dati, statistiche e numeri del settore. Cosa sta accadendo in Italia nel mercato del vino?

Il settore vinicolo italiano vale circa 15 miliardi di euro (dato 2023). L'Italia è leader mondiale nell'export per volume, con oltre 22 milioni di ettolitri, per un valore di quasi 8 miliardi di euro. I principali mercati sono Stati Uniti, Germania e Regno Unito, con crescita in Cina e Giappone. Sul mercato interno, i consumatori preferiscono sempre più vini Doc, Docg e biologici, che oggi rappresentano oltre il 60% del totale. Tra le sfide, l'aumento dei costi di produzione e il cambiamento climatico spingono le aziende verso tecnologie innovative e sostenibilità. Gli spumanti, in particolare Prosecco e Metodo

Classico, trainano il mercato, mentre i vini rossi stanno attraversando un periodo di difficoltà. Tuttavia, sono convinto che nei prossimi tre anni i rossi torneranno a crescere insieme a tutto il settore vitivinicolo.

Un consiglio passionato ai giovani che vogliono entrare in questo mondo?

Curiosità, umiltà e voglia di imparare. Il settore richiede passione, rispetto per la tradizione e il coraggio di sperimentare. Gli errori fanno parte del percorso verso l'eccellenza.

Cosa è VinowaySelection? Com'è andata l'ultima edizione?

VinowaySelection è diventato l'evento più glamour del vino italiano, premiando le eccellenze e offrendo un'opportunità unica di networking tra protagonisti del settore, ed è molto riconosciuto dai produttori italiani. La cornice di Castello Monaci offre un'atmosfera magica e ogni edizione rafforza il nostro network. Abbiamo anche ampliato l'app VinowaySelection, disponibile su Apple Store e Play Store, per esplorare i migliori vini italiani.

Da poco è anche membro della Commissione degustazione dell'Enoteca Italiana Siena: di cosa si occupa?

La commissione seleziona vini d'eccellenza che saranno esposti nel futuro Museo nazionale del vino presso la Fortezza Medicea di Siena. Il progetto, guidato dall'enologo Jacopo Vagaggini, celebra qualità, sostenibilità e identità territoriale. Essere parte di questo team, composto da grandi personaggi, è una responsabilità e un onore.

Ci racconti il suo rapporto con l'enologo Riccardo Cotarella.

Riccardo è una persona che ammiro profondamente e per cui ho grande stima. Lo scorso giugno abbiamo organizzato Riccardo Cotarella's Story, un evento con masterclass e una docu-intervista sulla sua storia, già disponibile su [Vinowayacademy.it](https://www.vinowayacademy.it). Il nostro lavoro ha ispirato anche progetti internazionali, come quello di Netflix, dimostrando la risonanza delle nostre idee, di cui vado fiero.

Mission e obiettivi a lungo termine per Vinoway?

Stiamo già lavorando alla VinowaySelection 2026 e rafforzando le collaborazioni con consorzi di tutela. Vogliamo espandere il brand Vinoway a livello internazionale, rendendolo sinonimo di eccellenza italiana.

Cosa ci aspetta nel 2025?

Oltre alla VinowaySelection 2026, alla terza edizione di Cannonau Likeness International e alla partecipazione al Paestum Wine Fest, saremo anche presenti al 78esimo Congresso Nazionale di Assoenologi, che si terrà ad Agrigento. Stiamo sviluppando con Sardegna Ricerche, Iulm, Assoenologi Sardegna e Stevie Kim un progetto innovativo: il Wine Neuro-Engagement Index for Young People. Questo studio analizzerà i cambiamenti nel consumo di vino, puntando su sostenibilità, digitalizzazione e nuove modalità di coinvolgimento per le giovani generazioni. Un'altra novità è la traduzione in lingua inglese del sito [Vinoway.com](https://www.vinoway.com), con gli articoli che avranno una caratura internazionale. Infine la Vinoway Academy è già decollata con il nuovo anno, con contenuti accessibili per tutti. Il 2025 sarà un anno ricco di sfide e opportunità, e siamo pronti a coglierle con entusiasmo e professionalità.

LEGGI ANCHE: *Ecco sei vini italiani contemporanei che raccontano il territorio*

L'articolo *Formazione, eventi e innovazione: Vinoway Italia e il futuro del vino secondo Davide Gangi* è tratto da Forbes Italia.



Formazione, eventi e innovazione: Vinoway Italia e il futuro del vino secondo Davide Gangi

Food & Beverage19/05/202516:11 Forbes.it

Staff

La redazione di Forbes.

Nel panorama della critica enologica e della comunicazione vitivinicola, **Davide Gangi** è una delle voci più innovative e influenti. Fondatore della piattaforma digitale **Vinoway Italia**, ha saputo combinare la conoscenza del mondo del vino con un approccio tecnico e metodico, contribuendo alla formazione e all'educazione di un pubblico sempre più vasto. Con quasi 15 anni alla guida di Vinoway Italia, ha costruito sinergie con i protagonisti del mondo vitivinicolo e ristorativo. Dopo il successo di VinowaySelection, evento glamour del vino italiano andato in scena a novembre, l'attenzione si è spostata su Vinoway Academy, un progetto educativo con 200 ore di formazione, 60 lezioni e 11 tutor esperti in discipline come enologia, viticoltura, legislazione, marketing, comunicazione, neuroscienze e stampa enogastronomica.

Secondo la classifica aggiornata al 2025 di Feedspot, *Vinoway* è al secondo posto tra i migliori blog e siti italiani dedicati al vino. La classifica, stilata in base a criteri come traffico web, follower sui social media, autorevolezza e originalità dei contenuti, vede al primo posto *Wine News*. *Vinoway* si distingue per il suo impegno nella promozione del patrimonio vitivinicolo italiano, organizzando eventi e offrendo contenuti che uniscono vino e cultura gastronomica.

Gangi, ci racconti il suo percorso professionale nell'universo del vino.

Fin da ragazzo ho percepito un legame speciale con il vino. A 17 anni, lavorando come pianista nei locali di Catania, ho incontrato Giorgio Lanciani di Berlucchi, un momento che ha segnato la mia vita. Da quel giorno, il vino è diventato la mia passione. Quattordici anni fa ho fondato *Vinoway* per raccontare e valorizzare questo mondo. Ho sempre creduto nella condivisione del sapere e nel rispetto reciproco, principi che hanno portato a grandi risultati.

Cos'è Vinoway Italia?

Vinoway è un magazine online dedicato all'enogastronomia e all'enoturismo, nato dalla passione per il vino e per la cucina italiana. Attraverso rubriche, interviste, recensioni e suggerimenti di viaggio, promuoviamo i prodotti italiani e il legame con i loro territori. Non siamo solo un magazine editoriale: organizziamo eventi esclusivi e progetti di comunicazione per valorizzare i brand in quanto negli anni abbiamo costruito un network importante, coinvolgendo i principali referenti del settore vinicolo.

Dati, statistiche e numeri del settore. Cosa sta accadendo in Italia nel mercato del vino?

Il settore vinicolo italiano vale circa 15 miliardi di euro (dato 2023). L'Italia è leader mondiale nell'export per volume, con oltre 22 milioni di ettolitri, per un valore di quasi 8 miliardi di euro. I principali mercati sono Stati Uniti, Germania e Regno Unito, con crescita in Cina e Giappone. Sul mercato interno, i consumatori preferiscono sempre più vini Doc, Docg e biologici, che oggi rappresentano oltre il 60% del totale. Tra le sfide, l'aumento dei costi di produzione e il cambiamento climatico spingono le aziende verso tecnologie innovative e sostenibilità. Gli spumanti, in particolare Prosecco e Metodo

Classico, trainano il mercato, mentre i vini rossi stanno attraversando un periodo di difficoltà. Tuttavia, sono convinto che nei prossimi tre anni i rossi torneranno a crescere insieme a tutto il settore vitivinicolo.

Un consiglio passionato ai giovani che vogliono entrare in questo mondo?

Curiosità, umiltà e voglia di imparare. Il settore richiede passione, rispetto per la tradizione e il coraggio di sperimentare. Gli errori fanno parte del percorso verso l'eccellenza.

Cosa è VinowaySelection? Com'è andata l'ultima edizione?

VinowaySelection è diventato l'evento più glamour del vino italiano, premiando le eccellenze e offrendo un'opportunità unica di networking tra protagonisti del settore, ed è molto riconosciuto dai produttori italiani. La cornice di Castello Monaci offre un'atmosfera magica e ogni edizione rafforza il nostro network. Abbiamo anche ampliato l'app VinowaySelection, disponibile su Apple Store e Play Store, per esplorare i migliori vini italiani.

Da poco è anche membro della Commissione degustazione dell'Enoteca Italiana Siena: di cosa si occupa?

La commissione seleziona vini d'eccellenza che saranno esposti nel futuro Museo nazionale del vino presso la Fortezza Medicea di Siena. Il progetto, guidato dall'enologo Jacopo Vagaggini, celebra qualità, sostenibilità e identità territoriale. Essere parte di questo team, composto da grandi personaggi, è una responsabilità e un onore.

Ci racconti il suo rapporto con l'enologo Riccardo Cotarella.

Riccardo è una persona che ammiro profondamente e per cui ho grande stima. Lo scorso giugno abbiamo organizzato Riccardo Cotarella's Story, un evento con masterclass e una docu-intervista sulla sua storia, già disponibile su [Vinowayacademy.it](https://www.vinowayacademy.it). Il nostro lavoro ha ispirato anche progetti internazionali, come quello di Netflix, dimostrando la risonanza delle nostre idee, di cui vado fiero.

Mission e obiettivi a lungo termine per Vinoway?

Stiamo già lavorando alla VinowaySelection 2026 e rafforzando le collaborazioni con consorzi di tutela. Vogliamo espandere il brand Vinoway a livello internazionale, rendendolo sinonimo di eccellenza italiana.

Cosa ci aspetta nel 2025?

Oltre alla VinowaySelection 2026, alla terza edizione di Cannonau Likeness International e alla partecipazione al Paestum Wine Fest, saremo anche presenti al 78esimo Congresso Nazionale di Assoenologi, che si terrà ad Agrigento. Stiamo sviluppando con Sardegna Ricerche, Iulm, Assoenologi Sardegna e Stevie Kim un progetto innovativo: il Wine Neuro-Engagement Index for Young People. Questo studio analizzerà i cambiamenti nel consumo di vino, puntando su sostenibilità, digitalizzazione e nuove modalità di coinvolgimento per le giovani generazioni. Un'altra novità è la traduzione in lingua inglese del sito [Vinoway.com](https://www.vinoway.com), con gli articoli che avranno una caratura internazionale. Infine la Vinoway Academy è già decollata con il nuovo anno, con contenuti accessibili per tutti. Il 2025 sarà un anno ricco di sfide e opportunità, e siamo pronti a coglierle con entusiasmo e professionalità.

LEGGI ANCHE: *Ecco sei vini italiani contemporanei che raccontano il territorio*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per altri contenuti iscriviti alla newsletter di Forbes.it [CLICCANDO QUI](#) .

Forbes.it è anche su WhatsApp: puoi iscriverti al canale [CLICCANDO QUI](#) .



rassegna stampa vino di sabato 10 maggio 2025!



A cura di **QUIDQUID**

Notizie selezionate per appassionati, professionisti e curiosi del mondo del vino.

Campania Stories 2025: il Vesuvio accoglie le nuove annate dei grandi vini campani

Dal 18 al 21 maggio, la straordinaria cornice del Vesuvio ospiterà l'edizione 2025 di *Campania Stories*, manifestazione dedicata alla presentazione delle nuove annate dei vini campani. Oltre 90 cantine parteciperanno all'evento organizzato da Miriade & Partners, con il supporto della Regione Campania e di AIS Campania.

Domenica 18 si aprirà con la visita al Gran Cono e l'accoglienza ufficiale della stampa presso il Palazzo Mediceo di Ottaviano. I tastings si svolgeranno a Villa Signorini (Ercolano), con focus sui rosati e rossi (19 maggio) e bianchi (20 maggio), insieme a tour nelle cantine della regione.

Aperitivo Festival Milano 2025: italiani fedeli allo spritz

Dal 9 all'11 maggio Milano ospita l'*Aperitivo Festival*, che conferma il legame profondo degli italiani con questo rituale. Secondo CGA by Niq, il 46% degli italiani fa aperitivo almeno una volta al mese, mentre il 13% lo fa più volte a settimana. La GDO segna 200 milioni di euro per il comparto "aperitivi + vermouth", ma è boom per spumanti, gin e ready to drink: +4,2% in valore.

PNS Vino Sicilia: scorrimento domande per la ristrutturazione dei vigneti

La Regione Siciliana annuncia lo scorrimento fino alla posizione 1336 delle domande di aiuto ammesse al D.R.S 200/2025 nell'ambito del bando OCM Vino. In considerazione delle attività agronomiche già avviate, è stata autorizzata una deroga alla circolare n.1/2023 per la Campagna 2024/2025.

Aziende agricole e responsabilità penale: attenzione ai subappalti

Nel corso del Festival Coltivato 2025, l'avvocato penalista Mariagrazia Pellerino ha evidenziato i rischi penali legati all'affidamento dei lavori agricoli a terzi non in regola. Anche un'azienda in perfetta regola può incorrere in condanne se i fornitori violano la normativa vigente.

Sagra del vino di Casarsa: centinaia di minorenni "maranza" creano tensione

Durante la 77ª edizione della sagra di Casarsa della Delizia (PN), l'assessore Mastracco ha denunciato la presenza di circa 200 minorenni con atteggiamenti molesti. Nessun incidente grave, ma clima teso. La manifestazione prosegue fino a metà maggio con eventi culturali e degustazioni.

Cantine Lunae Bosoni premiate a Strasburgo: due ori per il Vermentino

Straordinario successo al *Mondiale dei Vini Bianchi* per Lunae Bosoni (Liguria): oro per "Numero Chiuso" 2021 e "Cavagino" 2023, espressioni raffinate del Vermentino dei Colli di Luni. Numero Chiuso è prodotto in sole 2600 bottiglie, dopo 18 mesi di affinamento.

Sicilia en Primeur 2025: enoturismo, sostenibilità e cultura al centro del vino siciliano

Si è conclusa a Modica la XXI edizione della rassegna organizzata da Assovini Sicilia. Mariangela Cambria rilancia: "Il vino è cultura e consapevolezza". Tra i temi principali:

sostenibilità, turismo esperienziale e qualità produttiva.

Le Morette: da vivaio a cantina sostenibile tra Veneto e Lombardia

Fondata nel 1960 da Gino Zenato, *Le Morette* è oggi gestita dalla terza generazione, con 50 ettari tra Lugana e Bardolino. La nuova sede a San Benedetto di Lugana, immersa tra riserve naturali, è simbolo di una viticoltura sostenibile e di territorio.

“Un territorio di...vino”: 170 cantine dei Colli Piacentini in una guida

Presentata a Piacenza la nuova guida edita da GM Editore che raccoglie 170 cantine in 210 pagine. Uno strumento per turisti e winelovers che esplora l'anima enologica del territorio, con il patrocinio del Consorzio e dei Comuni locali.

Le “Magnifiche 27” cantine italiane: entra Conegliano

Con un fatturato aggregato di oltre 6 miliardi, le 27 maggiori cantine italiane coprono il 41% del giro d'affari del settore. Novità del 2024: entra la cooperativa di Conegliano Vittorio Veneto Casarsa. Esce Contri Spumanti.

Cantine Aperte 2025: celebrazioni e verticali per i 20 anni del “Pan” Bosco

Durante Cantine Aperte (24-25 maggio), le storiche Cantine Bosco celebrano i 20 anni del “Pan” disegnato da Pietro Cascella con degustazioni, mostre e musica. Visite anche al museo etno-antropologico creato dalla famiglia.

Siddura lancia A'MARE: la prima bollicina rosé dalla Sardegna

La cantina gallurese presenta *A'MARE Brut Rosé*, spumante che evolve dal pluripremiato “Nudo”. Finezza, identità sarda e stile moderno in una bottiglia che celebra l'isola, il mare e i suoi valori.

Cantine Aperte “per te” in Toscana: enoturismo su misura dal 24 al 25 maggio

Il Movimento Turismo del Vino Toscana lancia la nuova formula personalizzata per enoturisti. Esperienze, degustazioni e percorsi studiati per wine lovers e operatori. Anteprema benefica il 17 maggio al Valdichiana Village.

Giovanni Menti: biodinamica e terroir protagonista all'Enoteca Mediterranea

Martedì 27 maggio, appuntamento con Stefano Menti e i vini della cantina vicentina *Giovanni Menti*, pioniera della biodinamica certificata. Un'occasione per conoscere la filosofia del rispetto della terra.

Il vino analcolico spopola in Cina: trend guidato dalla pressione sociale

Cresce del 25,4% il mercato cinese delle bevande analcoliche nel Q1 2025. Il vino no-alcol conquista giovani e consumatori urbani non per motivi salutistici ma per conformità sociale. Boom di vendite anche su piattaforme online.

Frescobaldi (UIV): “No al vino tra i contro-dazi UE agli USA”

Il presidente UIV Lamberto Frescobaldi critica duramente l'ipotesi UE di inserire vino e whiskey americano tra i beni soggetti a contro-dazi. L'export UE rischia oltre 5 miliardi: “Serve buonsenso, non una guerra commerciale”.

Wine to Asia 2025: l'Asia torna a credere nel vino, Cina in recupero

Il futuro del vino passa dall'Asia. A Shenzhen è in corso *Wine to Asia*, con 500 espositori da 30 Paesi e 15.000 operatori. Il mercato asiatico tornerà a crescere del 16% entro il 2028, con Cina (+23%) e Corea del Sud (+28%) trainanti.

“Grola” di Allegrini torna alle origini: la Valpolicella si racconta

Allegrini rilancia il vino “ribelle” *Grola* con nuovo blend, bottiglia e packaging sostenibile. Presentato a Vinitaly, sarà protagonista di un tour enogastronomico in 13 locali italiani. Un tributo alla Valpolicella classica e alla memoria di Franco Allegrini.

Vino e salute: “non vietare, ma conoscere” – Il messaggio da Modica

Durante *Sicilia en Primeur*, la dottoressa Sara Farnetti ha ribadito l'importanza di educare a un consumo consapevole del vino, anziché demonizzarlo. “Il vino è cultura e

misura, non solo etanolo”.

Bruxelles salva il vino francese: via libera a 5 miliardi di aiuti contro i dazi USA

La Commissione UE approva un pacchetto di 5 miliardi per aiutare l'export vinicolo francese colpito dai dazi americani. Il sostegno sarà attivo per due mesi (maggio-luglio), attraverso il sistema Cap Franceexport.

Congresso Assoenologi 2025: “Vino, il mare della vita” ad Agrigento

Dal 26 al 28 giugno, Assoenologi terrà ad Agrigento il suo 78° Congresso Nazionale.

Tema: “*Vino, il mare della vita*”. Focus su identità, sostenibilità e futuro del settore.

Agrigento, Capitale Italiana della Cultura 2025, fa da cornice all'evento.

Grazie per averci seguito! La rassegna stampa quotidiana sul mondo del vino è offerta da QUIDQUID. Ci risentiamo domani con nuove notizie dal mondo del vino.



Rassegna Stampa Vino – sabato 10° Maggio 2025



• 10/05/2025

Notizie selezionate per appassionati, professionisti e curiosi del mondo del vino.

Campania Stories 2025: il Vesuvio accoglie le nuove annate dei grandi vini campani

Dal 18 al 21 maggio, la straordinaria cornice del Vesuvio ospiterà l'edizione 2025 di Campania Stories, manifestazione dedicata alla presentazione delle nuove annate dei vini campani. Oltre 90 cantine parteciperanno all'evento organizzato da Miriade & Partners, con il supporto della Regione Campania e di AIS Campania. Domenica 18 si aprirà con la visita al Gran Cono e l'accoglienza ufficiale della stampa presso il Palazzo Mediceo di Ottaviano. I tastings si svolgeranno a Villa Signorini (Ercolano), con focus sui rosati e rossi (19 maggio) e bianchi (20 maggio), insieme a tour nelle cantine della regione.

Aperitivo Festival Milano 2025: italiani fedeli allo spritz

Dal 9 all'11 maggio Milano ospita l'*Aperitivo Festival*, che conferma il legame profondo degli italiani con questo rituale. Secondo CGA by Niq, il 46% degli italiani fa aperitivo almeno una volta al mese, mentre il 13% lo fa più volte a settimana. La GDO segna 200 milioni di euro per il comparto "aperitivi + vermouth", ma è boom per spumanti, gin e ready to drink: +4,2% in valore.

PNS Vino Sicilia: scorrimento domande per la ristrutturazione dei vigneti

La Regione Siciliana annuncia lo scorrimento fino alla posizione 1336 delle domande di aiuto ammesse al D.R.S 200/2025 nell'ambito del bando OCM Vino. In considerazione

delle attività agronomiche già avviate, è stata autorizzata una deroga alla circolare n.1/2023 per la Campagna 2024/2025.

Aziende agricole e responsabilità penale: attenzione ai subappalti

Nel corso del Festival Coltivato 2025, l'avvocato penalista Mariagrazia Pellerino ha evidenziato i rischi penali legati all'affidamento dei lavori agricoli a terzi non in regola. Anche un'azienda in perfetta regola può incorrere in condanne se i fornitori violano la normativa vigente.

Sagra del vino di Casarsa: centinaia di minorenni "maranza" creano tensione

Durante la 77ª edizione della sagra di Casarsa della Delizia (PN), l'assessore Mastracco ha denunciato la presenza di circa 200 minorenni con atteggiamenti molesti. Nessun incidente grave, ma clima teso. La manifestazione prosegue fino a metà maggio con eventi culturali e degustazioni.

Cantine Lunae Bosoni premiate a Strasburgo: due ori per il Vermentino

Straordinario successo al *Mondiale dei Vini Bianchi* per Lunae Bosoni (Liguria): oro per "Numero Chiuso" 2021 e "Cavagino" 2023, espressioni raffinate del Vermentino dei Colli di Luni. Numero Chiuso è prodotto in sole 2600 bottiglie, dopo 18 mesi di affinamento.

Sicilia en Primeur 2025: enoturismo, sostenibilità e cultura al centro del vino siciliano

Si è conclusa a Modica la XXI edizione della rassegna organizzata da Assovini Sicilia. Mariangela Cambria rilancia: "Il vino è cultura e consapevolezza". Tra i temi principali: sostenibilità, turismo esperienziale e qualità produttiva.

Le Morette: da vivaio a cantina sostenibile tra Veneto e Lombardia

Fondata nel 1960 da Gino Zenato, *Le Morette* è oggi gestita dalla terza generazione, con 50 ettari tra Lugana e Bardolino. La nuova sede a San Benedetto di Lugana, immersa tra riserve naturali, è simbolo di una viticoltura sostenibile e di territorio.

"Un territorio di...vino": 170 cantine dei Colli Piacentini in una guida

Presentata a Piacenza la nuova guida edita da GM Editore che raccoglie 170 cantine in 210 pagine. Uno strumento per turisti e winelovers che esplora l'anima enologica del territorio, con il patrocinio del Consorzio e dei Comuni locali.

Le "Magnifiche 27" cantine italiane: entra Conegliano

Con un fatturato aggregato di oltre 6 miliardi, le 27 maggiori cantine italiane coprono il 41% del giro d'affari del settore. Novità del 2024: entra la cooperativa di Conegliano Vittorio Veneto Casarsa. Esce Contri Spumanti.

Cantine Aperte 2025: celebrazioni e verticali per i 20 anni del "Pan" Bosco

Durante Cantine Aperte (24-25 maggio), le storiche Cantine Bosco celebrano i 20 anni del "Pan" disegnato da Pietro Cascella con degustazioni, mostre e musica. Visite anche al museo etno-antropologico creato dalla famiglia.

Siddura lancia A'MARE: la prima bollicina rosé dalla Sardegna

La cantina gallurese presenta *A'MARE Brut Rosé*, spumante che evolve dal pluripremiato "Nudo". Finezza, identità sarda e stile moderno in una bottiglia che celebra l'isola, il mare e i suoi valori.

Cantine Aperte "per te" in Toscana: enoturismo su misura dal 24 al 25 maggio

Il Movimento Turismo del Vino Toscana lancia la nuova formula personalizzata per enoturisti. Esperienze, degustazioni e percorsi studiati per wine lovers e operatori. Anteprema benefica il 17 maggio al Valdichiana Village.

Giovanni Menti: biodinamica e terroir protagonista all'Enoteca Mediterranea

Martedì 27 maggio, appuntamento con Stefano Menti e i vini della cantina vicentina *Giovanni Menti*, pioniera della biodinamica certificata. Un'occasione per conoscere la filosofia del rispetto della terra.

Il vino analcolico spopola in Cina: trend guidato dalla pressione sociale

Cresce del 25,4% il mercato cinese delle bevande analcoliche nel Q1 2025. Il vino no-alcol conquista giovani e consumatori urbani non per motivi salutistici ma per conformità sociale. Boom di vendite anche su piattaforme online.

Frescobaldi (UIV): "No al vino tra i contro-dazi UE agli USA"

Il presidente UIV Lamberto Frescobaldi critica duramente l'ipotesi UE di inserire vino e whiskey americano tra i beni soggetti a contro-dazi. L'export UE rischia oltre 5 miliardi: "Serve buonsenso, non una guerra commerciale".

Wine to Asia 2025: l'Asia torna a credere nel vino, Cina in recupero

Il futuro del vino passa dall'Asia. A Shenzhen è in corso *Wine to Asia*, con 500 espositori da 30 Paesi e 15.000 operatori. Il mercato asiatico tornerà a crescere del 16% entro il 2028, con Cina (+23%) e Corea del Sud (+28%) trainanti.

"Grola" di Allegrini torna alle origini: la Valpolicella si racconta

Allegrini rilancia il vino "ribelle" *Grola* con nuovo blend, bottiglia e packaging sostenibile. Presentato a Vinitaly, sarà protagonista di un tour enogastronomico in 13 locali italiani. Un tributo alla Valpolicella classica e alla memoria di Franco Allegrini.

Vino e salute: "non vietare, ma conoscere" – Il messaggio da Modica

Durante *Sicilia en Primeur*, la dottoressa Sara Farnetti ha ribadito l'importanza di educare a un consumo consapevole del vino, anziché demonizzarlo. "Il vino è cultura e misura, non solo etanolo".

Bruxelles salva il vino francese: via libera a 5 miliardi di aiuti contro i dazi USA

La Commissione UE approva un pacchetto di 5 miliardi per aiutare l'export vinicolo francese colpito dai dazi americani. Il sostegno sarà attivo per due mesi (maggio-luglio), attraverso il sistema Cap Franceexport.

Congresso Assoenologi 2025: "Vino, il mare della vita" ad Agrigento

Dal 26 al 28 giugno, Assoenologi terrà ad Agrigento il suo 78° Congresso Nazionale. Tema: "*Vino, il mare della vita*". Focus su identità, sostenibilità e futuro del settore. Agrigento, Capitale Italiana della Cultura 2025, fa da cornice all'evento.

Grazie per averci seguito! La rassegna stampa quotidiana sul mondo del vino è offerta da QUIDQUID. Ci risentiamo domani con nuove notizie dal mondo del vino.

**DAL 26 AL 28 GIUGNO**

Congresso nazionale Enologi in città

Sarà Agrigento ad ospitare il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, Associazione enologi enotecnici italiani. Tema dell'edizione 2025: «Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro». L'incontro, presentato ieri al ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste, prevede, dal 26 al 28 giugno, conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento cul-

turale. Il congresso - informa una nota - si svolgerà con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione. «Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento - afferma il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico».



Degustazioni e momenti di approfondimento culturale



TV6onAIR – Agrigento ospita pubblicazione 2025 conferenza Assoenologi – Fiere e Eventi

Ambiente6 ore fa

1 minuto di lettura

Sarà la città di Agrigento ad ospitare il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, Associazione enologi enotecnici italiani. Tema dell'edizione 2025: "Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". L'incontro, presentato ieri al ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste, prevede, dal 26 al 28 giugno, conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale. Il congresso – informa una nota – si svolgerà con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione. "Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento – afferma il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella – per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario.

Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere, un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra.

Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Source link



Agrigento accoglie la nuova edizione del congresso Assoenologi 2025



- News

Il 78° Congresso nazionale di Assoenologi si terrà ad Agrigento dal 26 al 28 giugno 2025, con focus su vino, sostenibilità e innovazione nel settore vitivinicolo.

La città di Agrigento si prepara ad accogliere il **78° Congresso nazionale di Assoenologi**, l'Associazione degli enologi ed enotecnici italiani. L'evento, in programma dal **26 al 28 giugno 2025**, avrà come tema centrale "Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". La presentazione dell'incontro si è tenuta ieri presso il Ministero dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e delle Foreste. Un programma ricco di eventi

Durante il congresso, i partecipanti potranno assistere a un ampio programma che include conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale. L'incontro vedrà la partecipazione di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore vitivinicolo, con l'intento di discutere temi fondamentali per il comparto. Tra gli argomenti in agenda ci saranno la **ricerca**, la **sostenibilità**, la **comunicazione** e l'**internazionalizzazione** del vino.

Il presidente nazionale di Assoenologi, **Riccardo Cotarella**, ha sottolineato l'importanza della scelta di Agrigento e della Sicilia come location per il congresso, evidenziando il valore storico e paesaggistico della regione. Cotarella ha affermato che il vino è un elemento fondamentale del patrimonio culturale e identitario italiano, e il congresso si propone di celebrare questa connessione.

Il significato del tema scelto

Il tema "Il mare della vita" è stato scelto per rappresentare il profondo significato del lavoro nel settore vitivinicolo. Cotarella ha descritto questo mestiere come un viaggio caratterizzato da **conoscenza**, **passione**, **innovazione** e **rispetto per la terra**. Questo congresso non sarà solo un momento di discussione, ma anche un'opportunità per riflettere sul passato e guardare verso il futuro, unendo le radici storiche del settore alle sfide che ci attendono.

L'evento di Agrigento si preannuncia come un'importante occasione di incontro per tutti coloro che operano nel mondo del vino, con l'obiettivo di rafforzare la comunità e promuovere un futuro sostenibile per il settore vitivinicolo italiano.



Presentato il Congresso Nazionale di Assoenologi: ad Agrigento le sfide del futuro

È stato presentato presso la Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, che si terrà ad Agrigento dal 26 al 28 giugno prossimi. Alla presenza del presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella, del presidente della Sezione Sicilia di Assoenologi Giacomo Manzo e con il saluto istituzionale del sindaco di Agrigento Francesco Miccichè, è stato svelato il titolo e il tema dell'edizione 2025: "Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro".

L'incontro ha offerto una prima anticipazione sul programma, che prevede conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale in uno dei territori simbolo della storia vitivinicola italiana. "Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento – ha dichiarato Riccardo Cotarella – per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario. Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere: un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra. Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro".

Il sindaco Miccichè ha parlato del binomio vino e cultura, raccontando come la sua città sia stata investita del titolo di Capitale della cultura italiana 2025. Il presidente di Sezione, Manzo, ha invece evidenziato il programma che parlerà proprio di Sicilia, delle due bellezze storico artistiche e ovviamente dei suoi vini.

Il congresso si svolgerà in una cornice di prestigio, con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione. Tra i relatori attesi ad Agrigento figurano, tra gli altri: Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste; Pietrangelo Buttafuoco, giornalista; Carlo Cambi, giornalista; Angela Giuffrida, giornalista, The Guardian; Mario Moretti Polegato, imprenditore e fondatore di Geox; Dario Nardella, europarlamentare; Carlo Petrini, fondatore di Slow Food; Vincenzo Russo, docente di Psicologia dei consumi e Neuromarketing, Università Iulm; Renato Schifani, presidente della Regione Sicilia; Sandro Sartor, presidente Wine in Moderation; Bruno Vespa, giornalista e conduttore tv; Gianfranco Vissani, chef e volto di Casa Vissani.

Tra coloro che hanno tracciato una fotografia dello stato attuale in cui si trova il mondo del vino, hanno preso la parola i giornalisti Daniele Cernilli, Carlo Cambi e Davide Gangi. Hanno parlato dei problemi e delle criticità che incombono sul settore, ma anche di prospettive di rilancio. Temi che saranno dibattuti e approfonditi ad Agrigento.



Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi



Tema dell'edizione 2025: "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro"

Sarà la città di **Agrigento** ad ospitare il 78° **Congresso** nazionale di Assoenologi, Associazione enologi enotecnici italiani. Tema dell'edizione 2025: "Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". L'**incontro**, presentato ieri al ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste, prevede, dal 26 al 28 giugno, conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale. Il **congresso** – informa una nota – si svolgerà con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione. "Abbiamo scelto la Sicilia e **Agrigento** – afferma il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella – per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario. Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere, un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra. Sarà un **congresso** che unirà riflessione e visione, radici e futuro



Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi - Terra e Gusto



(ANSA) - ROMA, 09 MAG - Sarà la città di Agrigento ad ospitare il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, Associazione enologi enotecnici italiani. Tema dell'edizione 2025: "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". L'incontro, presentato ieri al ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste, prevede, dal 26 al 28 giugno, conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale. Il congresso - informa una nota - si svolgerà con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione. "Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento - afferma il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario.

Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere, un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra.

Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro". (ANSA).





Vino, il mare della vita: il congresso di Assoenologi esplora nuove prospettive



- News

Il 78° Congresso Nazionale di Assoenologi si svolgerà ad Agrigento dal 26 al 28 giugno 2025, con focus su vino, cultura e sostenibilità nel settore vitivinicolo.

È stata ufficialmente svelata, il 15 maggio 2025, presso la Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, la programmazione del **78° Congresso Nazionale di Assoenologi**. Questo importante incontro si svolgerà ad **Agrigento** dal 26 al 28 giugno 2025, un evento atteso che promette di essere un punto di riferimento per il settore **vitivinicolo**.

Il tema del congresso

Il tema scelto per quest'edizione è "**Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro**". Questo titolo sottolinea l'importanza culturale, storica e simbolica del **vino**, particolarmente nel contesto **siciliano**, un territorio ricco di tradizioni vinicole.

Relatori e ospiti di rilievo

Alla presentazione hanno preso parte figure di spicco come **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di **Assoenologi**, **Giacomo Manzo**, presidente della sezione **Sicilia**, e **Francesco Miccichè**, sindaco di **Agrigento**. Quest'ultimo ha evidenziato come il riconoscimento della città come **Capitale Italiana della Cultura 2025** si integri perfettamente con il tema del congresso, sottolineando l'importanza della cultura nel settore vitivinicolo.

Obiettivi e temi del congresso

Riccardo Cotarella ha affermato: "Abbiamo scelto **Agrigento** per il suo straordinario valore storico e paesaggistico. Il **vino** è parte della nostra identità, e questo congresso sarà un viaggio tra conoscenza, innovazione e rispetto per la terra". L'evento si propone di riunire esperti, rappresentanti istituzionali, accademici e professionisti del settore per discutere di temi cruciali come la **ricerca**, la **sostenibilità**, la **comunicazione** e l'**internazionalizzazione del vino**.

Anticipazioni sui contenuti del congresso

Il congresso vedrà la partecipazione di importanti relatori e ospiti. Tra di essi, il ministro **Francesco Lollobrigida**, i giornalisti **Pietrangelo Buttafuoco**, **Angela Giuffrida** e

Bruno Vespa, l'imprenditore **Mario Moretti Polegato**, l'europarlamentare **Dario Nardella**, il fondatore di **Slow Food** **Carlo Petrini**, il presidente della Regione **Sicilia** **Renato Schifani**, il presidente di **Wine in Moderation** **Sandro Sartor** e lo chef **Gianfranco Vissani**. Questi nomi illustri porteranno esperienze e visioni che arricchiranno le discussioni in programma.

Durante la conferenza di lancio, sono stati forniti dettagli sui contenuti che caratterizzeranno i tre giorni di **Agrigento**. I giornalisti **Daniele Cernilli**, **Carlo Cambi** e **Davide Gangi** hanno condiviso le loro analisi sulle criticità del settore vitivinicolo e sulle prospettive di rilancio. Questi interventi hanno messo in luce le sfide attuali e le opportunità future, creando un dibattito stimolante e costruttivo per tutti i partecipanti.

Il congresso di **Assoenologi** si preannuncia come un'importante occasione di confronto e crescita per il mondo del **vino**, un settore che continua a evolversi e a cercare nuove strade per affermarsi sia a livello nazionale che internazionale.



Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi - Terra e Gusto



(ANSA) - ROMA, 09 MAG - Sarà la città di Agrigento ad ospitare il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, Associazione enologi enotecnici italiani. Tema dell'edizione 2025: "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". L'incontro, presentato ieri al ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste, prevede, dal 26 al 28 giugno, conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale. Il congresso - informa una nota - si svolgerà con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione. "Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento - afferma il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario.

Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere, un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra.

Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro". (ANSA).





Agrigento protagonista del 78° congresso nazionale di Assoenologi con focus su vino e Sicilia



Il 78° congresso nazionale di Assoenologi si terrà ad Agrigento dal 26 al 28 giugno 2025, focalizzandosi su sostenibilità, ricerca e valorizzazione del vino siciliano, unendo tradizione e innovazione nel settore vitivinicolo. - Gaeta.it

Il 78° congresso nazionale di **Assoenologi** si terrà ad **Agrigento** dal 26 al 28 giugno 2025. L'evento riunirà enologi, tecnici, ricercatori e istituzioni per discutere temi centrali legati al **vino**, con particolare attenzione alla **Sicilia** e al suo ruolo storico e culturale nel settore vitivinicolo. Il congresso proporrà momenti di confronto, degustazioni e dibattiti su **sostenibilità**, ricerca e mercati internazionali.

La scelta di agrigento come sede del congresso e il tema dell'edizione

Agrigento è stata scelta per ospitare l'evento perché rappresenta un luogo ricco di storia e bellezze naturali che si intrecciano con la tradizione vinicola della **Sicilia**. La regione si distingue per una viticoltura che affonda le radici in epoche antiche e continua a svilupparsi sfidando le condizioni ambientali di oggi.

Il titolo “*Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro*” sottolinea il legame profondo tra vite, territorio e mare, elemento imprescindibile per la cultura agricola dell’isola. L’immagine del mare evoca un percorso di scoperta, passione e rispetto per il lavoro nei vigneti.

Riccardo Cotarella, presidente nazionale di **Assoenologi**, ha evidenziato come il congresso intenda unire la riflessione sulle tradizioni con le innovazioni necessarie a mantenere la competitività del comparto. *Sicurezza alimentare, sostenibilità ambientale e valorizzazione del patrimonio sono al centro del dibattito.*

Programma e contenuti del congresso con focus su sostenibilità e ricerca

Le giornate di lavori a partire dal 26 giugno prevedono sessioni di conferenze e tavole rotonde che coinvolgeranno esperti di enologia, accademici e rappresentanti delle istituzioni. Gli incontri analizzeranno temi come la **ricerca applicata** nei vigneti, l’uso di tecniche **sostenibili** per la coltivazione e la vinificazione, e le strategie per comunicare efficacemente il valore del **vino italiano** sui mercati esteri.

Degustazioni guidate offriranno la possibilità di mettere a confronto le diverse espressioni del **terroir siciliano**, evidenziando le peculiarità di questa area geografica in rapporto alle sfide climatiche attuali.

Il congresso intende creare uno spazio in cui professionisti del settore possano aggiornarsi, condividendo soluzioni pratiche legate alla tutela dell’ambiente e all’innovazione produttiva. Il coinvolgimento di varie figure professionali rende l’evento un momento cruciale per definire direttrici future nel campo del **vino**.

Il ruolo di assoenologi nel supporto all’industria vitivinicola italiana

Assoenologi rappresenta da anni una rete che collega enologi e tecnici impegnati nel miglioramento della qualità e della competitività del **vino italiano**. L’associazione favorisce l’incontro tra ricerca scientifica e pratica professionale.

Attraverso iniziative come il congresso nazionale, **Assoenologi** promuove il dialogo tra le diverse componenti del settore: produttori, ricercatori universitari e rappresentanti istituzionali. Questo confronto aiuta a mettere a punto strategie che rispondano alle esigenze di mercato e ambientali, supportando la crescita del comparto.

Il congresso ad **Agrigento** testimonia anche l’importanza di valorizzare le tradizioni regionali senza rinunciare alla sperimentazione tecnologica e al rispetto degli ecosistemi. *Questo approccio mira a garantire la sostenibilità a lungo termine delle produzioni e la tutela delle caratteristiche territoriali.*



Agrigento ospita edizione 2025 congresso Assoenologi



ROMA, 09 maggio 2025, 11:23

Redazione ANSA

Sarà la città di Agrigento ad ospitare il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, Associazione enologi enotecnici italiani. Tema dell'edizione 2025: "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro". L'incontro, presentato ieri al ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste, prevede, dal 26 al 28 giugno, conferenze, tavole rotonde, degustazioni e momenti di approfondimento culturale. Il congresso - informa una nota - si svolgerà con il coinvolgimento di esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, con l'obiettivo di affrontare i temi chiave del comparto: ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione. "Abbiamo scelto la Sicilia e Agrigento - afferma il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico, ma anche per sottolineare quanto il vino sia parte integrante del nostro patrimonio culturale e identitario.

Il mare della vita, come lo abbiamo voluto chiamare, rappresenta per noi il senso profondo di questo mestiere, un viaggio fatto di conoscenza, passione, innovazione e rispetto per la terra.

Sarà un congresso che unirà riflessione e visione, radici e futuro".

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



Presentato a Roma il 78° Congresso Nazionale Assoenologi: “Vino, il mare della vita”

- [About](#)
- [BlogVs](#)
- [Badges](#)
- [Contatti](#)

| Agrigento 26 – 28 giugno 2025 da un ora su <https://>

È stato presentato questa mattina, presso la Sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il 78° Congresso nazionale di Assoenologi, che si svolgerà ad Agrigento dal 26 al 28 giugno prossimi. Alla presenza del presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella, del presidente della Sezione Sicilia di Assoenologi Giacomo Manzo e con [...]

L'articolo Presentato a Roma il 78° Congresso Nazionale Assoenologi: “Vino, il mare della vita” | Agrigento 26 – 28 giugno 2025 proviene da Luciano Pignataro Wine Blog.

[
...leggi

] tags :salawinemanzoalimentare

Condividi:



TV6onAIR – ‘Vino, il immensità della celebrità’ elaborato parlamento Assoenologi – Vino

Ambiente4 ore fa

1 minuto di lettura

È stato presentato, nella sala Cavour del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il 78/o Congresso nazionale di Assoenologi, in programma ad Agrigento dal 26 al 28 giugno 2025.

Il titolo dell’edizione di quest’anno sarà “Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”, un richiamo alla dimensione culturale, storica e simbolica del vino nel contesto siciliano.

Alla presentazione sono intervenuti il presidente nazionale di Assoenologi l’umbro Riccardo Cotarella, il presidente della sezione Sicilia Giacomo Manzo e il sindaco di Agrigento Francesco Miccichè, che ha sottolineato come la designazione della città a Capitale italiana della cultura 2025 ben si sposi con il tema del congresso.

“Abbiamo scelto Agrigento – ha spiegato Cotarella – per il suo straordinario valore storico e paesaggistico. Il vino è parte della nostra identità, e questo congresso sarà un viaggio tra conoscenza, innovazione e rispetto per la terra”.

L’evento riunirà esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, per affrontare temi centrali come ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione.

Tra i relatori attesi figurano, tra gli altri, il ministro Francesco Lollobrigida, i giornalisti Pietrangelo Buttafuoco, Angela Giuffrida e Bruno Vespa, l’imprenditore Mario Moretti Pologato, l’europarlamentare Dario Nardella, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, il presidente della Regione Sicilia Renato Schifani, il presidente di Wine in Moderation Sandro Sartor, e lo chef Gianfranco Vissani.

Durante la conferenza di lancio, è stata offerta un’anticipazione dei contenuti che animeranno i tre giorni di Agrigento. Tra gli interventi di oggi, quelli dei giornalisti Daniele Cernilli, Carlo Cambi e Davide Gangi, che hanno tracciato un quadro delle criticità del comparto e delle prospettive di rilancio.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Source link



Presentato il congresso nazionale assoenologi 2025 ad agrigento con focus su vino e sicilia



Dal 26 al 28 giugno 2025 Agrigento ospiterà il 78° congresso nazionale di Assoenologi, un evento chiave per il settore vitivinicolo italiano focalizzato su tradizione, sostenibilità e innovazione nel contesto culturale e territoriale della Sicilia. - Gaeta.it

La città di **Agrigento** si prepara a ospitare dal 26 al 28 giugno 2025 il 78° congresso nazionale di **Assoenologi**, evento centrale per il mondo del **vino italiano**. La manifestazione, presentata nella sala Cavour del **Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste**, sottolinea l'importanza della **Sicilia** come terra storica e culturale della viticoltura. Il congresso farà da piattaforma per esperti, istituzioni e professionisti che discuteranno delle sfide e delle opportunità del settore vitivinicolo. Scelta di agrigento come sede del congresso e significato culturale

Agrigento, designata Capitale italiana della cultura 2025, è stata scelta per ospitare il congresso nazionale di **Assoenologi** per le sue profonde radici storiche e paesaggistiche. La città, con il suo ricco patrimonio archeologico e la posizione

affacciata sul mare, incarna perfettamente il legame tra territorio e cultura enologica. Il presidente nazionale di **Assoenologi, Riccardo Cotarella**, ha sottolineato come *“il vino sia parte integrante dell'identità siciliana”*. Il congresso sarà un momento di confronto che lega tradizione e innovazione, mantenendo al centro il rispetto per la terra e le pratiche agricole.

Tema e simbolismi dell'edizione 2025

Il tema scelto per l'edizione 2025, *“Vino, il mare della vita – Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro”*, riflette proprio questa duplice anima. Da un lato, il richiamo al mare evoca la geografia isolana e l'influsso che essa ha avuto sulla crescita della viticoltura locale; dall'altro, evidenzia la necessità di preservare e trasmettere le conoscenze storiche per rispondere alle nuove esigenze del mercato e del clima. L'intervento anche del sindaco di **Agrigento, Francesco Miccichè**, ha ribadito il legame tra la candidatura culturale della città e l'importanza del congresso nella valorizzazione del territorio.

Protagonisti e tematiche al centro del congresso

Il congresso accoglierà numerosi ospiti di rilievo nazionale e internazionale. Tra i presenti, il ministro dell'**Agricoltura Francesco Lollobrigida** prenderà parte ai dibattiti che toccheranno questioni di politica agricola e futura regolamentazione. Spazio alla media con giornalisti come **Pieterangelo Buttafuoco, Angela Giuffrida, Bruno Vespa, Daniele Cernilli, Carlo Cambi e Davide Gangi**, che metteranno a fuoco gli aspetti comunicativi e le criticità dell'attuale mercato vitivinicolo.

Ricerca, sostenibilità ed export al centro delle discussioni

L'evento vuole mettere in luce il legame tra ricerca scientifica, sostenibilità e export. Interverranno figure come **Mario Moretti Polegato**, imprenditore noto per la sua esperienza internazionale; **Dario Nardella**, europarlamentare che potrà illustrare le prospettive europee; **Carlo Petrini**, fondatore di **Slow Food**, con il suo approccio alla valorizzazione delle produzioni locali. Il presidente della **Regione Sicilia, Renato Schifani**, supporterà i temi legati allo sviluppo regionale e alla promozione dei prodotti tipici.

I vari interventi dei protagonisti serviranno anche per offrire strategie per affrontare le nuove sfide poste dai cambiamenti climatici, dalle normative internazionali e dalle aspettative dei consumatori. **Sandro Sartor**, presidente di **Wine in Moderation**, porterà il discorso verso *una maggiore consapevolezza nel consumo*, mentre lo chef **Gianfranco Vissani** approfondirà il legame tra qualità e cultura gastronomica. Contenuti e prospettive del congresso tra ricerca e sostenibilità

Durante la conferenza stampa di lancio sono stati anticipati i filoni principali che guideranno tre giornate ricche di incontri e confronti. Si partirà da una fotografia aggiornata del comparto vitivinicolo italiano, con un focus particolare sulle difficoltà e le opportunità in **Sicilia**. I giornalisti invitati hanno evidenziato criticità legate a cambiamenti climatici, prezzi di mercato, distribuzione e comunicazione della cultura del vino.

Il congresso presenterà risultati di ricerche condotte in ambito viticolo, promuovendo metodi di coltivazione più rispettosi dell'ambiente. Si parlerà di sostenibilità non solo in termini ambientali ma anche economici, per assicurare una filiera più equilibrata e duratura. Ampio spazio sarà dedicato alla formazione di nuove professionalità capaci di coniugare tradizione e innovazione.

Comunicazione e marketing territoriale

Le sessioni di dibattito saranno occasione per riflettere sull'importanza di comunicare correttamente il valore del vino siciliano su mercati internazionali sempre più competitivi. Verrà affrontato anche il ruolo dei media e del marketing territoriale per consentire una promozione efficace e fondata sui contenuti storici e culturali della regione. Gli interventi

toccheranno aspetti pratici, dal miglioramento tecnologico nelle cantine al rapporto con i consumatori.

Il congresso nazionale di **Assoenologi** ad **Agrigento** si prepara così come punto di riferimento per chi opera da vicino o da lontano con il mondo del vino, spostando l'attenzione sull'importanza del patrimonio locale e sulle strategie per affrontare un futuro non semplice.



'Vino, il mare della vita' tema congresso Assoenologi



PERUGIA, 08 maggio 2025, 18:51

Redazione ANSA

È stato presentato, nella sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il 78/o Congresso nazionale di Assoenologi, in programma ad Agrigento dal 26 al 28 giugno 2025.

Il titolo dell'edizione di quest'anno sarà "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", un richiamo alla dimensione culturale, storica e simbolica del vino nel contesto siciliano.

Alla presentazione sono intervenuti il presidente nazionale di Assoenologi l'umbro Riccardo Cotarella, il presidente della sezione Sicilia Giacomo Manzo e il sindaco di Agrigento Francesco Micciché, che ha sottolineato come la designazione della città a Capitale italiana della cultura 2025 ben si sposi con il tema del congresso.

"Abbiamo scelto Agrigento - ha spiegato Cotarella - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico. Il vino è parte della nostra identità, e questo congresso sarà un viaggio tra conoscenza, innovazione e rispetto per la terra".

L'evento riunirà esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, per affrontare temi centrali come ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione.

Tra i relatori attesi figurano, tra gli altri, il ministro Francesco Lollobrigida, i giornalisti Pietrangelo Buttafuoco, Angela Giuffrida e Bruno Vespa, l'imprenditore Mario Moretti Polegato, l'europarlamentare Dario Nardella, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, il presidente della Regione Sicilia Renato Schifani, il presidente di Wine in Moderation Sandro Sartor, e lo chef Gianfranco Vissani.

Durante la conferenza di lancio, è stata offerta un'anticipazione dei contenuti che animeranno i tre giorni di Agrigento. Tra gli interventi di oggi, quelli dei giornalisti Daniele Cernilli, Carlo Cambi e Davide Gangi, che hanno tracciato un quadro delle criticità del comparto e delle prospettive di rilancio.

Riproduzione riservata © Copyright ANSA



'Vino, il mare della vita' tema congresso Assoenologi - Terra e Gusto



(ANSA) - PERUGIA, 08 MAG - È stato presentato, nella sala Cavour del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, il 78/o Congresso nazionale di Assoenologi, in programma ad Agrigento dal 26 al 28 giugno 2025.

Il titolo dell'edizione di quest'anno sarà "Vino, il mare della vita - Sicilia: radici antiche per affrontare le sfide del futuro", un richiamo alla dimensione culturale, storica e simbolica del vino nel contesto siciliano.

Alla presentazione sono intervenuti il presidente nazionale di Assoenologi l'umbro Riccardo Cotarella, il presidente della sezione Sicilia Giacomo Manzo e il sindaco di Agrigento Francesco Miccichè, che ha sottolineato come la designazione della città a Capitale italiana della cultura 2025 ben si sposi con il tema del congresso.

"Abbiamo scelto Agrigento - ha spiegato Cotarella - per il suo straordinario valore storico e paesaggistico. Il vino è parte della nostra identità, e questo congresso sarà un viaggio tra conoscenza, innovazione e rispetto per la terra".

L'evento riunirà esperti, istituzioni, accademici e professionisti del settore, per affrontare temi centrali come ricerca, sostenibilità, comunicazione e internazionalizzazione.

Tra i relatori attesi figurano, tra gli altri, il ministro Francesco Lollobrigida, i giornalisti Pietrangelo Buttafuoco, Angela Giuffrida e Bruno Vespa, l'imprenditore Mario Moretti Polegato, l'europarlamentare Dario Nardella, il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, il presidente della Regione Sicilia Renato Schifani, il presidente di Wine in Moderation Sandro Sartor, e lo chef Gianfranco Vissani.

Durante la conferenza di lancio, è stata offerta un'anticipazione dei contenuti che animeranno i tre giorni di Agrigento. Tra gli interventi di oggi, quelli dei giornalisti Daniele Cernilli, Carlo Cambi e Davide Gangi, che hanno tracciato un quadro delle criticità del comparto e delle prospettive di rilancio. (ANSA).