



umbria

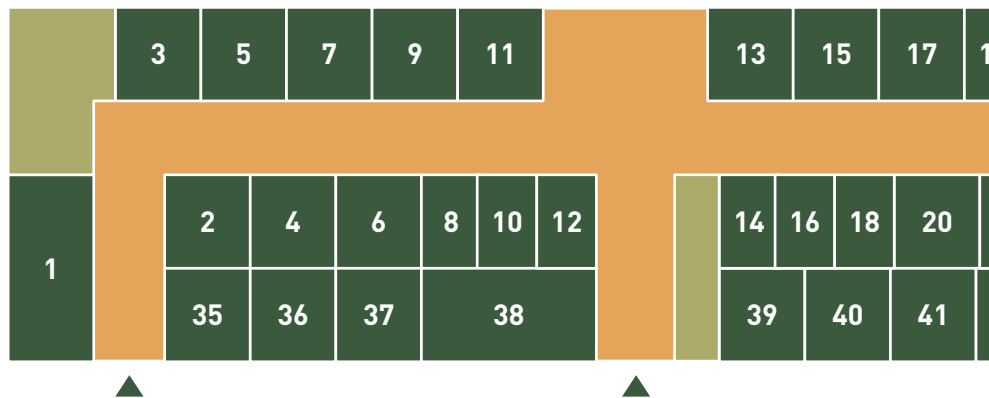
*DOVE
BATTE
IL CUORE.*

PROGRAMMA

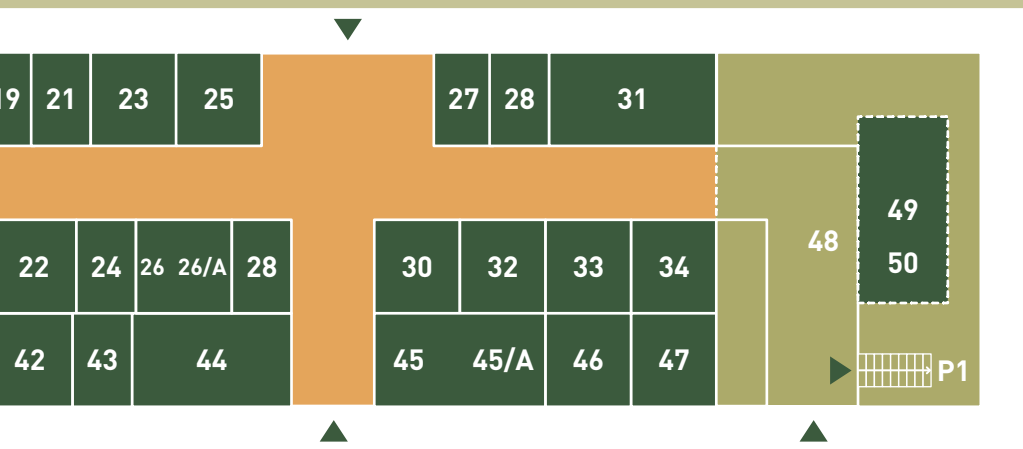
ESPOSITORI
ATTIVITÀ ISTITUZIONALI
E PRESENTAZIONI
PRESSO **AREA EVENTI**

Pad.2
Stand A9/F 9

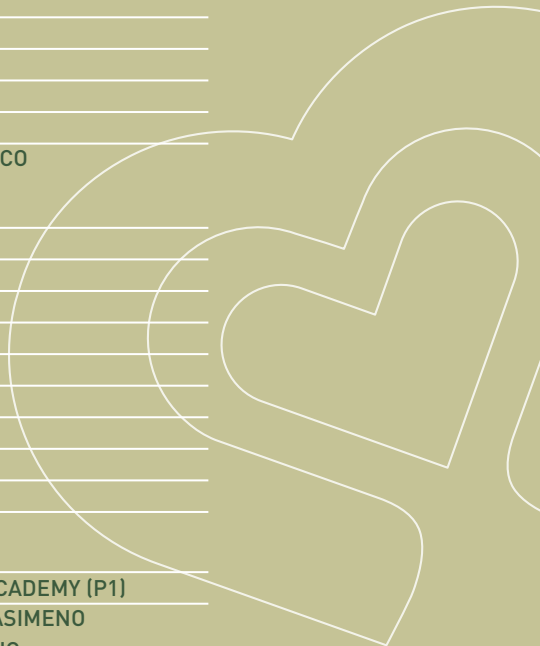
LE CANTINE



- 1 SCACCIADIAVOLI
- 2 ROMANELLI
- 3 MILZIADE ANTANO FATTORIA COLLEALLODOLE
- 4 LE CIMATE
- 5 DIONIGI AZIENDA AGRICOLA
- 6 LA VENERANDA
- 7 DI FILIPPO
- 8 TENUTE BALDO
- 9 CANTINE BRIZIARELLI
- 10 TENUTA BELLAFONTE
- 11 TUDERNUM
- 12 MORETTI OMEMO SINCE 1992
- 13 BENEDETTI & GRIGI
- 14 COLLE UNCINANO
- 15 TERRE MARGARITELLI
- 16 CASTELLO DI CORBARA
- 17 VETUNNA VITICOLTORI UMBRI DAL 1960
- 18 TENUTA DI SALVIANO
- 19 POGGIO BERTAIO
- 20 FEUDI SPADA AZIENDA AGRICOLA
- 21 MADREVITE
- 22 TENUTA IL BOTTO
- 23 PUCCIARELLA
- 24 CANTINA LAPONE
- 25 DUCA DELLA CORGNA - CANTINA DEL TRASIMENO
- 26 AZIENDA AGRICOLA MEAZZI
- 26A SASSO DEI LUPI
- 27 LA MADELEINE
- 28 CHIORRI



29	CANTINA SEMONTE
30	CANTINA BALDASSARRI
	CANTINE ETICHE
31	SANTO IOLO - TENUTA DEI MORI - VILLA BUCHER CASTELLO DI MONTORO - COLLESPINO TENIMENTI - RUFFO DELLA SCALETTA
32	BLASI CANTINA
33	FATTORIA LE POGGETTE
34	PIZZOGALLO
35	TERRE DE' TRINCI
36	BOCALE
37	VALDANGIUS AZIENDA AGRICOLA
	CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO
38	DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO DOC MONTEFALCO - DOC SPOLETO
39	ARGILLAE
40	CARDÈTO
41	CUSTODI
42	CANTINE NERI
43	FATTORIA DI MONTICELLO
44	ROCCAFIGLIO
45	LEONARDO BUSSOLETTI
45A	TENUTA CASALE MILLI
46	ZANCHI
47	CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSCIUTTO DI NORCIA IGP
48	AREA EVENTI (PT) - UMBRIA WINE ACADEMY (P1) CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC TRASIMENO
49	CONSORZIO DI TUTELA VINI TORGIANO CONSORZIO DI TUTELA VINI AMELIA DOC
50	ENOTECA



PROGRAMMA EVENTI

Domenica 14 aprile

Area eventi (piano terra)

- ore 12.15** **Inaugurazione dell'area Umbria a Vinitaly 2024**
Alla presenza di:
Donatella Tesei, Presidente della Regione Umbria
Roberto Morroni, Vice Presidente e Assessore alle Politiche agricole e agroalimentari, Tutela e valorizzazione ambientale della Regione Umbria
Massimo Sepiacci, Presidente Umbria Top Wines
Marcello Serafini, Amm.re Unico 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Albano Agabiti, Presidente AssoGal Umbria
Federico Sisti, Direttore Camera Commercio Umbria
Pietro Marchi, Presidente AIS Umbria
I Presidenti dei Consorzi di Tutela Vini dell'Umbria
- ore 13.15** **EAT Enogastronomia a Teatro - speciale Vinitaly 2024**
a cura di AssoGal
Live performance Food Ensemble composta da un cooking show live e un concerto di musica elettronica. Un'immersione completa tra musica e cucina: mentre lo chef cucina, i rumori e i suoni del cibo diventano musica, mentre mangi, ascolti il brano generato da quello che stai degustando. I Food ensemble sono un'esclusiva di EAT per la Regione Umbria.
- ore 15.00** **Vino passione in Comune - eventi e luoghi regionali del vino si presentano a cura di Umbria Top Wines**
Spazio agli organizzatori dei principali eventi del vino in Umbria che si raccontano illustrando il legame tra le iniziative e i territori, le suggestioni su cui questi "matrimoni" nascono. L'Umbria, da sempre terra di piccoli e grandi eventi, racconta le diverse storie che mostrano un interesse "in Comune", chiave di un sicuro successo.
- ore 16.30** **Un Sorso & un Morso**
a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando, in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio saranno raccontate in abbinamento ad alcuni assaggi di agrobiodiversità, pensati per consentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino.

Domenica 14 aprile

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

- ore 15.30** **Giovani produttori & vini giovani d'Umbria a cura di AIS Umbria**
Degustazione guidata a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Umbria di giovani vini realizzati da giovani produttori e presentazione dell'edizione 2024 dell'evento Only Wine Festival.
- ore 16.45** **I Longevi d'Umbria a cura di AIS Umbria**
Degustazione guidata a cura dell'Associazione Italiana Sommelier Umbria di vini d'annata tra i più rappresentativi del cuore verde d'Italia.

Lunedì 15 aprile

Area eventi (piano terra)

- ore 10.30** **Presentazione dei vincitori del Concorso Enologico Regionale "L'Umbria del Vino" a cura di Promocamera Umbria**
Presentazione del Concorso Enologico Regionale "L'Umbria del Vino" edizione 2024, con Riccardo Cotarella. Banco d'assaggi dei vini vincitori.
- ore 11.30** **Vini e Parole: narrazioni a cura di AssoGal**
Vini e parole sulle denominazioni della Regione Umbria, insieme al giornalista e critico enogastronomico Antonio Boco e all'attore Gianluca Foresi.
- ore 12.45** **A pranzo con Andrea Impero a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**
In scena nell'area Umbria uno dei piatti storici del ristorante "Elementi Fine Dining", premiato dalla Stella Michelin 2024. Chef Impero presenta la sua creazione dal titolo "PORCO TONNO", in cui il Porco cinturello orvietano incontra alcune risorser iscritte al registro regionale dell'Agrobiodiversità.
- ore 14.15** **Sentieri e Sapori del Cinema a cura dell'Assessorato al Turismo Regione dell'Umbria**
Il cinema incontra il gusto: proiezioni gratuite, incontri con attori e registi, in prestigiose cantine o frantoi, assaporando vini e prodotti locali per vivere una vera esperienza sensoriale. Partner fondamentali di questo progetto innovativo che unisce cultura, turismo e ottimo vino è la rete dei festival di cinema umbri che comprende il Festival del Cinema di Spello, Le Vie del Cinema di Narni, il Perso Festival, il Montone Film Festival e il Terni Film Festival.

- ore 16.30** **Un Sorso & un Morso**
a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando, in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio saranno raccontate in abbinamento ad alcuni assaggi di agrobiodiversità, pensati per consentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino.

Lunedì 15 aprile

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

- ore 10.00** **Umbria Slow: natura, vino e autenticità**
Federalberghi, UmbriaSi e Umbria & Bike insieme per un turismo slow: una pedalata tra gusto e cultura alla scoperta di itinerari unici tra enogastronomia e tour sostenibili nel Cuore Verde d'Italia.
- ore 11.15** **Vinosanto da Uve Affumicate - Dalla nascita di un Presidio al recupero di un territorio vitivinicolo di grande vocazione a cura di Comunità Slow Food del Presidio del Vinosanto da Uve Affumicate e Umbria Top Wines**
Nell'alta Valtiberina, nei secoli le famiglie hanno elaborato una tecnica che ha reso unico e originale questo prodotto: l'appassimento dei grappoli o coppie (grappoli appesi uniti a due a due) fatto in locali ricchi di fumo per la presenza di camini e stufe, che dona una nota affumicata al prodotto finale. Per la prima volta a Vinitaly 4 annate di 4 produttori di Vino Santo da Uve Affumicate dell'Alta Valle del Tevere, frutto di invecchiamenti diversi, saranno in degustazione in abbinamento a una selezione di formaggi erborinati.
- ore 12.15** **Cantine Etiche si presentano a cura di Rete d'Impresa Cantine Etiche**
Quale è la "Ragione di Essere" di Cantine Etiche, la neonata Rete di Impresa umbra? Si racconta il collegamento strategico ed ideologico delle 6 attuali Cantine Etiche, nonché la diversità accentuata delle attività di ognuna di esse, fino alla degustazione guidata di un vino rappresentativo di ciascuna cantina.
- ore 14.45** **La Nuova Cantina Sperimentale dell'Istituto Agrario Ciuffelli: Progetto Un Giorno in Cantina a cura dell'Istituto Tecnico Agrario Superiore "Augusto Ciuffelli"**
L'Istituto presenta la nuova cantina sperimentale "Montecristo", già presente all'interno del complesso dell'Abbazia di Montecristo (complesso monumentale del 500) che ospita l'Istituto Agrario Ciuffelli e rinata grazie alla guida enologica del Prof. Riccardo Cotarella. L'obiettivo è quello di realizzare un centro di eccellenza a servizio di tutta la regione, realizzando le prove sperimentali necessarie per valorizzare l'enologia umbra.

ore 15.15 **Semplificare le Politiche Agricole: Regioni a confronto a cura di Assessorato alle Politiche agricole e agroalimentari, Tutela e valorizzazione ambientale Regione dell'Umbria**

Modera:

Franco Garofalo, Autorità di Gestione FEASR Regione Umbria

Saluti istituzionali:

Michele Michelini, Direttore Regione Umbria Sviluppo economico, Agricoltura, Lavoro, Istruzione, Agenda digitale

“Riflessioni per una politica agricola della UE più attenta alle esigenze degli agricoltori”

Interventi delle Autorità di Gestione FEASR:

Simona Angelini, MASAF - RRN Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Franco Contarin, Regione Veneto

Gabriele Iacolettig, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Paolo Balocco, Regione Piemonte

Dario Cartabellotta, Regione Siciliana

Claudio Ansanelli e **Daniela Carella**, Regione Campania - Direzione Generale per le Politiche agricole, alimentari e forestali

ore 16.15 **Performance degli artisti Gabriella Compagnone (sand artist) e Andrea Rellini (violoncellista)**

ore 16.45 **Consorzio Tutela Vini Amelia si presenta a cura del Consorzio di Tutela Vini Doc Amelia**

La bassa Umbria si presenta attraverso i suoi vini di qualità: racconti e degustazione in compagnia dei produttori del territorio.

Martedì 16 aprile

Area eventi (piano terra)

ore 10.45 **I racconti del vino - viaggio nella storia con Farinelli a cura di AssoGal**
Guido Farinelli accompagnerà il pubblico in un viaggio tra le pieghe del tempo, rivivendo alcune incredibili storie legate alla nostra Umbria, riscoprendo abitudini e usanze proprie dei nostri territori, gli antichi mestieri legati al mondo del vino, rivedendo i luoghi dove si consumava vino come bettole e cantinoni, spazi che per secoli hanno rappresentato un ambiente quotidiano nella vita delle classi subalterne ma che anche nobili e borghesi non disdegnavano.

- ore 12.30** **Il Prosciutto di Norcia: l'arte tramandata nel tempo tra segreti e passione a cura di Consorzio di Tutela Prosciutto di Norcia IGP**
Il Consorzio Tutela Prosciutto di Norcia IGP si racconta, attraverso aneddoti, storie antiche ed assaggi.
- ore 13.30** **A pranzo dal Custode dell'Orto: l'agrobiodiversità a tavola a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**
*La brigata costruita per l'evento e che accompagnerà tutta la manifestazione sarà coordinata dalla poliedrica Valentina Dugo, che racconterà i piatti, l'irripetibilità delle risorse genetiche presenti, le specificità culturali che ne denotano la provenienza, alternandosi agli interventi "tecnici" dei sommelier che accompagneranno la degustazione.
L'obiettivo è quello di indurre l'esperienza della agrobiodiversità come ricchezza e delle opportunità sia culturali sia di mercato rappresentate dalle risorse genetiche autoctone dell'Umbria.*
- ore 16.30** **Un Sorso & un Morso a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**
Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando, in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio, saranno raccontate in abbinamento ad alcuni assaggi di agrobiodiversità, pensati per consentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino.

Martedì 16 aprile

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

- ore 10.30** **Donne del Vino Umbria presentano: "Sorsi di Cultura" a cura dell'Associazione Donne del Vino Umbria**
Racconto dei territori umbri attraverso la cultura enologica regionale al femminile, presentazione del progetto pilota "Carta dei Vini de Le Donne del Vino Umbria" e degustazione dei vini in compagnia delle produttrici.
- ore 11.15** **Il Consorzio Tutela Vini Trasimeno si presenta a cura del Consorzio di Tutela Vini Trasimeno**
Trasimeno Gamay, la scommessa di un territorio: racconti e degustazione in compagnia dei produttori che ne custodiscono il segreto e le peculiarità.
- ore 12.00** **Masterclass Vinitaly 24 a cura di Umbria Top Wines**
Incontro B2B con operatori di selezionati Paesi di interesse per i produttori umbri.

- ore 14.00** **Cantine Aperte 2024 - Nuovo portale di prenotazione enoturistica: istruzioni per l'uso a cura di Movimento Turismo del Vino Umbria**
L'associazione presenta il nuovo portale di prenotazione che agevolerà l'organizzazione e la fruizione dell'evento di punta del calendario annuale.
- ore 14.45** **Eccellenze di gusto a confronto: cioccolato & vino dell'Umbria a cura di Camera di Commercio dell'Umbria e Umbria Top Wines**
Esperienza coinvolgente che offre un percorso guidato di degustazione di due prodotti artigianali di eccellenza del territorio umbro: il vino e il cioccolato. Degustazione di cinque prodotti cioccolatieri realizzati da maestri dell'Umbria in abbinamento ad altrettanti vini regionali.
- ore 15.45** **Il Consorzio Tutela Vini Torgiano si presenta a cura di Consorzio Tutela Vini Torgiano**
Degustazione guidata e racconto del vitigno sovrano della denominazione: "Unicità del Sangiovese di Torgiano: finezza, materia e sfida al tempo".

Mercoledì 17 aprile

Area eventi (piano terra)

- ore 11.15** **Un Sorso & un Morso a cura di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**
Le peculiarità dei vitigni iscritti al Registro regionale della biodiversità di interesse agrario che alcune aziende pioniere stanno impiantando e vinificando, in bottiglie che sono in alcuni casi un unicum del territorio, saranno raccontate in abbinamento ad alcuni assaggi di agrobiodiversità, pensati per consentire l'esaltazione del connubio fra cibo e vino.

Mercoledì 17 aprile

Area Umbria Wine Academy (soppalco)

- ore 10.00** **Umbria Wine Academy: tutti a lezione a cura di Umbria Top Wines**
Lezione e visita didattica degli studenti del corso di Laurea "Made in Italy - Cibo ed Ospitalità" della Università per Stranieri di Perugia.

Le degustazioni in calendario saranno accompagnate da prodotti afferenti alla "Salvaguardia della biodiversità regionale di interesse agricolo" - Servizio di Supporto all'Attuazione dell'Intervento 10.2.1 PSR per l'Umbria 2014/2022

**"Tutti gli eventi sono liberi e se ne suggerisce la prenotazione presso
L'INFO POINT DELLA ENOTECA REGIONALE DELL'UMBRIA**



WHERE THE HEART BEATS.

ENOTECA REGIONALE DELL'UMBRIA A VINITALY 2024

Nell'area eventi torna l'Enoteca Regionale dell'Umbria che proporrà una selezione di oltre 100 vini in degustazione, a cura di sommelier professionisti AIS Umbria, suddivisi per territori.



In degustazione anche una selezione di vini delle cantine umbre presenti al Vinitaly al di fuori dello spazio espositivo regionale collettivo.



Commissione
dell'Unione europea



Regione Umbria



CONSIGLIO REGIONALE DI
SVILUPPO RURALE
PER L'UMBRIA
2014-2020



Unione europea
Fondo europeo di sviluppo regionale
2014-2020



Regione Umbria



PROGRAMMA DI
SVILUPPO
2014-2020
RISORSE EUROPEE
E REGIONALI



3A-PTA

umbria
Cuore verde d'Italia

**DRINK
RESPONSIBLY**

www.umbriatopwines.it | info@umbriatopwines.it

umbriatopwines



AIS Umbria
Associazione Italiana Sommelier



AGENZIA SPERIMENTALE REGIONALE

UMBRAFLOR
coltiviamo futuro