



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

COMUNICATO STAMPA

PROSECCO DOC al 54° VINITALY

Per animare con le bollicine più amate del mondo la più importante manifestazione di respiro internazionale dedicata al Vino

Treviso, 7 aprile 2022. Il **Consorzio di Tutela della DOC Prosecco** annuncia la propria partecipazione all'attesissima 54° edizione di Vinitaly, che dal **10 al 13 aprile** ritorna nelle agende degli operatori italiani e internazionali dopo l'arresto forzato causato dalla pandemia.

Il Consorzio, negli ultimi due anni, ha continuato la propria attività di promozione puntando -come ha fatto tutto il mondo economico- anche su iniziative virtuali e digitali e potenziando i propri canali social. Ma ora è giunto il tempo di **riprendere le attività con gli eventi fieristici** che, come auspicato dal Presidente del Consorzio Stefano Zanette in occasione della recente partecipazione a Vinexpo Paris, *"devono rappresentare il simbolo della ripartenza delle attività in presenza, e portare un'iniezione di fiducia al settore e soprattutto agli operatori dell'indotto"*.

Ed è sempre nell'**AREA H** del comprensorio fieristico veronese che ritroviamo, dove lo avevamo lasciato nel 2019, il **Prosecco DOC Pavilion**, uno spazio che, seppur rinnovato nello stile allestitivo, pone sempre l'accento -anche dal punto di vista dei contenuti- su **cultura, sport e soprattutto sostenibilità**, alcuni dei pilastri che caratterizzano la denominazione. Nel *Pavilion* -caratterizzato dall'*Arte del Verde* di Fontana- gli arredi di Moroso si integrano perfettamente con le creazioni e gli oggetti di *interior design* di Suber -prodotti nel massimo rispetto dell'ambiente- dando vita ad uno stile che ben rappresenta il *mood* del Consorzio.

Viene riconfermata inoltre la presenza congiunta dei tre Consorzi del Prosecco (Prosecco DOC, Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Asolo Prosecco DOCG) nell'area "Universo Prosecco" (Pad. 4, Stand B4).

Il calendario del Prosecco DOC è ricco di incontri e presentazioni, ai quali si alternano durante tutte le giornate **Degustazioni** rivolte a sommelier, enologi, buyer e giornalisti internazionali nonché imperdibili **Show Cooking** condotti da rinomati chef. Il **Prosecco DOC sarà quindi protagonista in pairing con il meglio dell'Italian food**, perché la promozione del territorio passa anche e soprattutto attraverso la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari rappresentate da prodotti di qualità: il Grana Padano, la Mozzarella di Bufala Campana, il Gorgonzola, i formaggi Montasio e Asiago, il Prosciutto San Daniele -*tutti rigorosamente DOP*-, il Radicchio di Treviso e Castelfranco *IGP* e -novità di questa edizione- i Fasolari, pregiati molluschi dell'Alto Adriatico la cui Organizzazione di Produttori vanta sin dal 2007 la certificazione di prodotto e rintracciabilità di filiera.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267

A condurre e moderare gli eventi delle giornate veronesi con la sua ironia pungente, ritroviamo l'amico triestino **Andro Merkù**, noto per le imitazioni a 'La Zanzara', i cui *sketch* vanno oggi in onda a Radio Monte Carlo nel *morning show* "Bonjour Bonjour".

Gli eventi principali in calendario

DOMENICA 10 APRILE

Giornata di apertura dedicata a **Italianità e Sostenibilità**, due aspetti che contraddistinguono da sempre la DOC Prosecco.

Alle 12.00 un appuntamento immancabile a Vinitaly: il Presidente del Consorzio di Tutela della DOC Prosecco, *Stefano Zanette* -coadiuvato dal Direttore *Luca Giavi* e dal Vice Direttore *Andrea Battistella*- presenta in Conferenza Stampa "**RITRATTO DI UNA DOC. Risultati 2021 e sfide future per tratteggiare i connotati di una realtà di successo**": Prosecco DOC ancora in ascesa a consolidare il proprio successo nel mondo (627,5 milioni di bottiglie immesse nel mercato, +25,4%, rispetto al 2020, di cui ben 71,5 milioni nella versione Rosé) e occhi puntati sull'analisi dei **mercati internazionali** di riferimento, in funzione delle strategie che il Consorzio intende adottare per fronteggiare l'attuale fase di incertezza. È previsto l'intervento di *Paolo De Castro*, Membro della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo.

Si prosegue **alle 14.00** con la conferenza stampa "**MULTIDISCIPLINARE, INCLUSIVO, DIGITALE: l'approccio dinamico per il cambiamento di gestione dalla vigna al calice**": il Presidente del Consorzio *Stefano Zanette* e *Silvia Liggieri*, Responsabile dell'Area Tecnica Viticola, ci conducono attraverso le tante azioni concrete messe in campo per contribuire allo sviluppo e al potenziamento della sostenibilità a livello di filiera vitivinicola.

Alle 16.00 il *Talk* "**VOLIAMO ALTO. Difesa e Promozione del Made in Italy – L'Aeronautica Militare e le Frecce Tricolori**": il Direttore del Consorzio, *Luca Giavi*, ne parlerà con: *Col. Ivan Mignogna*, Capo Ufficio Relazioni Esterne - 5' Reparto - Stato Maggiore dell'Aeronautica, *Ten. Col. Stefano Vit*, Pony 0 Comandante delle Frecce Tricolori, *Min. Plen. Liborio Stellino*, Vice Direttore Generale e Direttore Centrale per l'Internazionalizzazione del Ministero Affari Esteri e Cooperazione Internazionale.

Show Cooking, protagonisti FORMAGGI E VERDURE, a cura di:

- Chef *Graziano Prest* - Ristoranti *Tivoli* e *Chalet Tofane*: **I Colori Della Natura** e **Meeting Cheese** con la partecipazione di:

- Consorzio Tutela Formaggio Asiago

Degustazione "La ricchezza territoriale del Prosecco nel calice", a cura di *Andrea Battistella*, Vice Direttore del Consorzio Prosecco DOC

LUNEDÌ 11 APRILE

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267

In scena **Arte e Cultura**, che il Consorzio da sempre contribuisce a sostenere e valorizzare.

Alle 11.00 apre la giornata il talk **“LE ARTI, NUTRIMENTO DELL’ANIMO UMANO. Cresce l’impegno del Prosecco DOC nel mondo dell’arte e della cultura”**. Il Direttore del Consorzio *Luca Giavi* converserà con gli ospiti *Andrea Cancellato*, Direttore di ADI Design Museum Milano e Presidente di Federculture, *Mattia Agnetti*, Segretario Organizzativo della Fondazione Musei Civici di Venezia e *Giampiero Beltotto*, Presidente del Teatro Stabile del Veneto.

Alle 15.00 “È TEMPO DI INNAMORARSI”, *Red Canzian* presenta **CASANOVA OPERAPOP**, il Musical da lui composto e prodotto, ispirato al best-seller di Matteo Strukul “Giacomo Casanova - la sonata dei cuori infranti”, che vede il Prosecco DOC come Partner e Official Sparkling Wine.

Alle 15.45 il regista e filosofo dell’immagine *Carlo Guttadauro* presenta il cortometraggio **“GENIUS MOVES THE WORLD. TRIBUTO ALL’ARTE DEL CANOVA. I linguaggi del Prosecco DOC tra arte, cinema e teatro”**. Intervengono: *Mario Conte*, Sindaco di Treviso, *Giampiero Beltotto*, Presidente del Teatro Stabile del Veneto, *Luca Giavi*, Direttore del Consorzio.

Show Cooking, protagonista la CARNE, a cura di:

- *Maestro Macellaio Bruno Bassetto: Sfumature di Rosso: Fegato alla Veneziana e battuta al coltello con Olio del Garda DOP*

- *Chef Silvia Moro - Ristorante Aldo Moro: Meeting Meat*

Degustazione “Morbidezza con sapidità nell’abbinamento Prosecco Rosé, Mozzarella di Bufala Campana e Prosciutto di San Daniele”, a cura di *Andrea Battistella*, Vice Direttore del Consorzio Prosecco DOC e con la partecipazione di Consorzio Tutela Prosciutto di San Daniele e Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana

MARTEDÌ 12 APRILE

Giornata dedicata allo **Sport**, a sostegno del quale il Consorzio è da tempo impegnato con orgoglio e soddisfazione.

Alle 12.00 “TUTTI IN CAMPO – LE MAGLIE DEL PROSECCO. Dal giallo blu delle Pantere di Conegliano al bianco verde del Benetton Rugby”, talk con le due squadre trevigiane sostenute dal Consorzio, da anni protagoniste nei maggiori campionati nazionali e internazionali. Intervengono *Piero Garbellotto*, Presidente Prosecco DOC Imoco Volley e *Amerino Zatta*, Presidente Benetton Rugby, ospiti di *Stefano Zanette*, Presidente del Consorzio.

Alle 15.00 il talk **“SEMAFORI SPENTI, SCATENATE L’INFERNO! Prosecco DOC incontra Guido Meda”**. Sui podi di MotoGP, MotoE e WorldSBK, grazie alla partnership con Dorna Sports, i piloti celebrano le loro vittorie con le bollicine espressione dell’Italian Genio. Intervengono, ospiti del Presidente e del Direttore del Consorzio: *Guido Meda*, telecronista sportivo commentatore del MotoGP e *Francesco Valentino*, WorldSBK Head of Commercial & Marketing.

Si continua **alle 16.00** con **“ II FRIULI-VENEZIA GIULIA E I SUOI PATRIMONI SOSTENIBILI TRA CULTURA, SPORT E PROSECCO”**. Intervengono: *Massimiliano Fedriga*, Presidente della Regione

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267

Friuli-Venezia Giulia, *Stefano Zannier*, Assessore alle Risorse Agroalimentari, Forestali, Ittiche e Montagna della Regione Friuli-Venezia Giulia, *Alessandro Mulas*, Vice-Presidente Barcolana, *Alessandro Genuzio*, Project Manager di Mytho Marathon, *Luca Giavi*, Direttore del Consorzio Prosecco DOC.

Show Cooking, protagonista il PESCE, a cura di:

- Chef Marco Talamini - Ristorante La Torre: **I Sapori della Laguna**
 - Chef Romina Cortese - Ristorante Shake Il Bistrot: **Meeting Fasolari**
- con la partecipazione di:
- Organizzazione Produttori di Fasolari

Degustazione "Espressioni di una nuova tendenza, extra brut a confronto", a cura di *Andrea Battistella*, Vice Direttore del Consorzio Prosecco DOC, con la partecipazione dell'Organizzazione Produttori di Fasolari

MERCOLEDÌ 13 APRILE

Ai tanti chef presenti durante le varie giornate nella sezione *food&wine* -curata e coordinata dal pluripremiato maestro pizzaiolo *Denis Lovatel* (Da Ezio) e da *CHIC-Charming Italian Chef*- si aggiunge in quella conclusiva lo chef *Alessandro Favrin* del Ristorante SEDA-Colonia Resort che ci propone gli **Show Cooking: Erbe spontanee in crosta di Grana Padano, I sapori di Primavera, Dolce omaggio a "Il Vigneto"** (signature dessert).

Prosecco loves flavour. Le bollicine al servizio della mixology. Degustazione cocktail e presentazione Guida Spirito Autoctono, a cura di:

- Francesco Bruno Fadda - giornalista e direttore editoriale Guida Spirito Autoctono
- Paolo Campana - Vice coordinatore Nazionale Guida Spirito Autoctono

Al Prosecco Doc Pavilion - Area H sono in degustazione con il Consorzio le aziende: Antonio Facchin & Figli, Astoria, Balan, Bosco del Merlo, Ca' di Rajo, Cantine Borga, Conte Collalto, Cantine Riunite & CIV, Castello di Roncade, Colli del Soligo, Il Colle, La Marca, La Tordera, Le Rughe, Masottina, Mionetto, Montelvini, Piera 1899, Sui Nui, Tenuta Santomè, Torresella, Tosti 1820, V8+, Val D'Oca, Valdo, Villa Sandi, Vini Nadal, Viticoltori Ponte.

In allegato il palinsesto completo degli eventi, Show Cooking, Degustazioni (aperti al pubblico fino ad esaurimento posti) e gli inviti agli eventi delle singole giornate.

Le attività si svolgono nel rispetto dei protocolli di sicurezza e dei requisiti attualmente in vigore.

Albina Podda / Ufficio Stampa - Relazioni Pubbliche - M 348 4510176

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

Piazza Filodrammatici, 3 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383 - f +39 0422 1572385
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267