

Culinaria, il lato goloso di Merano WineFestival: la selezione delle eccellenze food, spirits e beer nella GourmetArena

4 Novembre 2025



MERANO – Al Merano WineFestival, il vino incontra la cucina d’eccellenza. Nella kermesse all’insegna dell’eccellenza enologica e gastronomica, che si terrà da venerdì 7 a martedì 11 novembre 2025 nel prestigioso scenario del Kurhaus di Merano, torna la sezione “Culinaria”, dedicata ai prodotti gastronomici di qualità, ai distillati e alle birre artigianali.

Un percorso di degustazione che celebra la creatività e la manualità di 130 produttori artigianali, le storie dei loro territori e delle loro passioni, in un dialogo costante con le eccellenze enologiche in scena al Kurhaus.

SEGUI LO SPECIALE DI VIRTÙ QUOTIDIANE

All'interno della GourmetArena trova spazio Territorium & Consortium, l'area dedicata alle eccellenze presentate dai Consorzi e dalle realtà territoriali italiane, tra cui le regioni Abruzzo e Campania.

Un'esperienza che celebra la qualità in tutte le sue forme, trasformando ogni assaggio in un momento di scoperta, conoscenza e piacere. Nell'area CampaniaFelix il programma di showcooking, a cura di **Dante Del Vecchio** di MysteryApple, prevede un parterre di ospiti d'eccezione: **Antonio Tubelli**, storico della cucina napoletana; **Tiziano Palatucci**, **Alberto Toè** e **Giorgia Compagnoni** di Castel Badia Dolomiti; **Carlo Scutiero** de La Smorfia di Merano; **Nina Gabuldani** e **Misha Avsajanishvili**, esperte di cucina georgiana; **Lino Scarallo**, chef di Palazzo Petrucci a Napoli; **Peppe Aversa**, chef del ristorante Il Buco 1 Stella Michelin a Sorrento; chef **Angelo D'Amico** della Locanda Radici di Melizzano (Benevento); chef **Umberto De Martino** e i ragazzi dell'Istituto Alberghiero "G. Marconi" di Vairano Scalo (Caserta).

Dalle specialità regionali ai sapori innovativi, ogni prodotto presente nella GourmetArena, aperta dal 7 al 10 novembre, è frutto di un'attenta selezione da parte delle commissioni della Guida The WineHunter, coordinate da **Helmuth Köcher**, che hanno degustato oltre 500 prodotti, premiandone 126 con il WH Award Rosso (tra i 90 e i 92,99 punti) e 187 con il WH Award Gold (tra i 93 e i 95,99 punti).

Venerdì 7 novembre alle ore 18,00 al Teatro Puccini di Merano, saranno svelati i vincitori del WineHunter Platinum Award, tra 46 prodotti candidati.

I candidati WineHunter Platinum Award

Food

Calabria

Azienda Agricola Francesca De Leo Alberti – Zafferano purissimo in pistilli

Chesud – Marmellata di cedri

Salumificio San Vincenzo – 'Nduja di spilinga piccante

Campania

Fior di Borgo Pastificio e Forno artigianale – Taralli nasprati al limone

Emilia-Romagna

Acetaia Giusti – Giusti 3 Medaglie d’Oro Champagnotta 250ml IGP
Coppini Arte Olearia – Olio EVO Gentiluomo Agricoltore Bio
F.Ili Gardini – Cremino Amarena
F.Ili Pellizzari Prosciutti – Al Naturel Prosciutto di Parma DOP; Profumo Antico Prosciutto di Parma DOP
La Vecchia Dispensa – Perla Nera Aceto Balsamico Di Modena IGP
Salumificio Leoni – Prosciutto Arrosto 100% Italiano “Aronne Leoni Riserva”
Up Stream Italiana – Platinum Edition

Friuli-Venezia Giulia
La Glacere – Prosciutto San Daniele DOP

Lazio
Salpa – Pan de Vino

Liguria
Frantoio di Sant’Agata D’Oneglia – Olio EVO Riviera Ligure DOP-Riviera dei Fiori 500ml

Lombardia
Acetificio Mengazzoli – Condimento dell’Acetaia-Bollo Magenta
Alberto Riboldi Chef – Panettone amarena e cannella
Azienda Agricola Massimiliano Gaiatto – Olio Leccino
Calvisius Caviar – Calvisius Unico
Sunn-Italian Superior Food – Olio Venafro

Marche
Fiordimonte – Mezze maniche
La Pasta di Aldo – Verde Spinaci
Si.gi. – Delizia di Fichi Bianchi in Agrodolce

Piemonte
Luigi Guffanti 1876 – Provolone Mandarone stagionato oltre 36 mesi
Mamù Piccola Pasticceria – Paste di Meliga
Paolo Bove – Chioccioline al verde
Tenuta Castello – Riso Carnaroli classico biologico

Puglia
Frantoio d’Orazio – Picholine Olio EVO Monovarietale
Sabino Leone – Olio Don Gioacchino DOP

Società Agricola Ciavatta – Olio EVO Provenzale Antico

Sardegna

Accademia Olearia – Gran Riserva Olio EVO fruttato; Il Bosana Monocultivar Olio EVO

Toscana

Agriturismo Poggiolivi – Poggiolivi Olio EVO biologico toscano IGP

Effetre – Monnanera

Martelli – Fusilli di Pisa

Salumi di Mare – Lingotto di salmone affumicato

Salumificio Patrone – Lonza lardellata da Cinta Senese DOP

Slitti Experience – Fino de Aroma Estroso Hispaniola Organic Bio

Trentino

Fratelli Corrà – Prosciutto di capriolo

Veneto

Agriturismo Da Pieri – Fagioli in agrodolce

Borsato – L'Alfiere di Treviso radicchio rosso tardivo grigliato in agrodolce

Habitat 3650 Organic Farm – Olio EVO Tino

Vertigo – Panettone fichi noci e zenzero

Spirits

Calabria

3Spirits – Xa Pera in Grappa

Friuli-Venezia Giulia

Nonino Distillatori – Nonino Gran Riserva Acquavite d'uva ^{ùE}® Monovitigno® Merlot aged 12 years

Lazio

Fabbrica di Liquori Izzi dal 1903 – Sambuca Premium