

Merano WineFestival fa rotta sulla Calabria: dal 7 al 9 giugno “Essenza del Sud” celebra l’identità e la biodiversità regionali

14 Maggio 2025



MERANO – Merano WineFestival, uno degli eventi enologici più prestigiosi in Europa, approda al Sud Italia con la prima edizione di “Merano WineFestival Calabria-Essenza del Sud”, in programma dal 7 al 9 giugno a Cirò (Crotone). Un’opportunità unica per celebrare l’eccellenza vinicola calabrese e il meraviglioso territorio che fu culla della Magna Grecia.

La manifestazione nasce dalla partnership tra Merano WineFestival e l’Assessorato all’Agricoltura della Regione Calabria, in collaborazione con l’Azienda Regionale per lo Sviluppo dell’Agricoltura Calabrese e il Consorzio di Tutela Vini Doc Cirò e Melissa.

Il festival prende il via sabato 7 giugno alle ore 17,00 nel centro storico di Cirò con la cerimonia del taglio del nastro, cui seguirà un’immersione tra i sapori, le tradizioni e la biodiversità dei territori vitivinicoli del Sud Italia. Il centro storico ospiterà 9 banchi di

assaggio, ognuno dedicato a un vitigno autoctono, per un totale di circa 180 etichette selezionate e presentate da sommelier esperti.

Tre isole gastronomiche, animate da 10 chef del territorio, racconteranno la Calabria attraverso piatti tipici rielaborati con creatività. Il percorso include anche l'Enoteca di Cirò, un focus sulle biodiversità regionali con la partecipazione di 5 regioni ospiti, il Museo Luigi Lilio e una cornice musicale dal vivo per un'esperienza sensoriale completa.

Nelle giornate di domenica 8 e lunedì 9 giugno, il Merano WineFestival Calabria si trasferisce nella raffinata cornice di Borgo Saverona a Cirò Marina.

Oltre 130 espositori del mondo wine & food accoglieranno il pubblico per due giornate di degustazioni illimitate, showcooking con grandi chef e momenti di intrattenimento. Domenica 8 si comincia con la sciabolata inaugurale e la consegna dei WineHunter Award Calabria 2025 alle migliori eccellenze selezionate. Dalle 18,00 alle 24,00 si alterneranno i banchi di degustazione, le creazioni culinarie, musica dal vivo e lounge a bordo piscina. Dalle 19,30 alle 22,00, il format "Chef on the Table" vedrà protagonisti alcuni tra i più acclamati interpreti della cucina calabrese: **Luca Abbruzzino** (Ristorante Abbruzzino Oltre), **Antonio Biafora** (Ristorante Hyle) e **Caterina Ceraudo** (Ristorante Dattilo), insieme al pizzaiolo **Daniele Campana** (Campana 12), partner tecnico del forno Moretti.

Lunedì 9 giugno, sempre dalle 19,30 alle 22,00, si alterneranno ai fornelli **Nino Rossi** (Ristorante Qafiz) e **Riccardo Sculli** (Ristorante Gambero Rosso). Il protagonista della pizza sarà **Roberto Davanzo** (Bob Alchimia a Spicchi), con una proposta creativa ispirata agli ingredienti del territorio.

Elemento distintivo sarà il Social Garden, uno spazio dinamico pensato per connettere produttori, giornalisti, influencer e wine lovers in un'atmosfera rilassata e creativa. Talk e interviste live animeranno le serate, tra musica, aperitivi e mixology d'autore.

Tra domenica 8 e lunedì 9 giugno si terrà inoltre il convegno scientifico "Respiro e Grido della Terra", curato dal professor **Attilio Scienza** e dalla dott.ssa **Anna Schneider**, dedicato alla biodiversità vitivinicola del Sud Italia e ai futuri scenari legati alla sostenibilità del comparto agricolo.

Il festival si concluderà alle ore 23,30 con "Magna Grecia Metodo Classico", un brindisi a bordo piscina per celebrare l'eccellenza delle bollicine calabresi.

Un evento imperdibile per appassionati, professionisti del settore e turisti desiderosi di

scoprire le eccellenze del Sud Italia, che avranno la possibilità di immergersi nella cultura del vino e della cucina calabrese, in un contesto che celebra storia, passione e qualità.