

Camporeale Days 2025: al via il 2 ottobre con il B2B Day. Si apre al pubblico nel weekend

30 Settembre 2025



CAMPOREALE - Colline e vallate che sembrano disegnate, intervallate da filari di viti e olivi, un significativo patrimonio zootecnico, una ricca tradizione contadina e artigiana: Camporeale, piccolo comune di 4 mila abitanti, nella parte orientale del Val di Mazara, al confine delle province di Agrigento, Trapani e Palermo e a cavallo tra la Doc Alcamo e la Doc Monreale, è pronto a celerare i suoi Camporeale Days, dal 2 al 5 ottobre.

Ai nastri di partenza la decima edizione dell'evento che celebra le eccellenze enogastronomiche dell'Alto Belice e i vini che ricadono nel territorio della Doc Monreale, con la regia Utopia Communication Events e con il patrocinio del Comune di Camporeale. Circa 50 le aziende che saranno protagoniste del villaggio dell'agroalimentare, 20 le cantine vinicole a rappresentare il percorso di crescita del territorio e le prospettive future, durante masterclass condotte da giornalisti ed esperti del settore viticolo.

L'edizione, completamente rinnovata, segna un traguardo per un'iniziativa diventata nel corso di dieci anni un punto di riferimento per la Sicilia occidentale del vino, anche a livello nazionale.

Si parte giovedì 2 ottobre con una giornata B2B interamente dedicata agli operatori del settore e alla stampa: alle 10,30 a Palazzo del Principe la presentazione ufficiale della nuova edizione con una degustazione di annate storiche a seguire, alle 12,00 l'apertura del Banco d'Assaggio con le circa 20 cantine partecipanti che rimarrà fruibile fino alle 17,00; nello stesso orario (ore 12) l'inaugurazione della prima masterclass "Vini Bianchi da Invecchiamento", curata da **Federico Latteri**, wine writer ed esperto di vini di *Cronache di Gusto*, all'Enoteca del Baglio: un confronto tra annate diverse per scoprire l'evoluzione del vino nel tempo. Alle 13,00 a Palazzo del Principe **Cristina Mercuri**, prestigiosa WSET educator, condurrà la masterclass "Catarratto: The Next Big Thing - da workhorse a hot grape dell'Ovest siciliano", un viaggio attraverso storia, biotipi e vocazioni di questo vitigno simbolo. Nel pomeriggio alle 15,00, sempre a Palazzo del Principe, **Alessandro Torcoli**, direttore di *Civiltà del Bere*, guiderà l'incontro "Doc Monreale - Radici e visioni, la nuova energia della Doc Monreale", occasione per conoscere disciplinare, vitigni autoctoni e strategie di promozione. Alle 16,00 all'Enoteca del Baglio il giornalista **Francesco Pensovecchio** sarà protagonista della masterclass "Vini d'Altura", mentre nel corso della giornata sono previste le visite all'oleificio Francesco Noto e alle cantine Tenute Rapitalà, Alessandro di Camporeale, Candido Vini. Il B&B Day vedrà come protagonista anche lo chef **Nino Ferreri**, del ristorante Limu di Bagheria, stellato Michelin, che durante il light lunch riservato alla stampa preparerà il suo piatto iconico "Il coniglio nel bosco".

Nel fine settimana, la manifestazione apre al pubblico dei visitatori e dei winelover e per due giorni Camporeale vivrà appieno l'atmosfera unica dei Camporeale Days: profumo di vino, prodotti gastronomici e specialità da assaggiare, degustazioni guidate e tanto divertimento. Gli stand espositivi e i banchi di assaggio saranno aperti dalle ore 10 fino all'una di notte. Sabato 4 ottobre a Palazzo del Principe, le masterclass avranno inizio alle 15,00 con **Luigi Salvo** (delegato Ais Palermo) e la Doc Monreale, alle 16,00 all'Enoteca del Baglio la giornalista **Maria Antonietta Pioppo** guiderà "Bollicine a confronto" per scoprire i diversi metodi di produzione, alle 17,00 di nuovo a Palazzo del Principe Luigi Salvo proporrà una degustazione comparata di Syrah siciliani e argentini e alle 18,30 all'Enoteca del Baglio Maria Antonietta Pioppo condurrà un focus dal titolo "Identità e visione: donne nelle cantine siciliane". Domenica 5 ottobre alle 11,00 a Palazzo del Principe **Francesca Cerami** di Idimed e il sommelier e giornalista **Marcello Malta** condurranno la masterclass "Vino ed Erbe Aromatiche", alle 12,00 all'Enoteca del Baglio **Daniele Siena** guiderà "Perricone: memoria e futuro", alle 15,00 a Palazzo del Principe **Nino Aiello** presenterà e commenterà le nuove

etichette prodotte dalle aziende partecipanti e alle 17,00, sempre con Aiello, si terrà la masterclass “Etichette Storiche” con degustazioni di annate di lunga tradizione.

Accanto alle masterclass, spazio ai cooking show ospitati nel Secondo Atrio del Principe: sabato 4 ottobre alle 18,00 il pastrychef **Giovanni Catalano** - Oscar 1965 di Palermo - proporrà “La rosticceria a modo mio”, mentre domenica 5 ottobre alle 11,00 **Ignazio Morgante** del ristorante Zayt dell’Insulae Resort di Cefalù presenterà “Carota Girgentana”. Non mancheranno musica e intrattenimento: sabato 4 ottobre dalle 18,00 all’una di notte il dj set PopShock con **Alessio Librizzi** e **Sergio Fundarò** (dalle 18,30 - davanti la Chiesa Madre di Sant’Antonio da Padova) e domenica 5 ottobre il concerto degli Shakalab (alle ore 15,45 - davanti la Chiesa Madre di Sant’Antonio da Padova). La manifestazione offre anche percorsi culturali con la possibilità di visitare il Palazzo del Principe accompagnati da una guida dalle 10,30 alle 13,30 e dalle 16,30 alle 18,30, oppure in autonomia il Santuario della Madonna dei Peccatori dalle 11,00 alle 18,00. Sono inoltre previste visite nelle cantine del territorio raggiungibili grazie a un servizio di bus navetta disponibile per la due giorni.

Il programma completo di Camporeale Days 2025 è disponibile sul sito ufficiale dell’evento [www. https://camporealedays.it](https://camporealedays.it). È possibile acquistare i ticket su Eventbrite al link <https://www.eventbrite.com/cc/camporeale-days-x-annata-4623903?utm-campaign=social&utm-content=creatorshare&utm-medium=discovery&utm-term=odclsxcollection&utm-source=cp&aff=escb>.