



Vinitaly, 180 aziende nel rinnovato padiglione Campania. I sette Consorzi protagonisti con un fitto programma

4 Aprile 2025 

VERONA – “Dove la storia incontra il futuro”: la Regione Campania protagonista alla 57esima edizione di Vinitaly in programma a Verona dal 6 al 9 aprile prossimi con una collettiva di circa 180 aziende.

Il Padiglione B Campania a Vinitaly sarà di 5.800 metri quadrati, curato dall'Assessorato all'Agricoltura e dall'Assessorato alle Attività Produttive della Regione Campania, in collaborazione con Unioncamere Campania. L'area di Piazza Campania sarà di circa 500 metri quadrati, con un'ampia sala per gli eventi e un'area degustazione in cui saranno protagonisti i sette Consorzi di Tutela del Vino della regione.

Il padiglione si presenterà con un look innovativo che parla il linguaggio delle nuove generazioni, con una identità fresca, audace e pop.

“Vinitaly è un appuntamento centrale per la Campania del vino – dichiara l'assessore all'Agricoltura della Regione Campania **Nicola Caputo** – uno spazio strategico di visibilità e confronto che ci permette di raccontare la qualità e l'identità del patrimonio vitivinicolo regionale. Le nostre aziende partecipano da protagoniste, forti di una biodiversità unica e di un radicamento territoriale profondo. Un ringraziamento va al presidente **Vincenzo De Luca**, che ha offerto un indirizzo strategico chiaro e un sostegno costante alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari regionali”.

“Il programma di questa 57esima edizione propone degustazioni e masterclass guidate da esperti delle principali guide enologiche italiane e internazionali. Insieme ai Consorzi di Tutela, daremo spazio alle denominazioni di tutte le province, valorizzando il lavoro delle imprese e favorendo il confronto con la critica specializzata. Torna anche il premio ‘Ambasciatori dei vini di Campania’, giunto alla terza edizione, che per la prima volta coinvolge le pizzerie. Dopo aver premiato le migliori carte dei vini in ristoranti stellati e gourmet, estendiamo il riconoscimento a chi promuove fuori dalla nostra regione due eccellenze del territorio campano: il vino e la pizza. Infine, il nuovo padiglione Campania, frutto di un percorso condiviso, supera il precedente concept ispirato a Pompei per abbracciare una narrazione visiva più pop e audace. Un'identità grafica rinnovata, pensata per coinvolgere le nuove generazioni e raccontare con forza e originalità il volto dinamico del vino campano”.



“La partecipazione della Regione Campania a Vinitaly è frutto di un percorso mirato – afferma l’assessore alle Attività Produttive **Antonio Marchiello** – basato sulla selezione delle aziende attraverso un apposito bando, realizzato in piena sintonia e collaborazione con il sistema camerale regionale. L’obiettivo è garantire un sostegno concreto alle imprese vitivinicole, rafforzando la loro capacità di competere sui mercati nazionali e internazionali, favorendo l’incontro diretto con operatori economici qualificati. È importante investire in manifestazioni strategiche come Vinitaly, se si vuole sostenere concretamente la crescita economica del territorio e promuovere anche all’estero il patrimonio di qualità, innovazione e sostenibilità che caratterizza le produzioni campane”.

Tra i punti salienti del folto programma di attività, sabato 5 aprile la partecipazione al fuori salone Vinitaly and the City con un evento speciale di degustazione di vini e pizze dalle ore 19,00 alle ore 21,00 nel centro di Verona presso il Cortile del Tribunale, in collaborazione con l’Associazione Verace Pizza Napoletana e i sette Consorzi di Tutela.

Domenica 6 aprile alle ore 11.30 conferenza stampa con Vincenzo De Luca, presidente Regione Campania, **Tommaso De Simone**, vice presidente nazionale Unioncamere, Antonio Marchiello, assessore Attività produttive, Nicola Caputo, assessore Agricoltura. Sempre domenica alle ore 14 presentazione cluster Turismo Enogastronomico Campano con **Ciro Costagliola**, presidente Irvat; a seguire “La valenza strategica delle filiere per l’attrattività campana sui mercati internazionali (Csr Campania)” a cura dell’Assessorato Agricoltura Regione Campania.

Lunedì 7 aprile alle ore 10,15 Masterclass internazionale “La Campania in un calice: viaggio tra le denominazioni – Campania in a glass: a journey through the denominations” con **Michaela Morris** (international freelance journalist and wine educator) e **Tommaso Luongo** (presidente Ais Campania). A seguire “Antichi vitigni, nuove interpretazioni”. Degustazione dei varietali autoctoni campani in abbinamento a creazioni dello chef **Giovanni Solofra** a base di Pomodoro San Marzano Dop con **Antonio Boco** (Tipicamente) e **Jacopo Cossater** (Intravino).

A seguire Premio Ambasciatori dei vini di Campania, concorso sulla Miglior Carta dei vini campani nelle pizzerie. Alle ore 14,30 Masterclass internazionale “Rossi vulcanici e vini eroici – Volcanic and heroic wines – Degustazioni vini dell’area vesuviana, flegrea, della costa amalfitana e cilentana in abbinamento a creazioni dello chef Giovanni Solofra” con **Aldo Fiordelli** (James Suckling.com) e **Franco De Luca** (Ais Campania).

Martedì 8 aprile alle ore 10,30 “Irpinia e Sannio terre di rossi che sfidano il tempo”, degustazione di vecchie annate di rossi tra Taurasi e Aglianico del Taburno con **Gianni**



Fabrizio (Gambero Rosso) e **Franco De Luca** (Ais Campania). A seguire la Masterclass “Bollicine campane tra metodo e vitigno. Degustazione di spumanti campani in abbinamento a creazioni dello chef Giovanni Solofra” con **Chiara Giovoni** (Ambasciatrice italiana dello Champagne) e Tommaso Luongo (Presidente Ais Campania). Alle ore 15 Masterclass “Tipicità e terroir dei bianchi campani. Degustazione delle denominazioni bianche che esprimono le peculiarità del terroir in abbinamento con preparazioni dello chef Giovanni Solofra a base di prodotti della pesca di Cetara Dop” con **Alessandro Marra** (Slow Food) e **Gianni Sinesi** (Sommelier stellato).

Mercoledì 9 aprile alle ore 11,00 Masterclass “Rosa, Rosae, Rosa. Degustazione dei vini rosé dei diversi territori campani” con **Chiara Giorleo** (100 Best Italian Rosé) e Chiara Giovoni (wine expert). Alle ore 13 brindisi finale con i produttori.