

PALINSESTO EVENTI

VENERDI'
30
AGOSTO

ORE 19.00

INAUGURAZIONE

WINE TALK

ORE 19.30

"Calabria, le tre "C": Cosenza, Croton e Catanzaro"

con SISSI BARATELLA, enologa e divulgatrice enogastronomica

ORE 20.00

Premiazione Wine Hunter

con KATHRIN ALBER, event manager Merano Wine Festival, Mario Coin, WineHunter Area, ANDREA RADIC, coordinatore commissione di assaggio Wine Hunter Award

ORE 21.00

"Tra Gaglioppo e Magliocco"

con LUCIANO PIGNATARO, giornalista

ORE 22.00

"Vini e Affini di Vibo Valentia e Reggio Calabria"

con SISSI BARATELLA, enologa e divulgatrice enogastronomica

MASTERCLASS

ORE 19.30

"Da Lamezia alla Costa degli Dei: La rinascita dello Zibibbo calabrese e il Magliocco canino"

con PAOLO MASSOBRI, giornalista e gastronomo e FRANCESCA OLIVERIO, sommelier wine master

ORE 20.30

"Bianco e Rosa Calabria"

a cura di ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER CALABRIA con CRISTIAN MAITAN, miglior sommelier d'Italia AIS 2023 Premio Trentodoc

ORE 22.00

"Tre modi di vedere il sud: Aglianico, Nerello e Nero di Troia"

con NICOLA CAMPANILE, presidente Radici del Sud e GIUSEPPE BARRETTA, enogastronomo

ISOLA DELLA BIODIVERSITA'

ORE 20.00 LABORATORIO

"Alla ricerca del vitigno autoctono calabrese"

con FABIO PETRILLO e MARCELLO BRUNO divulgatori Arsac e VINCENZO ROSETI, ricercatore CRFSA Locorotondo (Ba)

ORE 20.30 PRESENTAZIONE LIBRO

"Il Magliocco: un antico vitigno autoctono calabrese"

con MAURIZIO RODIGHIERO, presidente Accademia del Magliocco, GIUSY FERRAINA, Direttore editoriale di Radio Food, VALENTINA COZMUTA, Sommelier

ORE 21.30 PRESENTAZIONE LIBRO

"Calici e Spicchi"

con ANTONELLA AMODIO, autrice e giornalista, LUCIANO PIGNATARO, giornalista e GIOVANNA PIZZI, enogastronomo

ORE 17.00

"Storie di produttori, territori e vitigni calabresi"

con CRISTINA RAFFAELE, sommelier Fisar Cosenza, in collaborazione con UNIONE ITALIANA CIECHI CALABRIA MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DELLA SIBARITIDE (su invito)



WINE TALK

SABATO
31
AGOSTO

ORE 19.00

"Calabria e i due mari: Costa dello Jonio"

con SISSI BARATELLA, enologa e divulgatrice enogastronomica

ORE 20.00

"I bianchi che non ti aspetti"

con LUCA GARDINI, The Wine Killer

ORE 21.00

"Le Vie en Rose"

con LUCA GRIPPO, wine journalist e MICHELE RUPERTO, giudice Concours Mondial de Bruxelles

ORE 22.00

"Calabria e i due mari: Costa del Tirreno"

con SISSI BARATELLA, enologa e divulgatrice enogastronomica

MASTERCLASS

ORE 19.00

"Greco di Bianco e Mantónico, una straordinaria versatilità e la riscossa dei vitigni autoctoni della provincia di Reggio"

con PAOLO MASSOBRI, giornalista e gastronomo e FRANCESCA OLIVERIO, sommelier wine master

ORE 20.30

"Vini spumanti calabresi: identità e varietà di un patrimonio nascosto"

a cura di FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER CALABRIA con GIOVANNI LAI, docente Fondazione Italiana Sommelier

ORE 22.00

The Best of Wine Hunter Award Calabria

con ANDREA RADIC, coordinatore commissione di assaggio Wine Hunter Award

ISOLA DELLA BIODIVERSITA'

ORE 19.00 PRESENTAZIONE LIBRO

"Zibibbo di Calabria: storie di uomini e di donne"

con SAVERIA SESTO, vice coordinatrice Città del Vino Calabria, e RACHELE GRANDINETTI, Vini Buoni d'Italia - Armonie di vino

ORE 20.00 PRESENTAZIONE LIBRO

"Il vino, storia e storie dalla Bibbia all'intelligenza artificiale"

con FRANCESCO MARIA SPANO', saggista gastronomico e ANDREA RADIC, coordinatore commissione di assaggio Wine Hunter Award

ORE 21.30 PRESENTAZIONE LIBRO

"L'alberello enotrio"

con MASSIMO TIGANI SAVA, giornalista e saggista

WINE TALK: 1 token - prenotazione in loco
MASTERCLASS: 1 token - prenotazione online <https://bit.ly/3AihgeP>
ISOLA DELLA BIODIVERSITA': ingresso gratuito, previo acquisto carnet

WINE TALK

DOMENICA
01
SETTEMBRE

ORE 19.00

"Calabria e la sua anima bianca autoctona"

con SISSI BARATELLA, enologa e divulgatrice enogastronomica

ORE 20.00

"L'analisi acustica del perlage"

con TOMMASO CAPORALE, Giornalista enogastronomico autore guida Bollizine

ORE 22.00

"Calabria e la sua anima autoctona rossa"

con SISSI BARATELLA, enologa e divulgatrice enogastronomica

MASTERCLASS

ORE 19.00

"Olive e olio Evo di Calabria"

a cura di ELAIOTECA REGIONALE DELLA CALABRIA

ORE 20.30

"I tesori di Calabria, viaggio nei nostri autoctoni"

a cura di FISAR CALABRIA con ROBERTO DONADINI, presidente nazionale Fisar

ISOLA DELLA BIODIVERSITA'

ORE 19.00 PRESENTAZIONE LIBRO

"In vino business - Utopia, economia e operatività della wine list al ristorante"

con GIOVANNI DI TOMASO, autore e consulente food & wine management e GIUSY FERRAINA, direttore editoriale Radio Food

ORE 20.30 LABORATORIO

"Analisi sensoriale delle uve"

con FABIO PETRILLO e MARCELLO BRUNO divulgatori Arsac



Parco
Archeologico
di Sibari

30/31 AGO
1 SETT