

VINITALY 2022 Palinsesto Prosecco DOC Pavilion - Area H



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

The Italian sparkling art of living

Domenica 10 aprile

- 12.00** "RITRATTO DI UNA DOC. Risultati 2021 e sfide future per tratteggiare i connotati di una realtà di successo"
Intervengono:
Stefano Zanette - Presidente Consorzio Prosecco DOC
Luca Giavi - Direttore Consorzio Prosecco DOC
Andrea Battistella - Vice-direttore Consorzio Prosecco DOC
Paolo De Castro - Membro Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale Parlamento UE
- 13.00** "I COLORI DELLA NATURA"
Show cooking a cura dello Chef **Graziano Prest**
- 14.00** "MULTIDISCIPLINARE, INCLUSIVO, DIGITALE: l'approccio dinamico per il cambiamento di gestione dalla vigna al calice"
Intervengono:
Silvia Liggieri - Responsabile Area tecnica-viticola Consorzio Prosecco DOC
Stefano Zanette - Presidente Consorzio Prosecco DOC
- 15.00** "MEETING CHEESE"
Show cooking a cura dello Chef **Graziano Prest** in collaborazione con Consorzio Tutela Formaggio Asiago
- 16.00** "VOLIAMO ALTO. La promozione del Made in Italy - l'Aeronautica Militare e le Frecce Tricolori"
Intervengono:
Col. **Ivan Mignogna** - Capo Ufficio Relazioni Esterne - 5° Reparto - Stato Maggiore Aeronautica
T. Col. **Stefano Vit** - Pony O Comandante Frecce Tricolori
Min. Plen. **Liborio Stellino** - Vice-direttore Generale e Direttore Centrale per l'Internazionalizzazione
Luca Giavi - Direttore Consorzio Prosecco DOC
- 17.00** "La ricchezza territoriale del Prosecco nel calice"
18.00 Degustazione guidata

Lunedì 11 aprile

- 11.00** "LE ARTI, NUTRIMENTO DELL'ANIMO UMANO. Cresce l'impegno del Prosecco DOC nel mondo dell'arte e della cultura"
Intervengono:
Andrea Cancellato - Direttore Adi Design Museum Milano e Presidente Federcolture
Mattia Agnetti - Segretario Organizzativo Fondazione Musei Civici di Venezia
Giampiero Beltotto - Presidente Teatro Stabile del Veneto
Luca Giavi - Direttore Consorzio Prosecco DOC
- 12.00** "SFUMATURE DI ROSSO: Fegato alla Veneziana e battuta al coltello con Olio del Garda DOP Turri"
13.00 Show cooking a cura del Maestro Macellaio **Bruno Bassetto**
- 13.30** "MEETING MEAT"
14.30 Show cooking a cura della Chef **Silvia Moro**
- 15.00** "È TEMPO DI INNAMORARSI: Red Canzian presenta il Musical Casanova Operapop"
Intervengono:
Red Canzian
Giampiero Beltotto - Presidente Teatro Stabile del Veneto
Luca Giavi - Direttore Consorzio Prosecco DOC
- 15.45** "GENIUS MOVES THE WORLD. TRIBUTO ALL'ARTE DEL CANOVA. I linguaggi del Prosecco DOC tra arte, cinema e teatro"
Intervengono:
Carlo Guttadauro - Regista e Filoso dell'immagine, Anam Cara Comunicazione
Mario Conte - Sindaco di Treviso
Giampiero Beltotto - Presidente Teatro Stabile del Veneto
Luca Giavi - Direttore Consorzio Prosecco DOC
- 17.00** "Morbidezza con sapidità nell'abbinamento Prosecco Rosé, Mozzarella di Bufala Campana e Prosciutto di San Daniele"
18.00 Degustazione guidata in collaborazione con Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana e con Consorzio del Prosciutto di San Daniele.

Martedì 12 aprile

- 12.00** "TUTTI IN CAMPO - LE MAGLIE DEL PROSECCO. Dal giallo blu delle Pantere di Conegliano al bianco verde del Benetton Rugby"
13.00 Intervengono:
Piero Garbellotto - Presidente Prosecco DOC Imoco Volley
Amerino Zatta - Presidente Benetton Rugby
Stefano Zanette - Presidente Consorzio Prosecco DOC
- 13.00** "I SAPORI DELLA LAGUNA"
14.00 Show cooking a cura dello Chef **Marco Talamini** in collaborazione con l'Organizzazione di Produttori della pesca di fasolari dell'Alto Adriatico
- 14.00** "MEETING FASOLARI"
15.00 Show cooking a cura della Chef **Romina Cortese** in collaborazione con l'Organizzazione di Produttori della pesca di fasolari dell'Alto Adriatico
- 15.00** "SEMAFORI SPENTI SCATENATE L'INFERNO! Prosecco DOC incontra Guido Meda"
Intervengono:
Guido Meda - telecronista sportivo
Francesco Valentino - WorldSBK Head of Commercial & Marketing
Luca Giavi - Direttore Consorzio Prosecco DOC
Stefano Zanette - Presidente Consorzio Prosecco DOC
- 16.00** "IL FRIULI-VENEZIA GIULIA E I SUOI PATRIMONI SOSTENIBILI TRA CULTURA, SPORT E PROSECCO"
Intervengono:
Massimiliano Fedriga - Presidente Regione Friuli-Venezia Giulia
Stefano Zannier - Assessore regionale alle risorse agroalimentari, forestali, ittiche e montagna Regione Friuli-Venezia Giulia
Alessandro Mulas - Vice-Presidente Barcolana
Alessandro Genuzio - Project Manager Mytho Marathon
Luca Giavi - Direttore Consorzio Prosecco DOC
- 17.00** "Espressioni di una nuova tendenza, extra brut a confronto"
18.00 Degustazione guidata in collaborazione con l'Organizzazione di Produttori della pesca di fasolari dell'Alto Adriatico

Mercoledì 13 aprile

- 12.00** "ERBE SPONTANEE IN CROSTA DI GRANA PADANO"
13.00 Show cooking a cura dello Chef **Alessandro Favrin**,
- 13.30** "I SAPORI DI PRIMAVERA"
14.30 Show cooking a cura dello Chef **Alessandro Favrin**,
- 15.00** DOLCE OMAGGIO A "IL VIGNETO..."
15.45 Signature dessert dello Chef **Alessandro Favrin**,
- 16.00** "PROSECCO LOVES FLAVOUR. Le bollicine al servizio della mixology"
17.00 Degustazione cocktail e presentazione Guida Spirito Autoctono.
Intervengono:
Francesco Bruno Fadda - giornalista e direttore editoriale Guida Spirito Autoctono
Paolo Campana - Vice coordinatore Nazionale Guida Spirito Autoctono



Bruno Bassetto



Per tutta la durata della kermesse il Prosecco DOC Pavilion ospiterà show cooking e degustazioni, gratuiti fino ad esaurimento posti disponibili, in collaborazione con importanti partner dell'agroalimentare: Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, Consorzio Tutela Grana Padano, Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP, Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana, Consorzio di Tutela Radicchio rosso di Treviso IGP e variegato di Castelfranco IGP, Consorzio del Prosciutto di San Daniele, Organizzazione di Produttori della pesca di fasolari dell'Alto Adriatico. Organizzazione showcooking e coordinamento chef a cura di CHIC e Denis Lovatel. Si ringraziano per la partecipazione: Graziano Prest, Ristoranti Tivoli e Chalet Tofane, Cortina (BL), Silvia Moro, Ristorante Aldo Moro, Montagnana (PD), Marco Talamini, Ristorante La Torre, Spilimbergo (PN), Romina Cortese, Ristorante Shake Il Bistrot, San Giuseppe (VI), Alessandro Favrin, SEDA Ristorante Colonia Resort, Vittorio Veneto (TV). Partner nell'allestimento: Suber, Moroso, Fontana ed Electrolux Professional.