

REGIONE MARCHE AL VINITALY 2018  
PROGRAMMA EVENTI

# 100% Marche

*L'importanza dell'aggregazione e del lavoro di squadra dei due Consorzi vinicoli perché il vino possa fare da traino all'agroalimentare e all'intera economia della Regione Marche*

Data	Orario	Evento
Domenica 15 Aprile	11:00 – 12:00	Inaugurazione Fiera (Centro Congressi Europa – Auditorium Verdi)
	12.30 - 13.15	<b>Inaugurazione Vinitaly 2018 – Presentazione Azienda Vitivinicola dell'anno</b>  Anna Casini – Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura Regione Marche Antonio Centocanti – Presidente Istituto Marchigiano Tutela Vini Giorgio Savini – Presidente Consorzio Vini Piceni  <i>A conclusione, Assaggi: "Esplosione di profumi e sapori delle Marche" firmati dallo chef stellato Errico Recanati</i>
	16.30 - 17.30	<b>Consegna Premio "Benemerito della Viticoltura 2018"</b> <b>Intitolato ad Angelo BETTI</b>  Centro congressi Palaexpo
	15:00 – 17:00	<b>Degustazione 100% Marche</b> 6 Verdicchio dei Castelli di Jesi e 6 Rosso Piceno in degustazione  <b>Conduzione a cura di Michaela Morris e Carlo Cambi</b>  Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)
	17:15 – 18:00	<b>Degustazione Master Università di Camerino</b>  Illustrazione e degustazione vini doc delle Marche <b>Coordina e presiede il Prof. Petrelli</b>  Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)

<b>Lunedì 16 Aprile</b>	<b>11:00 – 12:00</b>	<p><b>Biologici e di tendenza i nuovi trend del vigneto Italia</b> I cambiamenti in vigna e tra i consumatori italiani di vino inquadrati in 2 focus di Nomisma-Wine Monitor: presentazione della survey su consumatori italiani e vini di tendenza e dello studio sull'incidenza del biologico nel vigneto Italia. La case history del Piceno, campione BIO e tra i top seller in GDO.</p> <p><b>A cura del Consorzio Vini Piceni</b> <b>Relatori:</b> Giorgio Savini – Presidente Consorzio Vini Piceni Evita Gandini – Nomisma Federbio (In attesa di conferma) Anna Casini – Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura Regione Marche</p> <p><b>Modera, Luigi Chiarello – Caposervizio Italia Oggi</b></p>
	<b>11:30 – 13:00</b>	<p><b>OLD BUT GOLD - I cinquant'anni del Verdicchio dei Castelli di Jesi</b> <b>I cinquant'anni della Doc del Verdicchio dei Castelli di Jesi celebrati dai campioni dell'ultimo decennio.</b> Di scena, nella degustazione guidata da <b>Ian D'Agata</b>, i dieci grandi Verdicchi che hanno contribuito a rendere l'autoctono marchigiano il vino bianco fermo più premiato dalle guide italiane. Degustazione in calendario ufficiale Vinitaly</p> <p><b>Le aziende:</b> Bonci, Bucci, Colonnara, Fattoria Coroncino, Garofoli, Marotti Campi, Pievalta, Santa Barbara, Sartarelli, Umani Ronchi</p> <p><b>Conduzione a cura di:</b> <b>Ian D'Agata (Senior editor per Vinous) e Alberto Mazzoni (Direttore IMT)</b></p> <p><i>Palaexpo, sala Argento 2</i></p>
	<b>13:30 – 14:30</b>	<p><b>Vinitaly e Copagri</b> Nuovo format di animazione e promozione dei prodotti vitivinicoli tipici negli spazi regionali <b>A cura di Copagri Nazionale</b></p> <p><i>Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)</i></p>
	<b>15.00 - 16.00</b>	<p><b>Vino e agroalimentare, la ricetta vincente per il futuro della Regione</b> Ruolo del Verdicchio come ambasciatore del Brand Marche: studio di Nomisma su valore e skill agroalimentari delle Marche; elementi sul rapporto tra agroalimentare Marche e qualità della vita, tema della dieta marchigiana.</p> <p><b>Partecipano:</b> Antonio Centocanti - Presidente IMT Alberto Mazzoni - Direttore IMT Massimo Bacci – Sindaco di Jesi Carlo Cambi – Giornalista esperto di agroalimentare e turismo Anna Casini – Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura Regione Marche</p> <p><b>Modera: Beppe Boni – condirettore QN - Il Resto del Carlino</b> <i>Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)</i></p>
	<b>15:00 – 17:00</b>	<p><b>SOSTENIBILE CON GUSTO - I cinquant'anni del Rosso Piceno</b> Identitario e sempre più biologico: il rosso simbolo dell'enologia marchigiana celebra le nozze d'oro della sua Doc con una degustazione speciale. Di scena le bottiglie icona dell'ultimo decennio, per ripercorrere la svolta qualitativa e sostenibile di un classico della cultura adriatica e picena.</p> <p><b>Le aziende:</b> De Angelis e C, La Canosa, Le Caniette, Moncaro Soc. Coop., Poderi San Lazzaro, Saladini Pilastrì, Simone Capecci, Tenuta Cocci Grifoni, Vagnoni Molina, Velenosi Srl</p> <p><i>Palaexpo, sala Argento 2</i></p>
<b>Terrazza Marche: Degustazione permanente dei vini DOP delle Marche</b>		

<b>Martedì 17 Aprile</b>	<b>11:30 – 12:30</b>	<p><b>Degustazione 100% Marche</b> 6 Verdicchio dei Castelli di Jesi e 6 Rosso Piceno in degustazione</p> <p><b>Conduzione a cura di:</b> Michaela Morris – Giornalista (Decanter, Meininger's e Quench) Carlo Cambi – Giornalista esperto di agroalimentare e turismo</p> <p><i>Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)</i></p>
	<b>13.00-14.30</b>	<p><b>Incontro e degustazione con i produttori del Vino Cotto di Loro Piceno</b></p>
	<b>15:00 – 17:00</b>	<p><b>Degustazione 100% Marche</b> 6 Verdicchio dei Castelli di Jesi e 6 Rosso Piceno in degustazione</p> <p><b>Conduzione a cura di:</b> Michaela Morris – Giornalista (Decanter, Meininger's e Quench) Carlo Cambi – Giornalista esperto di agroalimentare e turismo</p> <p><i>Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)</i></p>
	<p><b>Terrazza Marche: Degustazione permanente dei vini DOP delle Marche</b></p>	

<b>Mercoledì 18 Aprile</b>	<b>10:30 – 11:30</b>	<p><b>Presentazione di Macerata Opera Festival 2018</b></p> <p><b>Partecipano:</b> Antonio Centocanti – Presidente IMT Alberto Mazzoni – Direttore IMT Luciano Messi – Sovrintendente del Macerata Opera Festival – Arena Sferisterio Andrea Compagnucci – Comunicazione Macerata Opera Festival Floriana Tessitore – Ufficio Stampa Comunicazione Macerata Opera Festival</p> <p><i>Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)</i></p>
	<b>12:00 – 13:00</b>	<p><b>La DOC del Bianchetto del Metauro celebra il 150° di Rossini</b></p> <p><b>Partecipano:</b> Antonio Centocanti – Presidente IMT Alberto Mazzoni – Direttore IMT Daniele Vimini – Vice Sindaco ed Assessore alla Bellezza del Comune di Pesaro</p> <p><i>Stand Marche (Pad. 7 stand C6-C9)</i></p>
	<p><b>Terrazza Marche: Degustazione permanente dei vini DOP delle Marche</b></p>	

**TUTTI I GIORNI: degustazione – buffet a cura dello chef Errico Recanati**