Il Presidente della Regione Lazio **Francesco Rocca** e l'Assessore al Bilancio, Agricoltura e sovranità alimentare **Giancarlo Righini**, sono lieti di invitarLa alla conferenza stampa di presentazione

LAZIO
MONUMENTAL TASTE

IL LAZIO A VINITALY 57

Martedì 18 marzo 2025, ore 10:00

Camera di Commercio di Roma
Sala del Tempio di Vibia Sabina e Adriano, Piazza di Pietra - Roma

COORDINA

Rocco Tolfa
Giornalista Rai

INTERVENGONO

Lorenzo Tagliavanti
Presidente della Camera di Commercio di Roma

Massimiliano Raffa
Commissario Straordinario di Arsial

Federico Bricolo
Presidente di Verona Fiere

Paolo Cuccia
Presidente di Gambero Rosso

Franco Maria Ricci
Presidente della Fondazione Italiana Sommelier

Giancarlo Righini
Assessore al Bilancio, Agricoltura e Sovranità Alimentare

Francesco Rocca
Presidente della Regione Lazio

CON IL CONTRIBUTO

Camera di Commercio Roma | Blu Banca Gruppo Banca Popolare del Lazio

CON IL SUPPORTO

DI MARCO | FILETTE

IN COLLABORAZIONE

GAMBERO ROSSO | Fondazione Italiana Sommelier

ARSIAL | Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

REGIONE LAZIO

VINITALY 2025: LAZIO MONUMENTAL TASTE

La Regione Lazio alla 57ª edizione di Vinitaly, tra conferme e novità

La **Regione Lazio**, in collaborazione con **Arsial**, porta a **Vinitaly 2025** il meglio della sua produzione enologica: un mosaico di territori, vitigni e saperi che esprime l'identità dei propri territori e il dinamismo di un settore in grande crescita. La collettiva del Lazio per Vinitaly è composta da **59 aziende vitivinicole e 3 consorzi** di tutela: **Roma DOC, Cesanese del Piglio DOCG** e **Frascati**. Tra le aziende presenti, a testimoniare la vivacità e la ricchezza del comparto, figurano anche due brand specializzati nella produzione di spirits, espressione dell'arte della distillazione laziale.

IL NUOVO PADIGLIONE

Situato all'ingresso **Cangrande**, il **padiglione del Lazio si estende su 2.450 mq**, con **un ampliamento del 20%** rispetto all'edizione precedente. Il progetto architettonico, firmato **Westway Architects**, trae ispirazione dagli antichi acquedotti romani, coniugando design contemporaneo e richiami alla storia millenaria della regione. Il cuore nevralgico del padiglione, la navata centrale, è articolato in due livelli:

- **il piano inferiore**: che ospiterà la lounge istituzionale, gli stand delle aziende partecipanti e dei partner: Camera di Commercio di Roma, Acqua Filette, Di Marco, Fondazione Italiana Sommelier – Bibenda e Blu Banca – Gruppo Banca Popolare del Lazio.
- **il piano superiore**: dove saranno allestite un'area stampa, due sale per le masterclass e un'area ristorazione.

Un avanzato **sistema di comunicazione integrata** collegherà i due livelli, con l'obiettivo di rendere l'esperienza ancora più interessante: il **grande ledwall** posizionato all'ingresso, trasmetterà in tempo reale gli eventi del piano superiore, alternandoli a contenuti dedicati ai territori e ai vini della nostra regione.

IL CLAIM

Il concept scelto per la partecipazione della Regione Lazio a Vinitaly 2025 è **LAZIO MONUMENTAL TASTE**. Il claim è un invito a scoprire il Lazio attraverso il gusto, un gusto monumentale, che esprime la storia, la cultura e la grande tradizione enologica della nostra regione. Il Lazio ha un'identità molto forte, che può essere raccontata in maniera affascinante proprio attraverso il vino, in un viaggio simbolico tra radici millenarie e slanci innovativi, che testimoniano l'evoluzione di un territorio che sa custodire il passato e interpretare il futuro.

IL VIGNETO LAZIO

Una viticoltura con prospettive di crescita importanti, che nel corso del tempo ha saputo focalizzarsi su un modello di qualità, scommettendo sulla riscoperta degli autoctoni, senza trascurare la valorizzazione dei grandi vitigni internazionali. È il **quadro del Lazio del vino**, che si presenta a Vinitaly 2025 con numeri che evidenziano la crescita dell'intero comparto. Il "**Vigneto Lazio**" vanta **3 DOCG, 27 DOC, 6 IGT e 37 vitigni autoctoni**, un patrimonio nel quale si riversa l'attività di una filiera che conta 18.000 ettari di superficie vitata, oltre **400 cantine attive** e una produzione nella vendemmia 2024 di 730.000 ettolitri di vino (+ 64% rispetto al 2023 - fonte Dichiarazioni vendemmiali - Sian), con una forte prevalenza di bianchi (74% del prodotto) sui rossi (26%). Il **15% del vigneto Lazio è biologico** (+32% rispetto al 2016 - fonte Sinab). Quella del vino laziale è una filiera strategica per l'agricoltura, ma anche per l'intera economia regionale, capace di generare oltre **230 milioni all'anno di valore di produzione, 66** dei quali dalle sole denominazioni DO/IG (fonte Ismea-Qualivita) e un export di vino "Made in Lazio" **pari a 82 milioni di euro** (in crescita del 71% rispetto al 2014 - fonte inumeridelvino.it).

IL PROGRAMMA

Il Lazio propone a Vinitaly 2025 un **calendario di attività** studiato per coinvolgere esperti, appassionati e operatori del settore:

- **un percorso enologico esclusivo**, curato dalla Fondazione Italiana Sommelier (FIS), composto da **otto masterclass blind tasting**, dove saranno rappresentate tutte le aziende presenti nella collettiva;
- **tre masterclass** dedicate ai **tre Consorzi partecipanti**;
- **una masterclass curata da Gambero Rosso** e dedicata ai vini "**Tre Bicchieri"** della nostra regione inclusi nella collettiva;
- **un'area ristorante "stellata",** curata dallo chef Marco Bottega (Aminta Resort – Genazzano/RM – 1 stella Michelin), che prenderà vita durante la fiera. Ad aprire il percorso gastronomico, nel primo giorno dell'evento, sarà **Doriano Percibialli**, giovane chef dei Castelli Romani (La Locanda Dorica – Velletri/RM), con la sua personale interpretazione del territorio. L'esperienza sarà arricchita dagli abbinamenti cibo-vino proposti dalla FIS, con l'intento di creare un viaggio sensoriale d'eccellenza. Un'opportunità unica per celebrare il legame tra istituzioni, grandi vini laziali e le migliori espressioni culinarie del territorio.

Gambero Rosso, entrato quest'anno tra le partnership del Lazio a Vinitaly, valorizzerà le ricette degli chef e gli abbinamenti con contenuti social "ad hoc", garantendo la copertura mediatica della manifestazione anche attraverso il **settimanale "Tre Bicchieri"** con uscite nel periodo antecedente alla fiera e nei giorni dell'evento, sullo speciale **"Vinitaly Daily".**

BUSINESS E INTERNAZIONALIZZAZIONE: IL LAZIO GUARDA AL FUTURO

Il programma del Lazio a **Vinitaly 2025** è arricchito da incontri tecnici **B2B tra buyer e produttori**, realizzati in collaborazione con **Veronafiere**. Queste sessioni offriranno alle imprese della filiera un'importante occasione per instaurare relazioni commerciali, condividere know-how e favorire lo sviluppo di partnership e collaborazioni nel settore. **Gli incontri B2B** occupano un ruolo nevralgico nella strategia di Arsial che mira a facilitare l'incontro tra domanda ed offerta nel corso dei grandi eventi di settore, creando un ponte in quei mercati strategicamente rilevanti per le nostre imprese, anche attraverso progetti internazionali, nati per costruire canali di incontro. Come **Vinitaly.USA**, tenutosi a **Chicago nell'ottobre del 2024**, che ha visto protagoniste 15 aziende laziali. Tra le attività di networking previste per questa edizione, figura anche il **Pinsa Party**: un evento dinamico che animerà il padiglione, la sera del 6 aprile, tra stand aperti, vini del Lazio e la vera Pinsa Roma. Tra le iniziative promozionali, volte ad accrescere le opportunità di business, è stata avviata la collaborazione con il brand Bernabei, il miglior e-commerce di vino in Italia. Grazie a questa collaborazione, i clienti che acquisteranno vini del Lazio per un importo minimo di 100 euro potranno ricevere in omaggio un biglietto per Vinitaly 2025. Un'opportunità per promuovere il comparto vitivinicolo regionale e rafforzare la presenza del Lazio nel più prestigioso evento fieristico del settore.

UN LANCIO PRESTIGIOSO

La partecipazione della **Regione Lazio** al **Vinitaly 2025** è stata ufficialmente presentata a Roma in conferenza stampa, questa mattina presso il **Tempio di Vibia Sabina e Adriano**, in Piazza di Pietra. All'appuntamento, moderato dal giornalista RAI **Rocco Tolfa** e aperto dal saluto del Presidente della Camera di Commercio **Lorenzo Tagliavanti**, hanno preso parte il Presidente della Regione Lazio **Francesco Rocca**, l'Assessore al Bilancio, Agricoltura e Sovranità Alimentare della Regione Lazio **Giancarlo Righini**, il Commissario Straordinario di Arsial **Massimiliano Raffa**, il Presidente di Veronafiere Spa **Federico Bricolo**, il Presidente di Gambero Rosso **Paolo Cuccia** e il Presidente della Fondazione Italiana Sommelier e di Bibenda Editore, **Franco Maria Ricci**.

IL LAZIO A VINITALY 2025: UNA VETRINA INTERNAZIONALE PER IL FUTURO DEL VINO

Con un **padiglione scenografico**, un **programma ricco di contenuti** e una strategia orientata alla **promozione del settore** e alla **valorizzazione del territorio**, la Regione Lazio vuole confermarsi protagonista a Vinitaly 2025. L'edizione di quest'anno è un'occasione per consolidare il posizionamento del Lazio nel panorama enologico internazionale, segnando una nuova tappa nell'affermazione della nostra regione come terra di grandi vini e grandi storie da raccontare.

Per contatti:

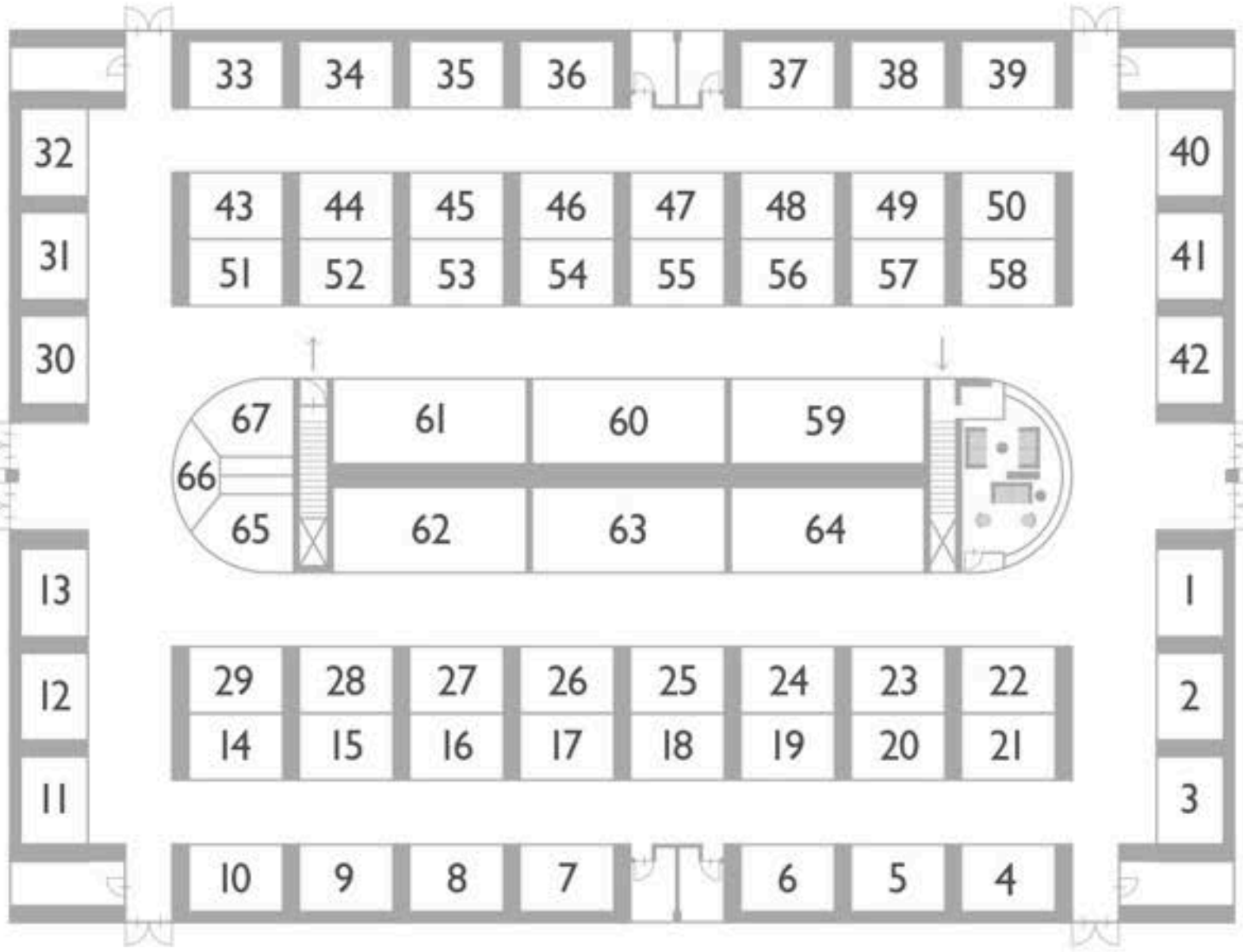
Regione Lazio
Ufficio Stampa: ufficiostampa@regione.lazio.it

Assessorato Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità Alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste
Ufficio Stampa
Andrea Nebuloso: anebuloso@regione.lazio.it

Arsial – Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
Presidenza – Area Promozione e Comunicazione
Giuseppe Mammetti: g.mammetti@arsial.it
Micaela Farina: m.farina@arsial.it

LAZIO
MONUMENTAL TASTE

REGIONE LAZIO ARSIAL



IL LAZIO A VINITALY 2025

1 Martino V
2 Medevi
3 Casale Marchese
4 CantinAmena
5 Merumalia
6 Casale Mattia
7 Castel De Paolis
8 Borgo del Baccano
9 Cantine Donna Chiara
10 Cantina Villafranca
11 Azienda Agricola Biologica Ciucci
12 Cantina Cerveteri
13 Di Marco
14 Ômina Romana
15 Damiano Ciolli
16 Capizucchi - Divino Amore
17 Cantine Silvestri 1929
18 Azienda Biologica De Sanctis
19 Marco Mergè Vini
20 Cantina Belardi
21 Tenuta Tre Cancelli
22 Casale Vallechiesa
23 Cantina Tre D
24 Consorzio di Tutela Vini Roma Doc
25 Casata Mergè - Sesto 21
26 Parvus Ager - Vigneti e Cantine
27 Consorzio di Tutela Denominazione Vini Frascati
28 Villa Simone
29 Casale Cinque Scudi
30 Acqua Filette
31 Rossi di Medelana
32 Tenuta Cervelli
33 I Ciacca
34 Consorzio Tutela Denominazione Cesanese del Piglio Docg
35 Antica Tenuta Palombo
36 Cantina Villa Gianna
37 Molino'7Cento
38 Cantina Sant'Andrea
39 Tenuta La Pazzaglia
40 Tenuta Ronci
41 Tenuta Sant'Isidoro
42 Fattoria Madonna delle Macchie
43 Vini Giovanni Terenzi
44 L' Avventura Bio
45 Donato Giangirolami
46 Pietra Pinta
47 Distilleria Numa
48 Genziana San Quirico
49 Cantina Le Macchie
50 Viticoltori dei Colli Cimini
51 Casale della Ioria
52 Pileum Vitivinicola
53 Marco Carpineti
54 Cincinnato
55 Amor Vitae
56 Az. Agr. Sant'Eufemia
57 Antica Cantina Leonardi
58 Sergio Mottura
59 Famiglia Cotarella
60 Azienda Vinicola Federici
61 Gotto D'Oro
62 Casa Divina Provvidenza
63 Poggio Le Volpi
64 Colle di Maggio Wine Farm
65 Camera di Commercio di Roma
66 Fondazione Italiana Sommelier - Bibenda
67 Blu Banca - Banca Popolare del Lazio

I PARTNER

Camera di Commercio Roma

Partner Istituzionale **Camera di Commercio di Roma.**

Promuovere lo sviluppo del territorio e delle sue imprese e migliorare la qualità della vita dei cittadini: è questo l'obiettivo che guida l'operato della **Camera di Commercio di Roma**. Un'Istituzione che, scegliendo la "cultura del fare", ha deciso di investire le sue risorse e il suo know-how per creare un contesto territoriale competitivo e all'avanguardia, dotato di moderne infrastrutture materiali e immateriali e di servizi all'altezza delle esigenze delle imprese.

Blu Banca
Gruppo Banca Popolare del Lazio

Banca Popolare del Lazio nasce nel 1904 a Velletri vicino Roma, nell'ambito del movimento cooperativistico cattolico che qualche anno prima, grazie a Luigi Luzzatti aveva introdotto in Italia le banche popolari con la peculiarità dell'assetto cooperativo e con la precisa mission di essere vicina alla piccola imprenditoria ed alle famiglie. Nel 2020 la Banca diventa gruppo, con l'acquisizione di una Banca Sviluppo Tuscia SPA, poi denominato **BLU Banca SPA** che acquisisce dalla Banca Popolare del Lazio 51 sportelli. Il Gruppo Bancario con i nuovi assetti societari mantiene la caratteristica della Banca locale e di prossimità vicina al territorio con l'ambizione di offrire servizi personalizzati ed innovativi alla propria clientela attraverso piattaforme multicanale e con una particolare attenzione ai temi della sostenibilità ambientale e sociale. Il Gruppo presenta, ad oggi, 9 filiali sotto l'insegna Banca Popolare del Lazio e 54 filiali con l'insegna Blu Banca.

La strategia di comunicazione del gruppo è rivolta in maniera prioritaria ai principali target di clientela della Banca: le famiglie e le PMI locali, con particolare attenzione alle imprese di territorio e quindi alle imprese del settore primario.

FILETTE
·PRIME WATER·

Acqua Filette sgorga incontaminata dai Monti dell'Appennino Laziale ed è una delle acque oligominerali più pure al mondo, con soli 0,2 mg/l di Nitrati e assenza di Arsenico. La sua purezza è garantita da un terroir completamente incontaminato, lontano da industrie, pascoli e traffico veicolare; mentre la struttura ridotta dei suoi cluster molecolari favorisce un'elevata capacità di idratazione e remineralizzazione dell'organismo.

Nota fin dal 400 a.C., la sorgente era già apprezzata dai Romani, che la dedicarono a Venere per le sue proprietà rigenerative. Oggi, Acqua Filette si distingue per qualità, purezza, eccellenza e innovazione nel rispetto dell'ambiente. La sua iconica bottiglia bordolese in vetro extra-bianco, con etichetta champagne e dettagli in argento, nasce dal progetto "Water Like Wine", che eleva l'acqua alla stessa dignità del vino e dello champagne. La collezione include solo materiali 100% e infinitamente riciclabili, tra cui "la Spirit" in vetro e "la Futura", la prima bottiglia d'acqua minerale in alluminio richiudibile, riciclabile e riutilizzabile, simbolo di sostenibilità e innovazione.

Dal 1894, Acqua Filette è sinonimo di lusso e raffinatezza, esportata dal 1930 si è affermata non solo come acqua salubre e curativa, ma anche come prodotto esclusivo scelto dai più prestigiosi hotel, ristoranti ed enoteche nazionali e internazionali.

FINE ITALIAN BAKERS
DI MARCO

La **Corrado Di Marco** è un'azienda romana, attiva fin dagli anni 70 nella commercializzazione dei prodotti per la panificazione, alla quale nel 2001 si deve l'invenzione della pinsa romana.

La pinsa - dal latino "pinsere", schiacciare, prodotta con il suo tipico mix di farine di frumento, soia e riso - è oggi un'eccellenza della cucina italiana, che Di Marco esporta in oltre 70 paesi, contribuendo, così, alla diffusione della cucina italiana del mondo. Leggera, morbida dentro e croccante fuori, con la sua tipica forma ovale che si presta alla condivisione, queste le caratteristiche che rendono la pinsa Di Marco, la perfetta compagna per una cena veloce in famiglia, un aperitivo con gli amici ed anche per preparare un piatto gourmet.

Giunta oggi alla seconda generazione, la Corrado Di Marco sta attraversando una fase di grande sviluppo, attraverso l'apertura di nuovi impianti, acquisizioni e l'apertura di nuove sedi all'estero, oltre che con la sponsorship a sostegno della Federazione Italiana Giuoco - FIGC.

Fondazione Italiana Sommelier

La **Fondazione Italiana Sommelier** è uno dei centro di cultura del vino e dell'olio più importanti del mondo. Impegnata dal 1965 nella diffusione della cultura enogastronomica attraverso corsi di formazione, eventi e degustazioni, la Scuola di Alta Formazione, dispone di un network di esperti docenti, ma anche redattori impegnati nel ramo editoriale sotto il nome di Bibenda, la Guida ai migliori Vini, Oli, Grappe e Resort d'Italia. Con sedi in tutta Italia, FIS e Bibenda promuovono l'eccellenza del vino italiano e internazionale con passione e autorevolezza.

GAMBERO ROSSO

Gambero Rosso, ormai da 39 anni, è la piattaforma leader per contenuti, formazione, rating, promozione e consulenza nel settore del Wine Travel Food italiani.

Offre una completa gamma di servizi integrati per il settore agricolo, agroalimentare, della ristorazione e della hospitality italiana che costituiscono il comparto di maggior successo, a livello internazionale, per la crescita dell'economia.

Unico nel suo ruolo di operatore multimediale e multicanale del settore, Gambero Rosso S.p.A. possiede un'offerta di periodici, libri, guide, broadcasting e web OTT con cui raggiunge professionisti, canali commerciali distributivi e appassionati in Italia e nel mondo.