



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

LAZIO
MONUMENTAL TASTE



PROGRAMMA

📍 PADIGLIONE A - LAZIO
dal 6 al 9 aprile 2025

CON IL CONTRIBUTO



Camera di Commercio
Roma

BluBanca
Gruppo Banca Popolare del Lazio

CON IL SUPPORTO



IN COLLABORAZIONE



Domenica 6 aprile 2025

Convegno – CSR Lazio 2023-2027

Ore 10:00 – 11:00 – Sala I

La Qualità nella filiera vitivinicola.

Progetto di valorizzazione delle DOC del Lazio. OCM vino e correlazioni con il PSR/CSR

Inaugurazione

Ore 12:30 – 13:30

Masterclass “Blind Tasting”

Ore 13:00 – 14:00 – Sala 2

I grandi Frascati si confrontano con un grande bianco italiano: Il Terre Alte di Livio Felluga

Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

L’alta cucina del Lazio a Vinitaly – “Il Ristorante” Chef Dorian Perciballi

Ore 13:30 – 14:30 – Sala I

Masterclass Blind Tasting

Ore 15:00 – 16:00 – Sala 2

I grandi Merlot-Syrah e Cabernet Sauvignon del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: Il San Leonardo di Tenuta San Leonardo Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

Convegno – CSR Lazio 2023-2027

Ore 16:00 – 16:45 – Sala I

AKIS (Agricultural Knowledge and Innovation System): il sistema della conoscenza e dell’innovazione in agricoltura della Regione Lazio.

Masterclass di degustazione “Frascati – Roma – Piglio” Consorzi di Tutela

Ore 16:30 – 17:30 – Sala 2

Le Riserve: viaggio nel tempo con le eccellenze del Lazio

Masterclass “Blind Tasting”

Ore 17:15 – 18:00 – Sala I

I grandi Cesanesi del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano: il Barbaresco di Gaja

Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

Pinsa Party & Dj Set (evento a inviti)

Ore 19:30 – 22:30

Un’esperienza esclusiva tra gusto e convivialità

Lunedì 7 aprile 2025

Evento istituzionale - Regione Lazio Direzione “Cultura, Politiche Giovanili e della Famiglia, Pari Opportunità, Servizio Civile”

Ore 10:00 – 11:00 – Sala I

Il Museo del Vino di Monte Porzio Catone: cultura, territorio e comunità nel cuore del vulcano laziale

Masterclass Blind Tasting

Ore 11:00 – 12:00 – Sala 2

I grandi bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco francese: Corton Charlemagne Gran Cru di Domaine Denis Pere et Fils

Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

Masterclass Blind Tasting

Ore 13:00 – 14:00 – Sala 2

I grandi bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco italiano: Cervaro della Sala di Castello della Sala

Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

L'alta cucina del Lazio a Vinitaly – “Il Ristorante”

Chef Marco Bottega 

Ore 13:30 – 14:30 – Sala 1

“I Tre Bicchieri del Lazio”

Ore 15:00 – 16:00 – Sala 2

Masterclass di degustazione dedicata ai vini della nostra regione premiati con i tre bicchieri dalla Guida Gambero Rosso

Conduce Marco Sabellico (Gambero Rosso)

Presentazione - Master in Food, Wine & Beverage dell'Università della Tuscia

Ore 16:00 – 16:30 – Sala 1

In collaborazione con il CREA, il master forma professionisti qualificati nel settore food, wine & beverage, pronti a operare in aziende, ricerca e istituzioni, promuovendo un'agroalimentare innovativo, sostenibile e attento al Made in Italy.

Convegno – Confagricoltura / AgriTourist

Ore 16:30 – 17:30 – Sala 2

L'Enoturismo e la diversificazione delle attività agricole, opportunità economica, sociale e territoriale da sviluppare

Presentazione – “Castelli Romani” Città Italiana del

Vino 2025

Ore 17:00 – 18:00 – Sala 1

Un anno di eventi, iniziative e valorizzazione del territorio, nel segno della viticoltura storica e della sostenibilità.

Martedì 8 aprile 2025

Presentazione – DiVino Etrusco 2025

Ore 10:00 – 11:00 – Sala 1

Anteprima della prossima edizione di DiVino Etrusco, la manifestazione che ogni anno celebra l'eredità vitivinicola degli antichi popoli etruschi attraverso un percorso enologico tra i territori della Dodecapoli.

Masterclass Blind Tasting

Ore 11:00 – 12:00 – Sala 2

I grandi vini bianchi del Lazio si confrontano con un grande bianco italiano: Fiorduva di Marisa Cuomo

Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

Gli strumenti finanziari ISMEA: un'opportunità per il Lazio

Ore 11:30-12:00 Sala 1

Un'occasione per conoscere da vicino gli strumenti finanziari messi a disposizione da ISMEA per sostenere l'imprenditoria agricola e agroalimentare. Focus particolare sul Lazio.

Masterclass Blind Tasting

Ore 13:00 – 14:00 – Sala 2

Le grandi Malvasie del Lazio si confrontano con una grande Malvasia italiana: Venezia Giulia Malvasia di Skerk – Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

L'alta cucina del Lazio a Vinitaly – “Il Ristorante”

Chef Marco Bottega 

Ore 13:30 – 14:30 – Sala 1

Masterclass Blind Tasting

Ore 15:00 – 16:00 – Sala 2

*I grandi rossi del Lazio si confrontano con un grande rosso italiano:
Montepulciano d'Abruzzo di Valentini*

Conduce Daniela Scrobogna (FIS-Bibenda)

Masterclass di degustazione

“Frascati – Roma – Piglio” Consorzi di Tutela

Ore 16:00 – 17:00 – Sala 2

Gli autoctoni del Lazio raccontati attraverso le denominazioni dei consorzi

Convegno – CSR Lazio 2023-2027

Ore 16:30 – 17:30 – Sala 1

Filiera vitivinicola, Qualità e OCM vino: correlazioni con il PSR-CSR Lazio

Presentazione – Vini d'Abbazia

Ore 17:00 – 18:00 – Sala 1

Anteprima dell'edizione 2025 di Vini d'Abbazia, in programma dal 6 all'8 giugno nell'incantevole Abbazia di Fossanova, con degustazione a tema.

Evento Istituzionale - Regione Lazio Direzione “Cultura, Politiche Giovanili e della Famiglia, Pari Opportunità, Servizio Civile”

Ore 17:00 – 18:00 – Sala 2

Il “Mulino dei Mestieri” presenta: Civitella d' Agliano terra di calanchi,

vigneti ed antiche maestrie!

Mercoledì 9 aprile 2025

Masterclass di degustazione “Frascati – Roma – Piglio” Consorzi di Tutela

Ore 10:00 – 11:00 – Sala 2

Frascati, Piglio, Roma DOC. La Contemporaneità di vini e territori

Presentazione:

“Consorzio Vignaioli del Lazio”

Ore 10:00 – 11:00 — Sala 1

Dalla bottiglia alla tavola, custodi del territorio.

Convegno – CSR Lazio 2023-2027

Ore 12:00 – 13:00 – Sala 2

Le opportunità offerte dai nuovi bandi dello Sviluppo Rurale pubblicati dalla Regione Lazio.

L'alta cucina del Lazio a Vinitaly – “Il Ristorante”

Chef Marco Bottega 

Ore 13:30 – 14:30 – Sala 1

