

## 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

SOLD OUT

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 CRSFA 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

SOLD OUT

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: SOLD OUT  
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

SOLD OUT

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