CHI È IL VIGNAIOLO INDIPENDENTE?

IL VIGNAIOLO INDIPENDENTE
COLTIVA LE SUE VIGNE, VINIFICA
LA SUA UVA, IMBOTTIGLIA IL SUO VINO
E CURA PERSONALMENTE
LA VENDITA DELLO STESSO
SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ
CON IL SUO NOME E LA SUA ETICHETTA.

IL VIGNAIOLO INDIPENDENTE
LAVORA CON ARTIGIANALITÀ E QUALITÀ;
È ATTENTO ALLA SOSTENIBILITÀ
E È RISPETTOSO DELLA NATURA;
CON IL SUO LAVORO
È CUSTODE DEL PAESAGGIO
CHE LO CIRCONDA.

SPAZIO VIGNAIOLO

SCOPRI DI PIÙ SU VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT
INFO@VIGNAIOLIDELTRENTINO.IT
@VIGNAIOLIDELTRENTINO

CONSORZIO VIGNAIOLI DEL TRENTINO

Il Consorzio Vignaioli del Trentino è una realtà associativa nata nel 2015 dalla trasformazione dell'omonima Associazione, attiva fin dalla fine degli anni '80. Il Consorzio ha lo scopo di rappresentare i vignaioli trentini, promuovere e fornire servizi agli oltre 80 Soci che ne fanno parte e che operano su tutto il territorio del Trentino, dal lago di Garda alle Dolomiti, e aiutare nuove aziende di trasformazione a nascere e crescere. Il Consorzio partecipa allo sviluppo delle politiche locali di settore, cercando di valorizzare i Vignaioli e il loro modo di produrre, e rappresenta i propri Soci presso le autorità pubbliche della Provincia autonoma di Trento.

LUNEDÌ 3 FEBBRAIO

ore 11
B4 BEFORE STARTING

Brindisi di apertura del padiglione B4.

ore 13
I CUOCHI SLOW FOOD: TALK CON IVANO NICOLODI DI CASA DE GENTILI

Promotori dei sistemi locali del cibo, custodi della biodiversità. Talk e piccolo assaggio della sua cucina di Sanzeno.

- A cura di Slow Food Trentino

ore 15
ENOTURISMO TRENTINO, ECONOMIA IN ESPANSIONE

Tavola Rotonda a cura del Consorzio Vignaioli del Trentino con la Presidente Clementina Balter, l'assessore provinciale Giulia Zanotelli e Alessandra Albarelli, direttore generale Riva del Garda Fierecongressi SpA. Modera Simone Casciano.

MARTEDÌ 4 FEBBRAIO

ore 11
UOMO VS. MACCHINA, DIALOGHI TRA I.A. E PROFESSIONISTI

I Vignaioli del Trentino incontrano Alessandro Zorer, co-founder del Consorzio Trentino A.I. e Andrea Aldrighetti, Sommelier dell'Hotel Ariston di Madonna di Campiglio in un'intervista doppia con l'Intelligenza Artificiale.
A seguire degustazione guidata da Andrea Aldrighetti e da Giulio de Vescovi.

- In collaborazione con ASAT

ore 13
I CUOCHI SLOW FOOD: TALK CON RICCARDO BOSCO DI BOIVIN, OSTE D'ITALIA 2025

I Cuochi Slow Food: promotori dei sistemi locali del cibo, custodi della biodiversità. Talk e piccolo assaggio dalla sua cucina di Levico.

- A cura di Slow Food Trentino

ore 15
IL CAMBIAMENTO DIETRO L'ANGOLO. SOSTENIBILITÀ, STILI DI VITA E NUOVI MODELLI DI CONSUMO

Incontro con Barbara Nappini, Presidente di Slow Food. Modera Andrea Guolo, presidente di Arga Emilia Romagna e direttore di ItalianWineTour.

- A cura di Associazione Pubblici Esercizi del Trentino

MERCOLEDÌ 5 FEBBRAIO

ore 11
POTENZIALITÀ TURISTICA DEL PRODOTTO VINO

Il Presidente della F.I.V.I. Lorenzo Cesconi dialoga con Maurizio Rossini, CEO di Trentino Marketing. Modera Lavinia Furlani di Wine Meridian.

ore 13
I CUOCHI SLOW FOOD: TALK CON MONICA BRAITO DI HOTEL MARIA

I Cuochi Slow Food: promotori dei sistemi locali del cibo, custodi della biodiversità. Talk e piccolo assaggio dalla sua cucina di Carano.

- A cura di Slow Food Trentino

ore 14
PREMIAZIONE BEST HOSPITALITY MANAGER

Anticipata da: Presentazione di dati enoturismo 2024 e focus sulle opportunità della vendita diretta.
A seguire: *Networking: costruiamo insieme il Manifesto degli Hospitality Manager*.
Lavinia Furlani, Presidente Wine Meridian; Filippo Galanti, co-fondatore Divinea e Wine Suite; Stefano Tulli, co-fondatore Winedering.

- A cura di Wine Meridian

DA LUNEDÌ 3 A MERCOLEDÌ 5

IMPARIAMO A CONOSCERE IL MIELE: UN'OPPORTUNITÀ DI CRESCITA PER LA TUA IMPRESA!

Questo percorso guidato offre un'occasione per conoscere le diverse tipologie di miele prodotte in Trentino.

- Laboratorio gratuito senza prenotazione (durata 15-20 min)
- A cura della Camera di Commercio I.A.T.A di Trento e dell'Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino

IL CONSORZIO VIGNAIOLI DEL TRENTINO PRESENTA

SPAZIO VIGNAIOLO

VIGNAIOLI INDIPENDENTI
A HOSPITALITY
IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA
RIVA DEL GARDA
PADIGLIONE B4
3-5
FEBBRAIO
2025

A CURA DI IL TRENTINO DEI VIGNAIOLI
IN COLLABORAZIONE CON DELEGAZIONE TRENTINO ALTO ADIGE SÜDTIROL
ALL'INTERNO DI HOSPITALITY IL SALONE DELL'ACCOGLIENZA