Gio 09 Apr, 2026

Vinitaly 2026: Napoli mette in vetrina il suo format “Wine, Sea and Tourism”

“Wine, Sea and Tourism” è il format che Napoli porterà al Vinitaly di Verona dal 12 al 15 aprile. Per quattro giorni negli stand della Camera di Commercio partenopea, presieduta da **Ciro Fiola** che guiderà la delegazione, sono in programma degustazioni, masterclass e incontri con buyers stranieri (Usa, UK, Germania, Svizzera, Danimarca, Belgio, Svezia e Paesi Bassi). Tra questi alcuni rappresentanti di nazioni che hanno già aderito con i loro team all’America’s Cup e che a settembre saranno a Napoli per un incoming in chiave enologica, turistica e sportiva.

“Il capoluogo campano e la sua provincia – ha dichiarato Fiola - stanno negli anni confermando una crescita qualitativa dei prodotti, con un ruolo sempre più preminente

dell’enoturismo rispetto al comparto regionale e l’altissimo valore simbolico internazionale grazie alla storicità delle sue aree. Basti pensare allo sviluppo delle produzioni legate al Vesuvio o quelle dell’isola d’Ischia o ancora dei Campi Flegrei. Dove storia, tradizione, cultura millenaria e attrazioni turistiche si fondono in un unico grande connubio. Che farà anche da scenario naturale per l’America’s Cup, il più importante evento velistico del mondo, in programma nelle acque del golfo partenopeo nel 2027”.

A Verona, dunque, il meglio della viticultura partenopea, sarà in vetrina, nel corso degli eventi organizzati da SI Impresa. Durante la kermesse, saranno proposti abbinamenti di piatti tipici (con prodotti offerti da Eurofish Napoli e Sfogliate Lab) con vini locali, con l’aiuto di sommelier professionisti. Il trionfo della tradizione, con la “Pizza a portafoglio”, servita in abbinamento con la Falanghina, il Gragnano o il Lacryma Christi tra gli appuntamenti più attesi.

IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI

Domenica 12 aprile – Stand Camera di Commercio di Napoli – Ore 11.00 / 17.00

Degustazioni di piatti tipici in abbinamento con i vini della provincia di Napoli.
L’iniziativa si svolge con il supporto di sommelier professionisti.

Lunedì 13 aprile – Stand Camera di Commercio di Napoli – Ore 10.00 / 13.30
“Wine EEN Company Mission al Vinitaly 2026”: i viticoltori della provincia di Napoli incontrano i buyers esteri (Germania e Svizzera).

Lunedì 13 aprile – Stand Camera di Commercio di Napoli – Ore 13.30 / 17.00

Degustazioni di piatti tipici in abbinamento con i vini della provincia di Napoli.
L’iniziativa si svolge con il supporto di sommelier professionisti.

Lunedì 13 aprile – Padiglione Campania – Ore 15.30 / 17.00

“Tasting session”, masterclass dedicata alla delegazione di buyers esteri provenienti da Svezia, Danimarca e Paesi Bassi

Martedì 14 aprile – Stand Camera di Commercio di Napoli – Ore 10.30 / 12.00

“Meet and Taste with local producers”, masterclass per la delegazione di buyers esteri provenienti da Paesi Bassi, Danimarca, Belgio Usa, Germania e UK

Martedì 14 aprile – Stand Camera di Commercio di Napoli – Ore 12.00 / 17.00

Degustazioni di piatti tipici in abbinamento con i vini della provincia di Napoli.
L’iniziativa si svolge con il supporto di sommelier professionisti.

IL PROGRAMMA DELLE MASTERCLASS/DEGUSTAZIONI
Tra fuoco e Mare: viaggio nei vini della provincia di Napoli

Between Fire and Sea: a journey trought Naples' wine

A cura di Gabriele Pollio - Delegato AIS Napoli
e Franco De Luca - Coordinatore didattica AIS Campania

Dal 12 al 14 aprile – (Stand Camera di Commercio di Napoli) – ore 11.00 / 13.00

FOOD: *Sfogliatelle Rustiche; Broccoli e salsiccia; Scarola partenopea; Ragù napoletano e parmigiana; Ceviche campana con Tonno Rosso; Mini bun con ceviche campana*.
Potranno essere degustati i vini presenti nella "Cantina Napoletana" rappresentata dalle 31 aziende presenti con illustrazione delle caratteristiche da parte di sommelier professionisti

Domenica 12 aprile – (Stand Camera di Commercio di Napoli) – Ore 12.00

FOOD: *Chiccha di patate con tonno rosso pomodorino giallo e menta*
4 Vini in possibile abbinamento:
Iovino – **Campi Flegrei Falanghina Vigna Solfatara**
Cantine Antonio Mazzella – **Ischia Biancolella Vigna del Lume**
Cantine Astroni – **Campi Flegrei Piedirosso Colle Rotondella**
Villa Dora - **Lacryma Christi Rosso Gelso Nero**

Ore 15.00

FOOD: *Margherita con San Marzano e Fior di latte di Agerola e Pizza con pomodorino giallo e Fior di latte di Agerola*
5 Vini in possibile abbinamento:
IV Miglio – **Campi Flegrei Falanghina Macchia Bianco**
Azienda Agricola Cantavitae - **Campi Flegrei Falanghina Kairós**
Cantine Olivella – **Katà Catalanesca del Monte Somma**
Antiche Radici – **Penisola Sorrentina Gragnano**
Cantine Villa regina – **Lacryma Christi Rosso**

Ore 16.00 / 17.30

FOOD: *Sfogliatelle dolci*
2 Liquori in possibile abbinamento:
Distilleria G. Amato – **Limoncello Distillato**
Ischia Sapori – **Rucolino**

Lunedì 13 aprile (Stand Camera di Commercio di Napoli) – Ore 13.30
FOOD: *Pacchero allo Scarpariello*

4 Vini in possibile abbinamento
Adele Musella **– Campi Flegrei Falanghina Percorsi**
Salvatore Martusciello **– Campi Flegrei Falanghina Sette Vulcani**
Le Lune del Vesuvio **– Lacryma Christi Riserva Vesuvius**
Cantina Tizzano **– Giuseppe Tizzano Linea Rosso Premium**

Lunedì 13 aprile (Piazza Campania) – Ore 15.30 / 17.00 (Masterclass per buyers esteri) – Introduzione generale e presentazione dei vini della provincia di Napoli in lingua inglese
FOOD*: Margherita con San Marzano e Fior di latte di Agerola e Pizza con pomodorino giallo e Fior di latte di Agerola*
5 Vini in possibile abbinamento:
Cenatiempo – **Ischia Biancolella Kalimera**
Cantine Federiciane – **Campi Flegrei Falanghina Vigna Cigliano Solfatara**
Casa Setaro – **Contrada Bosco del Monaco 61.37**
Sorrentino – **Pompeiano Piedirosso Fruna**
Enodelta – **I Nobili Lacryma Christi rosso**

Ore 16.00 / 17.30
FOOD: *Sfogliatelle dolci*
2 Liquori in possibile abbinamento:
L'alambicco – **Amaro Agerolese Pucchiacchella**
Piemme Piacere Mediterraneo – **Limoncello di Sorrento IG**

Martedì 14 aprile (Stand Camera di Commercio di Napoli) – 10.30 / 12.00 (Masterclass buyers esteri) - Introduzione generale e presentazione dei vini della provincia di Napoli in lingua inglese – Osservazione dei vini delle 31 aziende espositrici (1 etichetta per azienda) presso il bancone dedicato all'interno dello stand della Camera di Commercio di Napoli)

Ore 12:
FOOD: *Pasta patate e provola*
5 Vini in possibile abbinamento:
Pietratorcia – **Ischia Biancolella**
La Sibilla - **Campi Flegrei Falanghina**
Cantine Paolo Di Maro – **Campania IGP Bianco (falanghina, fiano e greco)**
De Falco Vini – **Lacryma Christi rosso superiore lahar**
De Angelis 1930 – **Campania Aglianico Nero del Tasso**

Ore 15.00
FOOD*: Margherita con San Marzano e Fior di latte di Agerola e Pizza con pomodorino giallo e Fior di latte di Agerola*
4 Vini in possibile abbinamento:
Carputo – **Campi Flegrei Falanghina Cantine Viticella**
Contrada Salandra – **Campi Flegrei Falanghina**
Bosco De' Medici – **Pompeii Bianco**
Radici Vice – **Campania Rosso Storico 891**

Ore 16.00 / 17.30
FOOD: *Sfoaliatella dolce*
2 Liquori in possibile abbinamento
Piemme Piacere Mediterraneo – **Limoncello di Sorrento IG**
Ischia Sapori – **Rucolino**

LE 31 AZIENDE DELLA PROVINCIA DI NAPOLI A VINITALY

Sono 31 le aziende della provincia di Napoli che saranno presenti a Vinitaly con la Camera di Commercio. Di seguito l'elenco completo:

ANTICHE RADICI S.R.L.
AZIENDA AGRICOLA "CANTAVITAE" DI M. S.
AZIENDA AGRICOLA BOSCO DE MEDICI S.R.L.
AZIENDA AGRICOLA CASA SETARO DI SETARO MASSIMO IN SIGLA MASSERIA TRECASE
AZIENDA AGRICOLA CONTRADA SALANDRA DI FORTUNATO GIUSEPPE
AZIENDA VITIVINICOLA ADELE MUSELLA DI DI IORIO ANTONIO
AZIENDA VITIVINICOLA MONTE SPINA DI IOVINO ANTONIO
CANTINE ANTONIO MAZZELLA DI MAZZELLA NICOLA E VENERANDA SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
CANTINE DEGLI ASTRONI S.R.L." IN SIGLA "C.D.A. S.R.L.
CANTINE VILLA REGINA F.LLI PAGANO S.R.L.
CARPUTO VINI SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA
CENATIEMPO VINI D'ISCHIA DI PASQUALE CENATIEMPO & C. S.A.S FORMA ABBREVIATA CEVI SAS
DE ANGELIS 1930 S.R.L.
DE FALCO VINI S.R.L. DI MARO PAOLO
DISTILLERIA G. AMATO E FIGLI S.R.L.
ENODELTA DI CAPUTO ANTONIO G.S. S.R.L.
IL QUARTO MIGLIO S.R.L.
ISCHIA SAPORI SRL
LA SIBILLA S.A.S. DI DI MEO VINCENZO & C.
SOCIETA' AGRICOLA L'ALAMBICCO S.R.L.
LE LUNE DEL VESUVIO S.R.L.
PIEMME S.R.L.
PIETRATORCIA VINI SOCIETA' AGRICOLA A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICATA
SOCIETA' AGRICOLA CANTINE OLIVELLA SOCIETA' SEMPLICE DI GIORDANO

CIRO SOCIETA' AGRICOLA VILLA DORA S.R.L.
SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA VITICOLTORI CAMPANI
SORRENTINO VINI S.R.L.
SOCIETA' AGRICOLA VINICOLA AGRIFLEGREA (*in ATI con Cantine degli Astroni Srl) VITICOLTORI CAMPANI RIUNITI SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA SEMPLIFICA

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Gio 09 Apr, 2026

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Select rating
Media: 4 (1 vote)

Aliquota