



PROGRAMMA APPUNTAMENTI WINE ARENA

lunedì 3 febbraio 2025

- **ore 11.00 | B4 Before Starting Brindisi di apertura del padiglione B4**
| a cura del Consorzio Vignaioli del Trentino
- **ore 13.00 | I Cuochi Slow Food: talk con Ivano Nicolodi di Casa de Gentili**
Promotori dei sistemi locali del cibo, custodi della biodiversità. Talk con Ivano Nicolodi di Casa de Gentili e piccolo assaggio della sua cucina di Sanzeno | a cura di Slow Food Trentino
- **ore 15.00 | Enoturismo Trentino, economia in espansione**
Tavola Rotonda a cura del Consorzio Vignaioli del Trentino con la Presidente Clementina Balter, l'ass. provinciale Giulia Zanotelli e Alessandra Albarelli, direttore generale Riva del Garda Fierecongressi SpA. Modera Simone Casciano | a cura del Consorzio Vignaioli del Trentino

martedì 4 febbraio 2025

- **ore 11.00 | Uomo verso 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 A.S.A.T.
- **ore 13.00 | 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 con Riccardo Bosco di Boivin, Oste d'Italia 2025, e piccolo assaggio della sua cucina di Levico | a cura di Slow Food Trentino
- **ore 15.00 | Il cambiamento dietro l'angolo**
Sostenibilità, stili di vita e nuovi modelli di consumo. Incontro con Barbara Nappini Presidente di Slow Food | a cura Consorzio Vignaioli del Trentino in collaborazione con Associazione Pubblici Esercizi del Trentino

mercoledì 5 febbraio 2025

- **ore 11.00 | 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 | a cura Consorzio Vignaioli del Trentino
- **ore 13.00 | I Cuochi Slow Food: talk con Monica Braitto di Hotel Maria**
I Cuochi Slow Food: promotori dei sistemi locali del cibo, custodi della biodiversità. Talk con Monica Braitto di Hotel Maria e piccolo assaggio dalla sua cucina di Carano | a cura di Slow Food Trentino
- **ore 15.00 | Premiazione Hospitality Manager** | a cura di Wine Meridian

da lunedì 3 febbraio a mercoledì 5 febbraio | laboratorio gratuito senza prenotazione (durata 15 -20 min)

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 | a cura della Camera di Commercio I.A.T.A di Trento e dell'Associazione Apicoltori trentini e della Federazione Associazioni Apicoltori del Trentino