**A NAPOLI, LUNEDÌ 25 NOVEMBRE, DALLE ORE 17.30 ALLE 22.30,**

**PRESSO L’HOTEL EXCELSIOR (VIA PARTENOPE, 48)**

**ANTEPRIMA VITIGNOITALIA 2020:**

**CIRCA 100 AZIENDE E 500 ETICHETTE**

**PER UNA IMPERDIBILE DEGUSTAZIONE D’AUTUNNO**

**GIUSEPPE PALMIERI, MAÎTRE E SOMMELIER DELL’OSTERIA FRANCESCANA,**

**NOMINATO AMBASCIATORE ANNUALE DELLA KERMESSE**

Una grande degustazione con circa **100 aziende** provenienti da tutta la Penisola, per oltre **500 etichette** disponibili nei banchi d’assaggio. Questi i numeri di **Anteprima VitignoItalia 2020**, in scena a **Napoli lunedì 25 novembre 2019**, a partire dalle ore 17.30 (e fino alle 22.30), presso le splendide sale dell’**Hotel Excelsior** (via Partenope, 48). Una golosa preview autunnale dedicata al vino italiano e che anticipa, come di consueto, il grande appuntamento di VitignoItalia 2020, XVI edizione del Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani in programma nella suggestiva cornice di Castel dell’Ovo nel prossimo mese di maggio.

*“Quello dell’Anteprima* – spiega **Maurizio Teti**, Direttore di VitignoItalia – *è ormai diventato un incontro di rito, molto atteso sia dagli appassionati che dagli operatori del settore. A questi ultimi in particolare, sempre più numerosi in una città sempre più attenta alla qualità come Napoli, dedichiamo un’apposita fascia oraria (dalle ore 16.00 alle 17.30) antecedente l’apertura al pubblico. Una sorta di libero B2B che facilita la conoscenza diretta con i produttori. Come d’abitudine nella nostra preview cerchiamo di offrire uno spaccato dell’Italia enoica, alzando di anno in anno il livello qualitativo medio”.*

E a essere rappresentate negli spazi dell’Excelsior saranno ben **15 regioni** del Bel Paese. Un viaggio, calice alla mano, da Nord a Sud dello Stivale, spaziando dai terroir più blasonati, come quelli di Piemonte e Toscana, alle zone in grande spolvero, come il Trentino Alto Adige e l’Abruzzo. Naturale il predominio numerico della Campania, che potrà contare sulla presenza di oltre 40 realtà produttive, provenienti dai differenti territori che compongono la regione. Proprio l’estrema ed eccellente varietà del patrimonio ampelografico campano costituisce il suo punto di forza, sempre più apprezzato sui mercati nazionali e internazionali. Non mancherà, infine, la possibilità di sperimentare abbinamenti con alcune gustose **eccellenze gastronomiche**.

Nel frattempo VitignoItalia, per il suo progetto Academy, svela il nome del suo nuovo **ambasciatore**: **Giuseppe Palmieri**, maître e sommelier dell’Osteria Francescana di Modena, tra i migliori ristoranti al mondo e tempio dell’enogastronomia guidato dallo chef Massimo Bottura. A Palmieri dunque (che succede a Mariella Caputo, patronne della Taverna del Capitano), il compito di rappresentare la kermesse partenopea nelle iniziative in calendario per la stagione 2019/20, a partire per l’appunto dall’Anteprima del 25 novembre.

*“Proseguiamo* – sottolinea **Maurizio Cortese**, socio di VitignoItalia – *con l’idea di creare una sorta di dream team composto da personaggi di spicco del mondo dell’enogastronomia e non solo. Tutti ovviamente accomunati dalla passione per i vini di qualità e per il bere consapevole e con la missione di promuovere VitignoItalia nel Paese e all’estero. Giuseppe Palmieri è, senza timore di smentita, uno dei grandi nomi di riferimento nel panorama internazionale. Una figura riconosciuta e capace, insieme ad altri suoi illustri colleghi, di ridare dignità a un lavoro nobile come quello del servizio di sala. Un lavoro che risulta di fondamentale importanza per chi produce vino e di conseguenza per chi come noi organizza manifestazioni nate con l’intento di valorizzare le eccellenze vitivinicole”.*

La simbolica feluca di ambasciatore verrà consegnata a Giuseppe Palmieri, da Barbarulo Napoli 1894, nel corso del **convegno** (riservato agli addetti ai lavori) **"Sala e Vino: l'importanza del fattore umano"**, che avrà luogo lo stesso lunedì 25 novembre, **alle ore 14.30, presso la Sala Mascagni dell'Hotel Vesuvio**. Saranno inoltre presenti al dibattito **Livia Iaccarino**, del ristorante Don Alfonso 1890, **Alessandro Perricone**, del ristorante Relæ di Copenaghen e i giornalisti **Eleonora Cozzella** (Gruppo Repubblica -L'Espresso) e **Giuseppe Cerasa** (Direttore de Le Guide di Repubblica).Tre grandi rappresentanti della sala, espressione dell’ospitalità ai più alti livelli, che riporteranno le loro esperienze di professionisti della ristorazione, e due attenti giornalisti, interpreti “evoluti” del rapporto cliente/sommelier in ambito ristorativo, cui spetterà il compito di raccontare il mood di una realtà, quella del servizio, che sta finalmente conoscendo un nuovo corso. Un talk show che si preannuncia “goloso” tanto quanto l’evento Anteprima.

Anteprima VitignoItalia 2020 si svolge in collaborazione con **Regione Campania** e **ICE** - Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane e con il patrocinio del **Comune di Napoli**. Main sponsor dell’evento sono: **UniCredit, Pastificio Di Martino, Kimbo, Caputo, Fiart Rent, Solania.** Sponsor tecnici: **Barbarulo**, **IP Industrie, VDGLASS, Winterhalter**.

**ANTEPRIMA VITIGNOITALIA 2020**

Hotel Excelsior, Napoli – Via Partenope, 48

Lunedì 25 novembre 2019

Orario evento per operatori: dalle 16.00 alle 17.30

Orario evento al pubblico: 17.30 alle 22.30

Ticket ingresso: € 20,00 presso l’Hotel Excelsior (€ 15,00 se acquistato online entro venerdì 22 novembre)

Ticket sommelier: € 15,00 (acquistabile soltanto in hotel con presentazione tessera dell’associazione di riferimento)

www.vitignoitalia.it – Tel 0814104533; segreteria@vitignoitalia.eu

Ufficio Stampa MG Logos – Tel 06/45491984; comunicazione@mglogos.it