



CAGLIARI INTERNATIONAL WINE&FOOD FESTIVAL

Conferenza stampa 3 ottobre 2022, ore 10.30
sala Anfiteatro Regione Sardegna, Via Roma 233, Cagliari

Saluti della **APS Promo Eventi**

Saluti **Ferdinando Secchi**, ufficio di Presidenza della Regione Sardegna

Saluti di **Alessandro Sorgia**, Assessorato al Turismo e alla Attività Produttive Comune di Cagliari

Saluti di **Andrea Floris** Assessorato allo Sport, Patrimonio e Tributi del Comune di Cagliari

Saluti di **Coldiretti Sardegna**

Saluti di **Corrado Sorrentino** "APS Amelia Sorrentino"

Saluti di **Andrea Campurra**, presidente Fondazione Distretto Sardegna Bio

Saluti di **Nicola Ondradu**, presidente AVIS sez. Cagliari

Saluti di **Maurizio Orgiana**, CEO Cadossene Lab

Il Cagliari International Wine&Food Festival, patrocinato dalla Regione Sardegna, dal Comune di Cagliari, dalla Fondazione di Sardegna, dalla Coldiretti Sardegna e dalla Fondazione Distretto Sardegna Bio, forte di ben 5 edizioni passate, si appresta per il 2022, a proporre, all'interno del programma, una serie di momenti rivolti alle aziende partecipanti con l'organizzazione di un convegno incentrato sullo sviluppo dell'enoturismo mediante

una forte azione marketing territoriale volto al raccordo di azioni collettive finalizzate alla promozione e sviluppo, di medio-lungo periodo delle attività presenti sul territorio, sia di rappresentazione delle opportunità del contesto istituzionale e imprenditoriale.

Le Masterclass, che saranno gratuite, avranno un taglio prettamente tecnico e professionale ma verranno adattate alle esigenze degli avventori di tutti i tipi e livello di conoscenza del vino.

Durante l'evento, così come per le precedenti edizioni si terrà il Concorso CIWFF22 durante il quale una giuria di esperti selezionata ad hoc, degusterà alla cieca (blind-tasting) i campioni di vino delle aziende sarde partecipanti all'evento. Verranno premiati i migliori 3 vini per le due categorie più rappresentative: vini bianchi e vini rossi.

PROGRAMMA GENERALE

7 ottobre (venerdì)

19.00 - 24.00 – apertura degustazioni libere.

ore 19.30 Masterclass delle aziende del Distretto Sardegna Bio a cura di Accademia EPULAE

ore 20.30 Masterclass delle aziende di Mamoiada a cura dell'ONAV Cagliari

ore 21.30 Masterclass delle aziende della Vernaccia di Oristano e del suo Ecomuseo a cura di Fabrizio Abis (direttore dell'Ecomuseo)

8 ottobre (sabato)

ore 9.30 - 13.00 Conferenza - Workshop "TOURISMI" 4.0 - Nuovi strumenti di commercializzazione nel settore enoturistico/enogastronomico, con focus sul comparto biologico in Sardegna. Storytelling del Consorzio di Tutela del Carignano del Sulcis a cura del presidente Antonello Pilloni.

8 ottobre (sabato)

ore 19.00 - 24.00 apertura degustazioni.

ore 19.30 Masterclass delle aziende del territorio del Carignano del Sulcis a cura della FIS Sardegna

ore 20.30 Masterclass delle aziende del Mandrolisai a cura di accademia Epulae

ore 21.30 Masterclass delle aziende del Consorzio della Malvasia di Bosa a cura dell'ONAV Cagliari