



Comunicato stampa

**VINI VALPOLICELLA, LA QUALITA' EUROPEA DUETTA CON L'AIDA IN ARENA. AL VIA DAL 17 GIUGNO  
AMARONE OPERA PRIMA**

***L'evento, promosso dal Consorzio Vini Valpolicella, si inserisce nell'ambito della Campagna europea "LIFE – LOVE ICONIC FOOD OF EUROPE" che ha l'obiettivo primario di promuovere la diffusione e la conoscenza in Italia, Germania e Repubblica Ceca di prodotti di qualità europei DOP e IGP***

Milano, 15 giugno 2022 - Conto alla rovescia per **"Amarone Opera Prima"**, l'evento straordinario e fuori stagione del **Consorzio Vini Valpolicella** in programma a **Verona dal 17 al 20 giugno**. Un'occasione speciale che sfida il tabù del calendario estivo per presentare il **millesimo 2017** al di fuori della tradizionale collocazione dell'Anteprima a febbraio, portando in scena anche il sodalizio tra i due simboli della città scaligera nel mondo: l'Arena e l'Amarone. Oltre 100 giornalisti accreditati di cui l'80% provenienti dall'estero e 40 cantine pronte a stappare sulle note della marcia trionfale dell'Aida.

L'evento si inserisce all'interno delle iniziative e attività previste dalla **campagna europea dal claim "LIFE – LOVE ICONIC FOOD OF EUROPE"** che ha l'obiettivo di **incentivare la diffusione e la conoscenza sul mercato italiano, tedesco e della Repubblica Ceca prodotti certificati e con alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare oltre che fortemente rappresentativi del territorio di origine e produzione**. Oltre ai vini tutelati dal Consorzio Valpolicella quali **l'Amarone della Valpolicella DOP, il Valpolicella Classico DOP, il Valpolicella Ripasso DOP e al Recioto della Valpolicella DOP**, gli altri protagonisti della campagna sono alcuni dei fiori all'occhiello del made in Italy quali **il formaggio Asiago DOP, il Riso Nano Vialone Veronese IGP, l'Olio extra vergine di oliva Garda DOP, l'Olio extra vergine di oliva Tergeste DOP e l'Olio extra vergine di oliva Veneto DOP**, tutte varietà tutelate dall'Associazione Produttori Olio Verona. Le azioni di comunicazione avranno come target principali i consumatori attraverso attività di comunicazione e storytelling principalmente digitale e i professionisti del settore horeca e trade attraverso incontri, workshop e degustazioni.

Dopo il gala dinner del 17 giugno a Giardino Giusti riservato alla stampa (solo su invito), il cartellone di Amarone Opera Prima si apre il 18 giugno con due masterclass a Palazzo Verità Poeta (Vicolo San Silvestro, 6), per scoprire la versatilità del grande Rosso e le annate top che hanno contribuito al suo posizionamento in oltre 80 nazioni del globo. Si parte alle 11.30 con **"Amarone 4wd, off the beaten track: diversi stili di Amarone abbinati a piatti di alta cucina di vari paesi del mondo"**, in collaborazione con La Peca, il ristorante due stelle Michelin di Lonigo (Vi) e la narrazione del critico gastronomico e wine expert, Davide Scapin. Si prosegue poi alle 15.00, con la sessione **"The boom generation: gli ultimi decenni dell'Amarone dalla sua escalation al successo mondiale"**, condotta da JC Viens, italian wine ambassador e Wset educator. Per la stampa nazionale e internazionale da 20 nazioni - dagli Usa agli Emirati Arabi, dalla Corea del Sud al Canada fino a Israele, Singapore e ai principali mercati europei – la giornata si chiude in Arena per assistere all'Aida di Giuseppe Verdi, l'opera simbolo dell'anfiteatro romano sotto le stelle fin dalla sua prima edizione nel 1913.

Domenica 19 giugno, Amarone Opera Prima si trasferisce al palazzo della Gran Guardia (piazza Bra), per la degustazione dell'Amarone 2017 (dalle 10 alle 17 per la stampa specializzata; apertura dei banchi delle aziende dalle 12.30 e dalle 16.30 fino alle 20.00 ingresso consentito anche a wine lover e operatori) e per la conferenza stampa sullo stato di salute della denominazione e il focus su **"Amarone e i miti dell'ospitalità veneta, tra storia e leggenda"** (dalle ore 11). Lunedì 20 giugno, ultimo giorno di Amarone Opera Prima, la manifestazione è aperta a pubblico e operatori dalle 10.00 alle 20.00.



## VINI VALPOLICELLA: I VALORI DELLA QUALITÀ EUROPEA

### • AUTENTICITÀ E LEGAME CON TRADIZIONE

Tutti i vini DOC e DOCG coinvolti rappresentano esempi di tradizione e storia a tal punto da immedesimarsi nell'immagine stessa della regione di provenienza, il Veneto, tra le più famose regioni italiane nel mondo. Dal punto di vista della tracciabilità, i disciplinari per i vini DOP prevedono un'area di produzione ben individuata. Allo stesso tempo, i disciplinari garantiscono anche un processo produttivo caratterizzato da elevati standard di sicurezza alimentare. Questi elementi sono inoltre certificati dall'ente di controllo. Il territorio di riferimento dei prodotti vinicoli coinvolti, la Valpolicella, presenta caratteristiche uniche di valore ambientale e culturale. L'Eccezionale Valore Universale è rappresentato dalla radicata cultura dei vini e dallo straordinario paesaggio modellato dal lavoro dell'uomo, in funzione della coltivazione della vite e della produzione del vino. I paesaggi vitivinicoli coinvolti sono dunque il risultato eccezionale di una "tradizione dei vini" che si è trasmessa ed evoluta dall'antichità fino ad oggi.

### - TRACCIABILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Dal punto di vista della tracciabilità, i disciplinari per i vini DOP prevedono un'area di produzione ben individuata. Allo stesso tempo, i disciplinari garantiscono anche un processo produttivo caratterizzato da elevati standard di sicurezza alimentare. Questi elementi sono inoltre certificati dall'ente di controllo.

### - SOSTENIBILITÀ E RISPETTO PER L'AMBIENTE

Il territorio di riferimento dei prodotti vinicoli coinvolti, la Valpolicella, presenta caratteristiche uniche di valore ambientale e culturale. L'Eccezionale Valore Universale è rappresentato dalla radicata cultura dei vini e dallo straordinario paesaggio modellato dal lavoro dell'uomo, in funzione della coltivazione della vite e della produzione del vino. I paesaggi vitivinicoli coinvolti sono dunque il risultato eccezionale di una "tradizione dei vini" che si è trasmessa ed evoluta dall'antichità fino ad oggi.

#### Ufficio stampa

Sopexa Italia - Tel. 02.86.37.41 - ufficiostampa@sopexa.com