

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

## ***Brilla la stella enoica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. alla 82. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia***

*Sono state presentate oggi nella cornice di Vinitaly le attività di comunicazione e la II etichetta in edizione limitata che caratterizzerà le bottiglie del Consorzio di Tutela alla Biennale Cinema 2025.*

Solighetto, 8 aprile 2025 – Si è tenuta oggi a Vinitaly, presso lo spazio del **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.**, la presentazione delle attività sviluppate nell'ambito del sostegno alla **82. Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia**. A moderare questo momento la Direttrice de Il Gusto – **Eleonora Cozzella**, alla presenza del Presidente della Regione Veneto, **Luca Zaia**, di **Giorgio Pasotti**, Ambassador del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. e del Presidente del Consorzio di Tutela, **Franco Adami**.

L'attenzione si è concentrata sulla descrizione della seconda veste dell'etichetta prodotta in edizione limitata che arricchirà le bottiglie consortili di un tocco glamour e che saranno stappate durante tutti i momenti ufficiali della Biennale Cinema 2025. L'etichetta è stata realizzata appositamente per proseguire il racconto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., iniziato al Lido di Venezia lo scorso anno.

“**La Compagnia delle Stelle**”, questo il titolo dell'etichetta, richiama, già nel nome, l'idea di una compagnia teatrale, formata da diversi elementi: i gondolieri, le telecamere e, naturalmente, le stelle del cinema. Una di queste stelle è rappresentata simbolicamente proprio dal logo consortile, che brilla nel cielo proprio come una stella, assumendo una posizione ben definita.

“*Riteniamo che questa etichetta catturi appieno il tono e l'atmosfera che ritroveremo alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia*” **afferma il Presidente del Consorzio di Tutela, Franco Adami, e prosegue** “*Proprio per enfatizzare il ruolo del nostro Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., abbiamo pensato di riprodurlo in oro, come un'altra Star del Red carpet veneziano*”.

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.** è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

**Burson**

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bursonglobal.com](mailto:silvia.minoggio@bursonglobal.com)

**Alessandra Zaco** – cell 339 6534643

[alessandra.zaco@bursonglobal.com](mailto:alessandra.zaco@bursonglobal.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.**

**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)

*Consorzio di Tutela*



*“Ringraziamo il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG – dichiara **Alberto Barbera**, Direttore artistico della Mostra Internazionale d’Arte Cinematografica della Biennale di Venezia – che per il secondo anno sarà fra i sostenitori della Mostra, confermando così l’importanza che essa riveste nella storia, nell’immaginario e nella grande vitalità attuale del territorio”.*

Inoltre, anche quest’anno il **Conegliano Valdobbiadene** sarà protagonista di tutti i **momenti più glamour della Mostra**, dalla cena di Gala di apertura a quella dedicata alla Premiazione. Sarà possibile degustare la bollicina ufficiale della Mostra a **Palazzo del Cinema** e presso i **ristoranti della Terrazza Biennale** e del **Palazzo del Casinò**, quest’ultimi due locali gestiti dallo chef **Tino Vettorello**, ma non solo. Una vera e propria squadra di Creator è stata ingaggiata per l’intera durata della Mostra. Dieci giorni durante i quali **tre content creator e un’artista** si alterneranno dando vita a diversi racconti ispirati al mondo del cinema che avranno come protagonista anche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: ci sarà il lo-fi director **Fabio Persico** ([@fabiopersico](#)), con l’ironia che lo contraddistingue, **Alessio De Santa** ([@alessio de santa](#)) con le immancabili pillole dalla Mostra, **Carlotta Berti** ([@carlotta\\_berti](#)) con il suo autentico spirito veneto e una special guest, **Mery Saporito** ([@merysaporito](#)), live sketching artist che con i suoi tratti saprà rappresentare al meglio l’atmosfera veneziana.

A chiusura della presentazione lo chef **Tino Vettorello**, punto di riferimento da quindici anni della Mostra d’Arte Cinematografica di Venezia e Ambasciatore nel mondo della cucina italiana e della tradizione veneta, ha proposto un suo piatto intitolato “L’Ostrica in bolla” con protagonista il Conegliano Valdobbiadene, ideato proprio per l’occasione e che ritroveremo nel menù del ristorante Terrazza Biennale durante i giorni veneziani.

*Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l’ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 212 case spumantistiche, 427 vinificatori e 3262 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all’estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell’assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.*

**Burson**

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bursonglobal.com](mailto:silvia.minoggio@bursonglobal.com)

**Alessandra Zaco** – cell 339 6534643

[alessandra.zaco@bursonglobal.com](mailto:alessandra.zaco@bursonglobal.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)