



**FARI ACCESI SUL PALCO DEL FESTIVAL DEL *FARE BUSINESS*
CHE RITORNA DAL 4 AL 6 MAGGIO CON I PROTAGONISTI
DELLA COMUNICAZIONE, DEL TRADE NAZIONALE ED ESTERO
E BUYERS PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO**

**PAESTUM WINE FEST BUSINESS 2025 CONTINUA
A PROMUOVERE LA STORIA E LA CULTURA DEL VINO
CON I PIU' AUTOREVOLI OPINION LEADER DI SETTORE
E OLTRE 100 SELEZIONATE E IMPORTANTI CANTINE
PROVENIENTI DAI CONFINI ITALIANI E INTERNAZIONALI**

Si muovono gli ingranaggi per la messa in moto del “Paestum Wine Fest Business 2025”, in programma **dal 4 al 6 maggio 2025** nella storica **location NEXT - Nuova Esposizione Ex Tabacchificio**. Ad aprire le porte della quattordicesima edizione

è la mente della fiera del *fare business* più grande del Centro e del Sud Italia, **Angelo Zarra**, coadiuvato dalla preziosa collaborazione di **Alessandro Rossi**, direttore ‘Paestum Wine Fest’.

La manifestazione, quest’anno, ritorna con il patrocinio della **Regione Campania**, della **Camera di Commercio Salerno**, **Assoenologi** e **Provincia di Salerno** e accoglie i più autorevoli giornalisti e comunicatori, operatori del

settore italiani ed internazionali e i più grandi opinion leader nel maestoso scenario dei monumentali Templi di Paestum. L'evento aprirà nella tre giorni, da domenica 4 a martedì 6 (dalle ore 12,00 alle ore 20,00) presentandosi con **un restyling inedito**, con la realizzazione di spazi essenziali ma raffinati nella loro semplicità, caratterizzati da un'ottima qualità costruttiva, a contrasto con l'architettura industriale del NEXT. **A firmare il disegno del nuovo Paestum Wine Fest è l'architetto Fiorenzo Valbonesi che, per il 2025, porta la sua esperienza professionale in chiave creativa, sostenibile e architettonica con un progetto che parla di promozione del territorio e del vino grazie al suo impegno costante nel settore vivo da oltre venticinque anni.**

Paestum Wine Fest 2025 parla al mondo e accoglie oltre venti buyers provenienti dalla Svezia, Serbia, Spagna, Norvegia, Estonia, Grecia, Sud Africa, Danimarca, Austria e Francia insieme ai volti più autorevoli del mondo del vino con **Charlie Arturaola**, former statunitense, wine speaker e attore cinematografico, **Chiara Giannotti**, ideatrice Vino.TV, comunicatrice e content creator, **Eros Teboni**, sommelier, wine consultant e wine educator, **Andrea Gori**, giornalista, scrittore e sommelier, **Leila Salimbeni**, direttore editoriale di Spirito diVino, **Sandro Camilli**, presidente AIS Italia, **Paola Restelli**, Wine Immersive ambassador, **Roberto Parodi**, giornalista e scrittore, **Davide Gangi**, founder Vinoway, **Errico Cecchetti**, specialist in marketing strategico, **Francesca Negri**, giornalista, scrittrice e wine tutor, **Vincenzo Russo**, Professore Ordinario di Psicologia dei consumi e neuromarketing, **Domenico Apicella**, Professore Diritto per il marketing e di Diritto dei contratti del turismo, **Titti Dell'Erba**, wine communicator e wine event manager, **Marco Di Buono**, conduttore televisivo, **Federico Menetto**,

consulente per la creazione, sviluppo ed esecuzione di progetti food&wine, **Anna Mazzotti**, penna di settore **Federico Latteri**, giornalista e figura di riferimento del mondo del vino e dei vini siciliani, e **Fabrizio Carrera**, fondatore e direttore di Cronachedigusto.it, **Bruno Petronilli**, giornalista enogastronomico, direttore responsabile di James Magazine e **Malinda Sassu**, giornalista per i settori, wine, food e travel.

Anche quest'anno, l'esclusivo collettivo della sommellerie stellata, tutti selezionati da **Matteo Zappile**, **Brand Ambassador Paestum Wine Fest Business**, sarà presente all'evento con l'incarico di promuovere e divulgare la cultura del vino. Il prestigioso **Wine Club Paestum Wine Fest** nasce dalla **collaborazione della Cantina San Salvatore 19.88**, con l'obiettivo di **valorizzare in maniera trasversale la figura del sommelier quale ambasciatore e comunicatore della storia, delle produzioni e delle realtà più importanti del settore viticolo**. Il collettivo orientato nel settore della sommellerie anche quest'anno opera con iniziative trasversali per la diffusione della storia e della cultura del territorio e delle produzioni viticole in ogni ambito del settore Ho.Re.Ca. per creare consapevoli connessioni tra cantine e consumers. I ventitré professionisti della costellazione degli stellati italiani raggruppati nel Wine Club Paestum Wine Fest di quest'anno sono: **Davide Macaluso** (Principe Di Piemonte), **Mirta Margaglio** (Perbellini), **Alessandro Tupputi** (Mammoliti), **Francesco Aldieri** (Acquolina), **Manuele Pirovano** (D'O), **Lavinia Santicchia** (Aprea), **Simona Beltrami** (Magorabin), **Luca Belleggia** (Il Pagliaccio), **Francesco Cioria** (San Domenico), **Andrea Menichetti** (Caino), **Pascal Tinari** (Villa Maiella), **Calogero Milazzo** (Arnolfo),

Beatrice Ruzzon (Damini), **Carla Scarsella** (Sintesi), **Domenico Accinni** (Pascucci), **Patrizio Pizzi** (Ydilio), **Sara Checchelani** (Materia Prima), **Luca Pozzoli** (Orma), **Federica Gatto** (Cetaria), **Oscar Mazzoleni** (Al Carroponte), **Lydia Perry** (Oro Restaurant), **Raffaele Mellino** (Quattro Passi), **Giorgia Capriotti** (Nh Fori Imperiali).

Sipario alto **sabato 3** si inizia con il primo Fuorisalone - Cena Spettacolo "Taverna del Fattore" (Gromola, SA) per aprire, poi ufficialmente il Paestum Wine Fest Business 2025 **domenica 4** con la masterclass "*Cannonau Likeness International*" (ore 12.30 - 13.30) con **Davide Gangi**, **Mariano Murru**, **Charlie Arturaola**, **Antonio Scatigna** seguita dalla solenne consegna dei riconoscimenti Paestum Wine Fest (14.30) e dal monitor "*Start the wine up: giovani, idee e nuovi mercati*" (ore 15.00 - 16.00) guidata da **Davide Gangi** e con l'intervento di **Alessandro Vespa** (Vespa Vignaioli per Passione), **Eros Teboni** (Consulente, Comunicatore e Sommelier), **Leila Salimbeni**, direttore editoriale Spirito diVino, **Chiara Giannotti**, Vino.TV Comunicatrice e Content Creator, **Vincenzo Russo**, Professore Ordinario di psicologia dei Consumi e Neuromarketing, **Alessandro Rossi**, Direttore Paestum Wine Fest Business. Seguirà alle ore 16.00 la presentazione del libro "**Uomini À La Carte**" di **Francesca Negri** e **Anna Mazzotti** e poi la masterclass "I vini Doc Friuli interpretati da Charlie Arturaola" (orario 16.00 - 17.00) condotta da **Charlie Arturaola**. Intermezzo con il Wine Experience "**Wines Tour VR Tour Immersivo**" (dalle ore 12,00 alle ore 19,00) che darà il via alla masterclass "Sfumature di Chardonnay tra Italia e Francia" (ore 18.30 - 19.30) con i relatori **Alessandro Leoni** e **Alessio Piccioni**. La prima giornata si concluderà con il Fuorisalone - **Tredaniele Dinner**, **Antica Pizzeria & Volcano Gin** "*Silent*

Party". La seconda giornata riparte con la masterclass *"Echi di terra: i bianchi dell'Etna e del Vesuvio"* con **Federico Latteri, Fabrizio Carrera, Tommaso Luongo, Carla Scarsella**, poi tasting **"Precious Like a Secret"** (ore 12.30 - 13.30) con la partecipazione di **Chiara Giannotti, Mirta Margaglio, Pascal Tinari**, per continuare ancora con *"Abbinare un'emozione"* (ore 14.00 - 15.00) guidata da **Maria Cerino**, giornalista insieme ai sommelier del Wine Club PWF 2025 **Francesco Cioria** del San Domenico in abbinamento al libro *"Bassotuba non c'è"*, **Manuele Pirovano** di D'O in abbinamento al libro *"Nudi e crudi"*, **Lavinia Santicchia** di Andrea Aprea in abbinamento al libro *"Malanimo"*, **Andrea Menichetti** di Da Caino in abbinamento al libro *"Tangerinn"*, **Patrizio Pizzi** di Idyllo abbina al libro *"Simultaneo"*. Si replica con WINE EXPERIENCE *"Wines Tour VR Tour Immersivo"* (dalle ore 12,00 alle ore 19,00). Con **Andrea Gori, Alberto Ugolini, Titti dell'Erba, Luca Belleggia, Caterina Mataluna** si apre la masterclass *"Lamole di Lamole: Chianti Classico di luce e di roccia"* (ore 15.30 - 16.30), poi *"Lo Chardonnay secondo la famiglia Lunelli"* (ore 17.00 - 18.00) con **Marcello Lunelli, Eros Teboni, Beatrice Ruzzon**. Nuovo monitor *"Riflessioni sul vino nella ristorazione contemporanea"* (ore 18.00 - 19.00) moderato da **Davide Gangi** con la partecipazione di **Davide Macaluso**, sommelier Principe di Piemonte e alcuni rappresentanti Wine Club Paestum Wine Fest, **Raffaele Chiacchiero**, ristoratore de *"Le Trabe"*, **Marzia Varvaglione**, presidente AGIVI, **Vittoria Rocca**, consigliere AGIVI, **Martina Centa**, consigliere AGIVI, **Ivano Valmori**, founder TellyWine®, **Salvatore Avallone**, Ristoratore Cetaria, **Alessandro Rossi**, direttore Paestum Wine Fest Business. Le porte del festival si chiudono con la masterclass *"Tenuta Argentiera: Ventaglio, l'essenza del Cabernet Franc di Bolgheri"* (ore 18.30 - 19.30) con i relatori **Eros Teboni, Leila Salimbeni, Fabio Fedeli, Oscar Mazzoleni**.

Infine, Fuorisalone - *“Incontri di gusto: sapori e vini di Salerno”* e cerimonia di premiazione generale PWF 2025 e premio Intrecci (ore 20.00) presso *Le Trabe* con la masterclass con i vini di Salerno e i relatori **Matteo Zappile, Tommaso Luongo, Ciro Macellaro, Titti Dell’Erba**.

Nella giornata conclusiva di **martedì 6** si comincia con il terzo e ultima tavola rotorda con *“Calici e pellicole: enoturismo e cineturismo in scena a Paestum”* (ore 11.00 - 12.00) nel suggestivo Museo Archeologico Nazionale di Paestum condotto da Davide Gangi e con i relatori **Tiziana D’Angelo**, direttore del Parco Archeologico di Paestum e Velia, **Domenico Apicella**, responsabile scientifico del laboratorio didattico DiTas, **Gianluca Vitiello**, founder Winestour VR, **Angelo Zarra**, presidente Paestum Wine Fest Business, **Alessandro Rossi**, direttore Paestum Wine Fest Business. Le degustazioni ritornano con la masterclass *“Lunelli: non solo bollicine”* (ore 14.00 - 15.00) presieduta dai relatori **Marcello Lunelli** e **Chiara Giannotti**; ancora *“Inama”* (ore: 15.30 - 16.30) con **Eros Teboni** e **Luca Inama**. Momento multisensoriale con WINE EXPERIENCE *“Wines Tour VR Tour Immersivo”* (ore 12,00 - 19,00) e conclusione con la masterclass *“Pasquale Pelissero racconta le Langhe”* (ore 17.30 - 18.30) con **Andrea Gori** e gran chiusura con Fuorisalone- *“La cucina catanese incontra la tradizione culinaria cilentana”* e cerimonia di premiazione operatori PWF 2025 (ore: 20.30) presso *“La Tavernetta di Massimo”* e con in abbinamento vini dell’Etna della Cantina Neri e vini del Cilento.

Programma, info e contatti sul sito ufficiale www.paestumwinefest.it

ICONICA || UFFICIO STAMPA PAESTUM WINE FEST

Valentina Taccone

+39 3927276994

Lucia Immacolata Migliaccio

+39 3929028138