

Programma 2026

VENERDÌ 12 GIUGNO 2026

15:00 - 17:30

INFERMERIA DEL BORGO DI FOSSANOVA

“Il Valore dell’Autoctono: tra qualità e Territorio”

Seminario formativo in collaborazione con l’ARSIAL riservato ai produttori di vino del Lazio sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni come sviluppo delle aziende e del territorio.

15.00: Saluti Antonello Testa, presidente Informare e dei rappresentanti di Coldiretti, Confagricoltura, Cia,

15.15: Marketing: Enrico Chiavacci – Responsabile marketing Marchesi Antinori

16.00: Enoturismo: Violante Cinelli Colombini – Presidente Movimento del Turismo del Vino.

16.45: Enologia: Roberto Cipresso – Winemaker internazionale e scrittore

17:30: Chiusura dei lavori con:

Giovanni Acampora Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina e Assonautica Italiana

Massimiliano Raffa – Presidente ARSIAL

Giancarlo Righini -Assessore Agricoltura e Bilancio Regione Lazio.

16:30

INGRESSO CHIOSTRO

Apertura dei banchi di assaggio

VIA DELL’ABBAZIA

Apertura villaggio Food & Wine

CHIOSTRO E REFETTORIO

Apertura della mostra

“ViCro · Il vino al microscopio”

Un’esperienza immersiva tra arte, scienza e percezione dedicata all’universo invisibile del vino.

Immagini microscopiche di tannini, lieviti e sostanze aromatiche si trasformano in paesaggi visivi contemporanei.

Realizzata dall’artista multimediale Silvia Iorio, con il coordinamento tecnico-progettuale dell’architetto Maurizio Condoluci.

18:00

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Inaugurazione

Saluti e apertura:

Giovanni Acampora – Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina Si Camera e Assonautica Italiana

Annamaria Bilancia – Sindaco di Priverno

Federico Carnevale – Presidente Provincia di Latina

Vittoria Ciaramella – Prefetto di Latina

Massimiliano Raffa – Presidente dell’Agenzia regionale per lo sviluppo e l’innovazione dell’agricoltura del Lazio (Arsial)

Elena Palazzo – Assessore Regione Lazio Turismo, Ambiente, Sport, Cambiamenti climatici, Transizione energetica, Sostenibilità

Conclusioni:

Giancarlo Righini – Assessore Regione Lazio Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste.

Benedizione dell'Evento

Padre Andrea David – Abbazia di Fossanova

18:30

INFERMERIA DEL BORGO DI FOSSANOVA

Consegna Attestati di partecipazione al Corso di Alta Formazione MANAGEMENT SOSTENIBILE DELLE IMPRESE TURISTICHE

Gli attestati saranno consegnati da:

Giovanni Acampora – Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina e Assonautica

Antonello Testa – Presidente Azienda Speciale Informare

Giuseppe Russo – Responsabile Scientifico e Coordinatore didattico del corso (Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale).

18:30 - 19:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass “Il vino della pace del Monastero di Cremisan. Un dialogo tra le tre religioni in Terra Santa”

A cura di:

Riccardo Cotarella, Presidente di Assoenologi, enologo di fama mondiale, tra le voci più influenti a livello internazionale nel settore del vino.

Marcello Masi, giornalista e presentatore televisivo.

Una masterclass in cui il vino diventa strumento di cooperazione alla pace. Il lavoro nei vigneti di Cremisan coinvolge diverse fedi (ebraica, cristiana e musulmana) in un territorio complesso, trasformando la bottiglia in un messaggio di convivenza possibile.

20:00 - 21:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass “I Grandi Rossi”

A cura di:

Roberto Cipresso

Enologo di fama internazionale

Un viaggio sensoriale ed emozionale alla scoperta delle più diverse espressioni di rossi: da quelli prodotti dalle Abbazie ai vini del territorio. Una master class che ci guida idealmente alla visita di patrimoni materiali e immateriali intrisi di spiritualità.

22:00

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Chiusura evento

SABATO 13 GIUGNO 2026

16:30

INGRESSO CHIOSTRO

Apertura dei banchi di assaggio

INGRESSO CHIOSTRO

Apertura villaggio Food & Wine

18:00 - 19:00

INFERMERIA DEL BORGO

“Olio extra-vergine: la cultura del benessere”

La Camera di Commercio Frosinone Latina presenta lo studio dell’Università “La Sapienza” di Roma sui benefici nutraceutici dell’olio extra-vergine.

Saluti istituzionali:

Giovanni Acampora, Presidente Camera di Commercio Frosinone Latina e Assonautica Italiana;

Intervengono:

Alessandro Rossi, Medico consulente del comitato scientifico della Capol

Eugenio Lendaro, professore di Chimica e Propedeutica Biochimica del Dipartimento di biotecnologie medico-chirurgiche Polo Pontino presso l’Università “La Sapienza” di Roma

Moderata: Virginia Saba, giornalista

18:30 - 19:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass “Il vino dei monasteri”

A cura di:

Vincenzo Mercurio

Migliore enologo italiano 2025

Una masterclass che riunisce tra i più prestigiosi autentici monasteri italiani – Monastero di Monte Oliveto Maggiore, Monastero Fraternità Comunità di Bose – Assisi, Monastero delle Suore Trappiste di Vitorchiano, Abbazia di Novacella, Abbazia di Praglia, Cantina Convento Muri-Gries – in un percorso non solo di degustazione e scoperta, ma anche di riflessione su un marchio di “vini di abbazia e dei monasteri”. Vincenzo Mercurio, miglior enologo italiano 2025, Vinoway Selection.

20:00 - 21:00

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass “Masterclass emozionale”

A cura di:

Francesca Venturi

Professoressa Associata in Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa

Giuseppe Ferroni

Agronomo e funzionario tecnico presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università di Pisa.

Una masterclass che trasforma l’analisi tecnica del vino in un viaggio multisensoriale, in un confronto tra vini prodotti da monasteri e abbazie e vini del territorio. L’atto di degustazione diventa un atto consapevole verso le proprie emozioni e sensazioni.

22:00

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Chiusura evento

DOMENICA 14 GIUGNO 2026

16:30

INGRESSO CHIOSTRO

Apertura dei banchi di assaggio

BORGO DI FOSSANOVA

Apertura villaggio Food & Wine

18:00 - 19:30

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Masterclass “Tra Bianchi e Perlage: alla scoperta della luce”

A cura di:

Chiara Giovoni

Ambassadeur du Champagne – Wine Expert

Champagne Editor per il magazine “Spirito di Vino”

Dalle vigne segrete nei chiostri di Venezia alle vette dorate dello Chablis, questa non è una semplice degustazione: è un viaggio tra storia e purezza. Scopriremo come il silenzio delle abbazie e la forza dei vitigni rari plasmano bianchi d’eccezione e bollicine sartoriali.

22:00

REFETTORIO DEL CHIOSTRO

Chiusura evento