



## **Vinitaly 2026: Consorzio di Tutela Vini Caserta – Vitica rinnova il legame tra eccellenza enologica e identità del territorio di Terra di Lavoro**

*Piazza Campania e l'area della Camera di Commercio di Caserta saranno il cuore pulsante delle attività consortili, tra presentazioni editoriali, analisi di mercato e degustazioni immersive.*

Caserta, 9 aprile 2026- Il Consorzio Tutela Vini Caserta, VITICA, conferma con entusiasmo la propria partecipazione alla 58ª edizione del Vinitaly, in programma a Verona dal 12 al 15 aprile 2026. All'interno del Padiglione Campania, il Consorzio presidierà strategicamente sia lo spazio espositivo della Regione, sia la postazione collettiva della Camera di Commercio di Caserta (Stand 245-248), offrendo una vetrina d'eccezione alle denominazioni tutelate: **Aversa Asprinio DOP, Falerno del Massico DOP, Galluccio DOP, Roccamonfina IGP e Terre del Volturno IGP.**

La compagine casertana si presenta quest'anno con una presenza ancora più capillare, coinvolgendo numerose aziende del territorio che, attraverso i propri stand e le aree collettive, racconteranno la straordinaria evoluzione qualitativa della viticoltura di **Terra di Lavoro**. Questa evoluzione poggia sulla costante ricerca della qualità e sulla valorizzazione della **vulcanicità** e dell'**unicità** dei suoli, elementi che conferiscono ai vini una firma identitaria riconoscibile e prestigiosa. Questi vini, che affondano le radici nella storia romana e sono stati celebrati nei secoli per la loro forte personalità, si confermano oggi ambasciatori di un patrimonio naturale e culturale esclusivo.

«La nostra partecipazione al Vinitaly 2026 – dichiara **Cesare Avenia, Presidente di Vitica** – rappresenta il consolidamento di un percorso che vede la qualità e la sostenibilità al centro della nostra visione strategica. Stiamo lavorando con

determinazione per valorizzare l'unicità dei nostri vitigni autoctoni da suoli vulcanici, portando avanti progetti ambiziosi come il riconoscimento della DOCG per il Falerno del Massico e il potenziamento dell'enoturismo come volano di sviluppo per l'intera provincia. La **vulcanicità** e l'**unicità** delle nostre denominazioni sono i tratti fondamentali per contraddistinguersi nel panorama globale e risultano asset decisivi per incentivare le attività di enoturismo, attirando visitatori desiderosi di scoprire un territorio autentico. Essere a Verona significa mostrare al mondo il dinamismo di un territorio che sa coniugare una tradizione millenaria con tecniche di produzione all'avanguardia, capaci di intercettare i gusti dei mercati internazionali più esigenti».

Il fitto calendario di appuntamenti si aprirà domenica 12 aprile alle ore 11.00, presso lo **Spazio CCIAA Caserta**, con la presentazione dell'aggiornamento della "Guida Vini Caserta". L'incontro vedrà il confronto tra il **Presidente della Camera di Commercio di Caserta, Tommaso De Simone**, il **giornalista Luciano Pignataro** e il **Presidente di Vitica, Cesare Avenia**, il quale illustrerà le attività consortili, i progetti in corso e i futuri traguardi del territorio. Alle ore 14.00, seguirà un focus di rilievo sull'Andamento del mercato dei Vini, con un approfondimento specifico su Campania e Caserta curato da **Denis Pantini** e la partecipazione di **Guido Invernizzi**, arricchito da una degustazione di prodotti tipici e vini locali. Nel pomeriggio, alle ore 16.00, la Sala Grande della Regione Campania ospiterà l'evento "**Terra di Lavoro Wines: i rossi d'annata**", un'esperienza di degustazione immersiva 3D guidata da **Pietro Iadicicco** (AIS Campania), pensata per far vivere agli ospiti un viaggio sensoriale totale tra i filari casertani, esaltando le caratteristiche minerali derivanti dalla matrice vulcanica del terreno.

Le giornate successive saranno dedicate all'approfondimento tecnico con i Wine Talk presso lo Spazio CCIAA Caserta (Postazioni 246/247/248). Lunedì 13 aprile l'attenzione sarà rivolta all'Aversa Asprinio DOP (ore 11.00) e al Falerno del Massico DOP (ore 16.00). Martedì 14 aprile si proseguirà con il Galluccio DOP e la Roccamonfina IGP al mattino (ore 11.00), per concludere nel pomeriggio (ore 16.00) con le Terre del Volturno IGP. Ogni sessione vedrà la collaborazione tecnica di **AIS Caserta** e il coinvolgimento diretto dei produttori, i quali testimonieranno come la qualità produttiva sia strettamente legata alla natura vulcanica delle vigne.

Oltre agli appuntamenti istituzionali in fiera, Vitica manterrà il suo impegno verso il grande pubblico di appassionati partecipando attivamente alle iniziative promozionali previste dal progetto **CAMPANIA.WINE** in collaborazione con gli altri Consorzi di tutela campani e coordinate dalla Regione Campania nel centro storico di **Verona Vinitaly and the city**, all'interno del Cortile del Tribunale previste da venerdì 10 aprile a domenica 12 aprile, confermando la volontà di rendere i vini di **Terra di Lavoro** protagonisti anche fuori dai padiglioni espositivi grazie alla loro inimitabile impronta territoriale.



**Floriana Schiano Moriello**

IN VIAGGIO TRA PAROLE, STORIA E TERRITORIO

**Ufficio Stampa | PR**

Floriana Schiano Moriello Cell. 339 2635562

[florianaschianomoriello@gmail.com](mailto:florianaschianomoriello@gmail.com)

ufficiostampa@vitica.it