



CAPITANATA
SPUMANTE METODO CLASSICO

Festival

30 maggio
2025
San Severo

CON IL PATROCINIO DI:



CAMERA DI COMMERCIO
FOGGIA



UNIVERSITÀ
DI FOGGIA



Città di San Severo

INFORMAZIONI: capitanatasmc@gmail.com - Telefono 388 156 6874

ore 18:00
Sala Fanelli
Piazzale Cappuccini, 1

Nuove Opportunità di Valorizzazione dei Vitigni Autoctoni in ambito Spumantistico e Nuove Frontiere dell'Enoturismo

Saluti delle Autorità

Donato Pentassuglia - Assessore **Agricoltura Regione Puglia**

Lidya Colangelo - Sindaco di **San Severo**

Vincenzo Simeone - Presidente **GAL Daunia Rurale 2020**

Presentazione Associazione Capitanata Spumante Metodo Classico

Girolamo Fabio d'Amico

Vitigni autoctoni e crisi climatica: una sfida per la spumantizzazione

Laura de Palma - **Università di Foggia, DIP DAFNE**

Fronteggiare i cambiamenti climatici: impatti sulla qualità degli spumanti e strategie per contrastarli

Antonietta Baiano - **Università di Foggia DIP DAFNE**

L'Enoturismo come volano di sviluppo del Territorio

Giuseppe Di Carlo - **Presidente C.C.I.A.A. Foggia**

Finanziamenti per un sviluppo sostenibile

Manlio Cassandro - **Cassandro Progettazione e Finanziamenti**

Moderà

Daniele di Fronzo - **Ufficio Pres. Consiglio Generale Pugliesi nel mondo Reg. Puglia**

ore 20:00
Villa Comunale

Festa del Metodo Classico – DJ Set con DJ FRAK

BANCHI DI DEGUSTAZIONE SPUMANTI

delle Cantine Associate **Capitanata Spumante Metodo Classico**

a cura Sommelier **AIS Delegazione Foggia**

BANCHI PRODOTTI GASTRONOMICI DEL TERRITORIO

CANTINE SOCIE:

ARIANO
Vino di Famiglia

Almaguira

L'Aspre

RE DAUNO

SARACINO
autentici vini di Puglia

TEANVM

**CANTINE
7 CAMPANILI**

IN COLLABORAZIONE CON:



AIS Puglia
Foggia

SPONSOR:

BCC San Giovanni Rotondo
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

syngenta

MAZZEO shopping

Allianz
PAZIENZA assicurazioni