



SPIRITOSA[®]

FESTIVAL DEL BERE BENE

28/29/30 SETTEMBRE 2024

CASTELLO VOLANTE - CORIGLIANO D'OTRANTO (LE)

SPIRITOSA ACADEMY

SABATO 28

ORE 17.00 - TASTING ROOM

Giovani produttori a confronto: Giovanni Aiello enologo per amore, Cantine Serio, Tenute Riovini e Autnotout - Serena Leo
New Wine Generation

ORE 18.00 - TASTING ROOM

Vini La Marca - Evoluzione del mercato del prosecco in Italia e nuove prospettive - Accademia IAFeM
Davide Zanette
Direttore Commerciale Vini La Marca

ORE 19.00 - TASTING ROOM

Tasting di bollicine con stile: sorsi e storie del Lazio nel calice
Titti Dell'Erba *Sommelier AIS*
Ambassador Bere Puglia

ORE 17.00 - COMPETITION ROOM

Da Ultimo a Ultimo bar community
Fabio Maroni *Ultimo* | Varese

ORE 18.00 - COMPETITION ROOM

Turismo birrario e alogastronomia: dal prodotto all'esperienza attraverso il territorio
Aristodemo Pellegrino *Ideatore del progetto Sulle vie della Birra, referente Unionbirrai Beer Tasters per Puglia e Basilicata*

ORE 19.00 - COMPETITION ROOM

Le seduzioni della grappa. Elegante, fine, morbida: un piacere tutto nuovo
Annamaria De Luca *ANAG*

ORE 17.00 - SALA MEDIEVALE

Miscelatori Futuristi
Francesco De Rosa
Manifattura | Firenze

ORE 18.00 - SALA MEDIEVALE

Un approccio Democratico alla Miscelazione
Fabrizio Candino *Sartoria* | Palermo

ORE 19.00 - SALA MEDIEVALE

Salotto Spiritoso con ospiti a sorpresa
Flavio Guido *Accademia IAFeM*

ORE 17.00 - BACK BAR TERRAZZA

Molinari Extra's twist on tradition, dai rituals ai cocktail che non ti aspetti

ORE 18.00 - BACK BAR TERRAZZA

Drink & Ink: le bevute dei grandi autori e personaggi letterari
Eleonora Tricarico *Giornalista pubblicista e copywriter*

MASTERCLASS
e TALK sono
gratuiti ma
a numero chiuso.

PRENOTA QUI
info@spiritosa.org

SPIRITOSA ACADEMY

DOMENICA 29

ORE 17.00 - TASTING ROOM

Tasting "Alture"

Serena Leo e Cantine Paololeo

ORE 18.00 - TASTING ROOM

Come fare branding

Chiara Buzzi *Rita Cocktail | Milano*

ORE 19.00 - TASTING ROOM

La nascita della viticoltura e la sua evoluzione in Puglia

Francesco Solinas *Accademia IAFeM*

ORE 17.00 - COMPETITION ROOM

Birra Analcolica: i nuovi trend del

mercato - Manila Benedetto - *Esperta di food&beverage e turismo, digital marketing strategist e project manager. Dal 2012 è Unionbirrai Beer Tasters.*

ORE 18.00 - COMPETITION ROOM

Malti, mestoli e fornelli: il piacere di fare la birra in casa

Aristodemo Pellegrino incontra il Gruppo Homebrewers Salento

ORE 19.00 - COMPETITION ROOM

Cocktail Finance - I numeri dietro al tuo bancone

Bruno Rocco *Banana Republic | Roma*

ORE 17.00 - SALA MEDIEVALE

Il potere del primo impatto - neuromarketing e packaging

Antonio Leo *Accademia IAFeM*

ORE 18.00 - SALA MEDIEVALE

Bar Industry

Stefano Talice *Accademia IAFeM*

ORE 19.00 - SALA MEDIEVALE

Spazio BTM - Le opportunità dell'Enoturismo

Susana Alonso *Wine digital strategist, sommelier, founder di "Sorsi di Web"*

ORE 17.00 - BACK BAR TERRAZZA

Diplomatico Rum Experience

Monica Noni

ORE 18.00 - BACK BAR TERRAZZA

Il naso nei cocktail

Oscar Quagliarini

LUNEDÌ 30

continua



ORE 12.00 - TASTING ROOM

Ispirazioni per studenti delle scuole alberghiere

Giuseppe Lampugnani e Marco Fedele raccontano le loro storie di successo

ORE 14.00 - TASTING ROOM

Viaggio tra i terroir della Champagne

Riccardo Orsini
Brand Manager Première Italia

ORE 15.00 - TASTING ROOM

Spazio Mebimport - Storie e Sapori nel Calice

Clemente Zecca *Conti Zecca*

ORE 16.00 - TASTING ROOM

Comunicare il vino senza banalità

Cristiano Cini *Wine TV - Accademia IAFeM*

SPIRITOSA ACADEMY

LUNEDÌ 30

ORE 17.00 - TASTING ROOM

La nuova tendenza dei vini dealcolati

Marzia Varvaglione *Business developer e direttore marketing Cantina Varvaglione 1921*

ORE 18.00 - TASTING ROOM

Il Vino fa buon sangue? Spoiler: NO. Salute e Benessere in un calice di vino

Prof. Michele A. Fino *Professore di Fondamenti del diritto europeo Università di Pollenzo e Autore del libro 'Non me la bevo', Mondadori 2024. Presenta: Fiorella Perrone*

ORE 19.00 - TASTING ROOM

Rigenerazione Spiritosa - Salento nel post-Xylella: Diversificazione sostenibile con specie utili al "Bere Bene"

Massimo Toma *Agroecologo*, Fabio Tarantino *Vice Pres. Prov. di Lecce*, Francesco Minonne *Ruralia*, Leo Piccinno *Pres. DAJS*, Daniele De Pascalis *Melograni Martino*. Modera: Pierpaolo Lala

ORE 12.00 - COMPETITION ROOM

Spazio Mebimport - La liquoristica

Moderna - Michele De Bellis *Spirits category manager presso MEBIMPORT S.p.a.*

ORE 15.00 >20.00

COMPETITION ROOM

SPIRITOSA COCKTAIL COMPETITION

ORE 11.00 SALA MEDIEVALE

Bar o Cocktail Competition?

Economia e Psicologia di una SFIDA!

Daniele Gentili *Red Bull*

ORE 12.00 SALA MEDIEVALE

Service vs Hospitality

Chiara Buzzi *Rita Cocktail | Milano*

ORE 14.00 SALA MEDIEVALE

Crescita personale ed obiettivi nel mondo dell'hospitality

Giovanni Torre *Circus | Catania*

ORE 15.00 SALA MEDIEVALE

Behind the Bar

Michele Capasso *Kadavè | Napoli*

ORE 16.00 SALA MEDIEVALE

Spazio Mebimport - La consapevolezza della scelta delle birre artigianali nel proprio locale

Aristodemo Pellegrino e Francesco Fumarola *Beer Specialist Mebimport S.p.a.*

ORE 17.00 SALA MEDIEVALE

Il Metodo Bohémien

Salvatore Longo *Bohème | Catania*

ORE 18.00 SALA MEDIEVALE

Come utilizzare gli strumenti social

Eleonora Tricarico *Giornalista pubblicista e copywriter*

ORE 19.00 SALA MEDIEVALE

L'universo delle birre senza glutine, quando la mancanza è un punto di forza

Alfonso Dal Forno *Giornalista enogastronomico*

ORE 17.00 - BACK BAR TERRAZZA

Talk Istituzionale - Il bere bene come fattore di crescita del territorio

Alessandro Delli Noci

Assessore Regionale alle Attività Produttive

Stefano Minerva

Presidente della Provincia di Lecce

Dina Manti *Sindaco di Corigliano d'Otranto*

Federico Pastore *Direttore Confindustria Lecce*

Valentino Nicolì *Presidente Confindustria Lecce*

Michele Manca *Presidente di Spiritosa Festival*

Modera: Pierpaolo Lala

MUSICA SPIRITOSA

SABATO 28

TERRAZZA MARE

Ore 18.00 > 20.00

Frank Lucignolo

Ore 20.00 > 22.00

Pantu

ATRIO CASTELLO

Ore 22.00 > 04.00

Adults Only +25 presenta

Buck

Okee Ru

Andy Smith *ex Portishead*

DOMENICA 29

TERRAZZA MARE

Ore 16.00 > 18.00

Dj Sorge

Ore 18.00 > 20.00

Valerie & Proto

Ore 20.00 > 22.00

Whtrsh

Coez Official Dj

Ore 22.00 > 24.00

Herta'N Roll

LUNEDI 30

TERRAZZA MARE

Ore 14.00 > 16.00

Max Nocco

Ore 16.00 > 18.00

Tropicalia

Ore 18.00 > 20.00

Niuri Te Sule

STREET FOOD

Tra le terrazze del Castello stand gastronomici con eccellenze provenienti da tutto il territorio pugliese da abbinare alle vostre bevande preferite.

SECRET BAR

Ci sarà un secret bar, molto difficile da trovare, dove si alterneranno alcuni tra i migliori cocktail bar italiani tra cui: **Banana Republic (Roma)** • **Drink Kong (Roma)** • **Manifattura (Firenze)** • **Bohème (Catania)** • **Circus (Catania)** • **Sartoria (Palermo)** • **Kadavé (Napoli)**

MERCATINO VINTAGE

Lunedì 30 Settembre ci sarà il primo mercatino vintage a tema bar d'Italia. Un viaggio tra oggetti iconici e memorabilia per collezionisti e amanti del design retrò!

IL RISTORO TRA LE NUVOLE

nuvole
Castello Volante
CIBI, STORIE, CULTURE

Nuvole, il bistrot del Castello Volante, durante i tre giorni del Festival diventerà un vero e proprio laboratorio del gusto.

SABATO 28 ore 20.00

ANDREA MAZZOLA & DILETTA BAGORDO

Chef Resident di Nuvole

Innamorato da sempre di questa terra magica, Andrea Mazzola ci farà ritrovare profumi e colori del Salento attraverso tanta ricerca e innovazione per valorizzare le materie prime esaltandone il loro gusto. Al suo fianco in cucina, Diletta Bagordo (anche lei resident di Nuvole) sempre molto attenta nella proposta di antichi sapori della tradizione popolare.

DOMENICA 29 ore 20.00

NINO ROSSI E MILLER BRYANT

Qafiz Ristorante e Gotty

La speciale serata di Domenica 29 Settembre vedrà protagonisti lo chef Nino Rossi, stella Michelin del Qafiz Ristorante, e lo chef Miller Bryant che insieme hanno dato vita al progetto Gotty.

Gotty è l'unione perfetta tra due background culinari molto diversi, ma complementari: la tecnica e la raffinatezza di Nino Rossi si fondono con l'energia e la passione di Miller Bryant, creando i tacos più unici di sempre. Un mix distintivo che si trasforma in una vera e propria esplosione gastronomica.

LUNEDÌ 30 ore 13.00

MAURIZIO RASELLI

Owner & Chef 3 Rane Ristoro

Maurizio Raselli dai Luxury Hotel in giro per il mondo arriva nel Salento e ci lascia il cuore. La sua cucina artigiana è un fine dining democratico che rappresenta una delle più riuscite varianti della ristorazione oggi presenti sul territorio. I piatti di 3 Rane Ristoro a Lecce sono piuttosto riconoscibili; l'ingrediente è sempre evidente, mai nouvelle vague gastronomica solo per stupire.

Gli accostamenti spesso sono estremi, inconsueti, ma sempre studiati e mai casuali.

INFERNO

Spiriti, Sodati, Caffè

.....

Cep's, Cursano, Dr Gin,
Fico Essere Buoni, Gamondi,
Ghilardi, Pallini, Red Bull, Skipa,
Zanin, CDP, Distillerie Prete,
Melograno Martino, Uico srl,
Geco Gin, Molinari, Cointreau
The Organics by Red Bull, Gin
Mare, Jack Daniel's, El Jimador,
Diplomatico, Mebimport S.p.a.,
The London Essence co.,
Limoncello di Capri,
The Botanist Dry Gin, Orsini Soda,
Valentino Caffè, Santino Caffè,
Veronero Caffè, Torleanzi, Feudi di
Guagnano, Tenuta Demaio, Tenuta
Corallo, Amastuola

PURGATORIO

Birre Artigianali

.....

BAC Birrifico Ferraro, Birrifico
BAP, Jolly Roger, Birra Salento,
Birrifico Malatesta, Birra Terrona,
Birrifico L'Olmaia, Birrifico
Artigianale Capo d'Otranto

PARADISO

Vini & Bollicine

.....

Cantele, Conti Zecca, Copertinum,
Le Vigne di Sammarco,
Leone De Castris, Melissa Wines,
Paololeo, Rivovini, Serio,
Terre Carsiche, Vitivinicola Marulli,
Zaretto, Tenuta Donna Dunata,
Apollonio, Calitro,
Cantine De Falco, Schola Sarmenti,
Tenute Viglione, Terradoce,
Lumynos, Borghi di Puglia.

I LUOGHI *SPIRITOSI*



Sala Cavallerizza



Tabaccaia



Sale Nobili



SPIRITOSA

FESTIVAL DEL BERE BENE

28/29/30 SETTEMBRE 2024

CASTELLO VOLANTE - CORIGLIANO D'OTRANTO (LE)



UNIONE EUROPEA



PROMOZIONE

POC PUGLIA 2014/2020 - ASSE VI - AZIONE 6.8

#WEAREINPUGLIA

Un progetto di

Sartoria
degli Spiriti

Con la collaborazione di



REGIONE PUGLIA
ASSessorato INDUSTRIA
TURISTICA E CULTURALE
SISTEMI E VALORIZZAZIONE
DEI BENI CULTURALI



PROVINCIA
DI LECCE



COMUNE DI
CORIGLIANO
D'OTRANTO



160°
Camera di Commercio Lecce
dal 1862 al servizio della Regione



CONFCOMMERCIO
IMMERSO PER LA TERRA
LECCE



CONFINDUSTRIA LECCE

Main sponsor



MOLINARI



INQUADRA
IL QR CODE CON IL TUO SMARTPHONE
PER ACCEDERE
A TUTTE LE PAGINE DEL FESTIVAL



SPIRITOSA.ORG | @ f d