



# **SPIRITOSA**<sup>®</sup>

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](mailto: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 Ponzano 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*, Paolo Greco *Consigliere Provincia di Lecce - Delega Agricoltura*, 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, ci farà ritrovare profumi e colori del Salento. Attraverso ricerca e innovazione valorizza le materie prime esaltandone il loro gusto. Al suo fianco in cucina Diletta Bagordo (anche lei resident di Nuvole), sempre molto attenta alla valorizzazione e la riscoperta dei sapori antichi 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



Main sponsor



MOLINARI



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



SPIRITOSA.ORG | @ f d