

# veniamo al succo

Passato, presente e futuro dei vini di Puglia.

AIS PUGLIA  
Delegazione Murgia

Domenica 23 Ottobre 2005 - "Il Melograno" Monopoli - Ba

## VENIAMO AL SUCCO

Ne parliamo con **Enzo Russo**, Assessore Risorse Agroalimentari Regione Puglia e con autorevoli ospiti.

ore 9.30

**Registrazione**

ore 10.00

**Lezioni di geografia**

La nuova geografia regionale della viticoltura presentata dal **prof. Mario Fregoni** e raccontata a turno da:

**Mauro Cappabianca** - Daunia  
**Leonardo Palumbo** - Castel del Monte  
**Lino Carparelli** - Murgia e Valle d'Itria  
**Leonardo Pinto** - Messapia  
**Severino Garofano** - Salento

**Luciano Pignataro** giornalista - Il Mattino

ore 11.15

**Il mio tesoro**

Contrappunti sui vitigni da salvare e da valorizzare:  
**Donato Antonacci**, docente CRA Istituto Sperimentale per la Viteicoltura  
**Sergio Botrugno** - Ottavianello  
**Leonardo Guidacci** - Tuccanese  
**Gregory Perrucci** - Sussunianiello

Cosa hanno portato, cosa hanno preso i produttori pugliesi:

**Albiera Antinori Rimbotti**  
**Domenico Zonin**

**Andrea Gabrielli** giornalista - Veronelli EV

ore 13.00

**Sospensione lavori e pausa pranzo**



### NON MANCARE PERCHÉ

- Perché i protagonisti sono gli appassionati e i professionisti del mondo del vino: niente accademia, poche cerimonie ma piuttosto uno scambio di idee vivo e schietto.
- Perché ci confronteremo su come e perché i vini e gli oli di Puglia possono contribuire allo sviluppo del territorio.
- Perché il luogo è eccellente, il programma straordinario, gli ospiti illustri.
- Perché imposteremo il futuro dei vini e degli oli di Puglia: la nostra storia, il nostro presente ma soprattutto il nostro domani.

Aspettiamo le Vostre adesioni entro giovedì 20 ottobre. Non potete mancare. Ci vediamo a Monopoli.

Masseria Il Melograno  
Contrada Torricella, 345 - Tel. 080 6909030  
www.melograno.com

Passato, presente e futuro dei vini di Puglia.  
da un'idea di Felice Tinelli (responsabile eventi AIS Murgia)

ore 15.15

**Affari**

Consigli utili per competere con successo nei mercati e per lo sviluppo del turismo del vino con interventi di:

**Massimo Ostilio**

Assessore al Turismo Regione Puglia

**Michele Capriati**

Economista, Docente Università di Bari

**Vittoria Cisonno**

Presidente MITV Puglia

**Fernanda Roggero** giornalista - Il Sole 24 ore

ore 16.00

**Il buon esempio**

Quando l'Unione fa la forza.

I Presidenti dei Consorzi di tutela pugliesi dei vini a confronto.

**Sandro Frisullo**

Vice Presidente Regione Puglia

**Antonio Coppi**

Presidente Consorzio Primitivo di Gioia doc

**Pietro Giorgiani**

Presidente Consorzio Brindisi doc e Squinzano doc

**Piernicola Leone de Castris**

Presidente Consorzio Salice Salentino doc

**Francesco Liantonio**

Presidente Consorzio Castel del Monte doc

**Luigi Primiceri**

Presidente Consorzio Primitivo di Manduria doc

**Nicola Rossi**

Presidente Consorzio Rosso Canosa doc

ore 17.00

**Liscio come l'olio. O no?**

L'olio protagonista in Puglia come il vino. L'AIS Puglia e i corsi di degustazione di olio.

Ne discutiamo con:

**Fausto Borella**

ALS Lazio - corsi per sommelier olio

**Luigi Caricato**

Giornalista degustatore

**Franco Matarrese**

Capo panel

**Maurizio Pescari** giornalista - Corriere della Sera

ore 18.00

**Vedi cosa bevi**

Ristorazione e Vino: questo matrimonio s'ha da fare.

Ci confrontiamo con:

**Salvatore Bufi**

Ristoratore e Presidente dell'Associazione

"Buona Puglia"

**Vincenzo Carrasso**

Delegato AIS Murgia

**Roberta Guerra**

Imprenditrice accoglienza turistica

**Francesco D'Agostino** giornalista - Cucina & Vini

Chiusura dei lavori a cura di **Vito Sante Cecere**,  
Presidente AIS Puglia.

Conduce **Franco Liuzzi**

ore 19.00

**Degustazione dei vini e degli oli delle aziende partecipanti.**



Con il contributo di:



## Regione Puglia

Assessorato Risorse Agroalimentari

Saranno con noi:



è un evento  
**TIRSO**

Segreteria organizzativa: Via Cardassi, 6 - 70121 BARI  
Tel. 080 5231926 Fax 080 5275510 - info@tirsosrl.com

AIS PUGLIA

www.aispuglia.it