



A San Severo il Festival degli Spumanti di Capitanata, otto cantine unite tra laboratori, degustazioni e convegni dedicati al Metodo Classico

22 Maggio 2026 

SAN SEVERO - Unire radici popolari e visione contemporanea, piatti semplici della tradizione contadina e Spumante Metodo Classico di Capitanata. È perfettamente riuscito l'esperimento proposto dal laboratorio "Miseria e nobiltà" che ha dato il via alla 2^a edizione del Festival degli Spumanti di Capitanata, in programma a San Severo (Foggia) fino a domani.

Proprio come nella celebre commedia di Eduardo Scarpetta, anche la serata di giovedì 21 maggio - ospitata nella Sala Arca delle Cantine d'Araprì - ha messo in scena il valore simbolico della tavola come luogo di incontro, racconto e condivisione, trasformando il cibo e lo Spumante Metodo Classico di Capitanata, in strumenti di relazione culturale e memoria collettiva.

In questo parallelismo tra teatro e territorio la serata, presentata dal presidente di Puglia Expò **Michele Bruno** e dal critico gastronomico **Francesco Zompì**, ha visto l'abbinamento di quattro spumanti Metodo Classico con un menù che ha valorizzato i sapori della tradizione locale. Lo chef **Massimo Andrea Di Maggio** ha proposto una focaccia classica con grano Senatore Cappelli, un sushi garganico che ha rivisitato il piatto orientale con asparagi, pomodoro secco, olive e verza, poi un'orecchietta con favetta in doppia consistenza, cacio ricotta di capra garganica e scorza di lime, infine un piatto intramontabile del territorio: il pancotto.

"Abbiamo voluto abbinare la cucina 'povera' alle bollicine per far capire che in un territorio come quello della Capitanata possono coesistere miseria e nobiltà", ha evidenziato **Michele Bruno**, sottolineando che in realtà oggi i piatti poveri sono anch'essi nobili, perché costituiscono la base della Dieta Mediterranea. Il pubblico presente alla serata ha gradito gli abbinamenti e ha partecipato con curiosità al racconto.

Il Festival continua oggi, venerdì 22 maggio, con il convegno "Il Metodo Classico in Capitanata: stato dell'arte e prospettive", in programma alle ore 18,00 a San Severo, presso la Palazzina Liberty.

Dopo i saluti istituzionali del presidente dell'Associazione Capitanata Spumante Metodo Classico **Girolamo D'Amico**, del sindaco di San Severo **Lidya Colangelo**, del presidente del Gal Daunia Rurale 2020 **Vincenzo Simeone**, del presidente del Distretto del Cibo Daunia



Rurale **Paki Attanasio** e del referente del Servizio Nuove Imprese della Camera di Commercio di Foggia **Erasmus Di Giorgio**, interverranno esperti del settore per approfondire il ruolo della Capitanata come nuova frontiera dell'enoturismo e della produzione di qualità.

Laura De Palma (Università di Foggia) farà un focus su "Sostenibilità della vitivinicoltura negli anni della crisi climatica: un connubio possibile?", **Dario Stefano** (Università Lumsa Roma) parlerà di "Spumanti di qualità e sviluppo enoturistico: identità territoriale e governance locale quali fattori strategici", **Susana Alonso** (Digital Wine Marketing Academy) darà dei suggerimenti con "Dal vigneto al click. Strategie digitali per valorizzare vino e territorio nell'era della ricerca online". A chiudere i lavori, moderati da **Rosaria Bianco**, sarà l'assessore regionale all'agricoltura **Francesco Paolicelli** (l'evento è ad ingresso libero).

La giornata proseguirà con una cena conviviale presso Masseria Celentano, tra degustazioni, piatti della tradizione e intrattenimento musicale.

Gran finale sabato 23 maggio nella Villa Comunale di San Severo, con una serata dedicata alle degustazioni degli Spumanti Metodo Classico delle otto cantine associate, accompagnate da eccellenze gastronomiche locali, musica live e momenti di convivialità.

"Il nostro obiettivo è far conoscere sempre di più, a livello locale, nazionale e internazionale, lo Spumante Metodo Classico di Capitanata, promuovere il territorio e stringere rapporti con le istituzioni, con l'università e con i centri di ricerca per migliorare la qualità dei nostri prodotti, lavorando sui nostri vitigni che sono il Montepulciano, il Bombino Bianco e il Nero di Troia", hanno detto **Girolamo D'Amico** e **Ilaria Toma**, rispettivamente presidente e vice presidente dell'Associazione Capitanata Spumante Metodo Classico.

Il Festival degli Spumanti di Capitanata è organizzato dall'Associazione Capitanata Spumante Metodo Classico che riunisce otto cantine del territorio (Almagaia, Re Dauno, Cantine 7 Campanili, Tenuta D'Araprì, Alberto Longo, Borgo Turrito, Cantine Teanum e Saracino), è a cura di One Eventi e Puglia Expò, con il patrocinio della Provincia di Foggia, del Comune di San Severo e del Gal Daunia Rurale 2020.