



CONSORZIO DI TUTELA
PRIMITIVO DI MANDURIA
DOC e DOCG

Il Consorzio di Tutela impegnato fino a settembre

Primitivo di Manduria: sei eventi, sei modi di esplorare il territorio e la Dop

Novella Pastorelli esalta l'enoturismo e l'impegno estivo

Con l'arrivo della stagione estiva, il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria si prepara ad un intenso programma di eventi dedicati alla promozione della sua DOP. Quest'anno, il Consorzio parteciperà attivamente a sei eventi estivi, trasformando ciascuno di essi in una celebrazione del suo vino e del suo territorio.

L'avventura inizia il 27 luglio a Sava (TA) con l'evento **CibuSava**, dedicato alle radici agro-alimentari locali. IL Consorzio inviterà i partecipanti a degustare il Primitivo di Manduria presso una postazione dedicata, offrendo loro l'opportunità di scoprire le sue sfumature.

Il 2 agosto a Maglie (LE), nel suggestivo contesto della Corte dei Granai, il Consorzio sarà protagonista di **Benvenuti in Puglia**. I visitatori potranno immergersi completamente nell'esperienza sensoriale offerta dal Primitivo di Manduria, con degustazioni curate da sommelier AIS.

Il 10 agosto, sempre a Sava, il Consorzio brillerà durante **Calici di Stelle**, uno degli eventi più attesi dell'estate. In questa magica serata, sotto il cielo stellato della Puglia, il Consorzio promuoverà il Primitivo di Manduria come simbolo dell'eccellenza vitivinicola locale.

Dal 11 al 13 agosto a Lizzano (TA), il **Wine Tour Fest** trasformerà le strade del centro storico in un palcoscenico di artigianato locale e musica, accompagnato da degustazioni di piatti tipici e vini pregiati. Il Consorzio non mancherà di presentare il Primitivo di Manduria agli appassionati.

Il 17 e 18 agosto, Maruggio (TA) ospiterà **La Strada dei Saperi e dei Sapori**, un evento dedicato all'eccellenza enogastronomica, a pochi passi dal mare. Il Consorzio sarà presente con una postazione dedicata, invitando i partecipanti a scoprire le caratteristiche distintive del Primitivo di Manduria, celebrando così la tradizione e l'identità del territorio.

Infine, dal 28 agosto al 1 settembre a Matera, **MateraGusto Italia Doc** accoglierà visitatori nel suggestivo centro storico, con un focus speciale sui prodotti a marchio DOC del sud Italia. Il Consorzio presenterà orgogliosamente il Primitivo di Manduria anche attraverso masterclass e degustazioni.

“I consorzi di tutela non sono semplici garanti della qualità e dell'autenticità dei prodotti DOP, ma rappresentano dei veri e propri guardiani del territorio, svolgendo un ruolo cruciale nella promozione turistica dei territori vitivinicoli. – dichiara **Novella Pastorelli**, Presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria - Il nostro impegno con i 18 comuni dell'areale mira a massimizzare l'impatto delle nostre iniziative promozionali, promuovendo l'enoturismo come motore di sviluppo economico e culturale. La recente riforma delle Indicazioni Geografiche ha rafforzato ulteriormente il nostro ruolo, consentendoci di contrastare la contraffazione, proteggere il nostro marchio tuttavia, la riforma non si è limitata a questi aspetti difensivi. Ha anche incentivato attivamente il nostro ruolo di turismo capitalizzandolo sul fascino del nostro territorio e della nostra DOP. Questo è particolarmente evidente durante i mesi estivi, quando il flusso di turisti raggiunge il suo picco massimo. Abbiamo pertanto deciso, insieme al consiglio di amministrazione, di investire risorse significative nel finanziamento di eventi regionali e non. Questi appuntamenti non sono solo un'opportunità per promuovere il Primitivo di Manduria ma anche per esaltare la bellezza del nostro paesaggio, la ricchezza della nostra cultura enogastronomica e l'ospitalità dei nostri comuni.

L'impegno del Consorzio si estenderà fino a settembre, coprendo un ampio spettro di iniziative che coinvolgeranno residenti e visitatori. Dalle degustazioni guidate alle serate di gala, fino alle manifestazioni culturali che celebrano le tradizioni locali, saremo attivamente coinvolti nella valorizzazione del nostro territorio e nella diffusione della nostra eccellenza enologica”