



Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

[OK](#) [NORMATIVA SUI COOKIE](#)

Italia a Tavola



Sélectionner une langue Fours par [Google Traduction](#)

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Mercoledì 27 Febbraio 2019 | aggiornato alle 22:09 | 57769 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** **PARTNER** CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



[HOME](#) [VINO](#) [CONSORZI](#)



Consorzio di tutela del Primitivo Di Maggio è il nuovo presidente

Publicato il 27 Febbraio 2019 | 11:18

Mauro Di Maggio è il nuovo presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria. Il direttore di Cantine San Marzano è stato eletto dal Consiglio d'amministrazione. Succede a Roberto Erario, nuovo vicepresidente. «Si tratta di un cambio di timone tra due professionisti che collaborano in modo sinergico da tanti mandati - afferma il neo presidente - ringrazio Erario per il forte impegno, la grande umanità e di aver guidato con massima lungimiranza il **Consorzio Tutela del Primitivo di Manduria** verso obiettivi sempre più importanti. Continueremo, insieme al Cda, a sostenere le grandi iniziative promozionali, a puntare sulla sostenibilità, ad aiutare le imprese, ad essere proattivi nella promozione, nel controllo e nel racconto del territorio».



Mauro Di Maggio

Valorizzare la Denominazione attraverso una continua ricerca della qualità del prodotto fatta di autenticità e territorialità, migliorandone il posizionamento e l'immagine sui mercati nazionale e internazionale, è la mission del Cda del Consorzio.

Classe 1975, **Mauro Di Maggio** è direttore generale di Cantine San Marzano e membro del Comitato di Certificazione dei vini doc e igr presso la Camera di commercio di Taranto. Ad

OFFERTA SKY BAR
L'OFFERTA COMPLETA DI
SPORT E CALCIO
179€/MESE
FINO AL 31 LUGLIO 2019
ANZICHÉ 269€/MESE
800 024420
SCOPRI DI PIÙ

A proposito di feste:
brinda con il nuovo
ASTI Secco Docg.

ASTI DOLCE
ASTI SECCO
MUSCATO D'ASTI

25 Years
Coming Home
for ProWein
ProWein
17 - 19 Marzo 2019
Düsseldorf, Germania

Italian
ideas to
take away
1&2
PARIZZA
ORDER YOUR
FREE BADGE

I PROFESSIONISTI

Le più grandi
bollicine d'Italia...
Francia e
resto d'Europa



affiancarlo, i vice presidenti Roberto Erario e Paolo Leo e i consiglieri Eleonora Brunetti, Giovanni Dinoi, Francesco Filograno, Felice Mergè, Vittorio Moscogiuri e Antonio Resta.



Mauro Di Maggio eredita la guida di un Consorzio forte e sano, con un export in crescita costante. Sono 20 milioni, infatti, le bottiglie prodotte, di cui il 70% è destinato all'estero. La denominazione del Primitivo di Manduria comprende una superficie totale di 3.140 ettari e sono 18 i comuni tra Taranto e Brindisi che producono la grande doc.

Per informazioni: www.consorziotutelaprimativo.com



- [VINO](#)
- [WINE](#)
- [CONSORZIO](#)
- [PUGLIA](#)
- [VINO ROSSO](#)
- [MAURO DI MAGGIO](#)
- [CONSORZIO TUTELA PRIMITIVO MANDURIA](#)
- [PRIMITIVO](#)
- [AZIENDE VINICOLE](#)
- [TARANTO](#)

ARTICOLI RECENTI



Le eccellenze del territorio spopolano al concorso "I migliori dolci d'Italia"



Mundus Vini, Italia prima nazione Mezzacorona miglior produttore



Tirreno CT e Balnearia chiudono con oltre 62mila presenze



S.Pellegrino Sapori Ticino 2019 La Svizzera torna grande protagonista



Anche i mugnai celebrano Leonardo Molino Bertolo gli dedica le sue farine



In mostra una barrique di cristallo con 225 litri di Sauternes

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)




Aggiungi un commento...

Facebook Plug-in Commenti di Facebook

COMMENTA

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Nome *	Cognome *
Indirizzo	Città
Provincia	Italia
Telefono	CAP
Azienda	Professione
Fax	Cellulare
E-mail *	Sito Web
Titolo del messaggio	
Categoria *	
Il tuo messaggio	



Pour générer un test reCAPTCHA, veuillez utiliser un [navigateur compatible](#).

[Pourquoi ai-je rencontré ce problème ?](#)

Confidentialité - Conditions

Voglio ricevere le newsletter settimanali

INVIA

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità. Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.