



Una storia di unione e condivisione nel cuore dell'Emilia

VALSAMOGGIA
ALESSANDRO CICOGNANI

Provando a riflettere su come è nata la Valsamoggia, non stupisce che proprio lì vi possa nascere un progetto cooperativo di successo. Unione e condivisione sono infatti la linfa vitale di questo comune del bolognese e l'ossatura su cui, appena sei anni fa, è stato istituito tramite la fusione dei comuni di Bazzano,

Castello di Serravalle, Crespellano, Monteveglio e Savigno.

La "Cantina di Valsamoggia", situata nell'omonima località, è un'azienda vinicola specializzata nella produzione di vini tipici bolognesi e, in particolare, di Pignoletto DOC. Nel corso degli anni la cooperativa ha attuato un notevole miglioramento della propria produzione, rispondendo così alle richieste di una clientela sempre più esigente e

Alcune delle bottiglie prodotte dalle storiche cantine cooperative emiliane. A sinistra il vicepresidente della Cantina di Carpi e Sorbara, Carlo Piccinini

raffinata. Questo salto di qualità è stato la conseguenza naturale di un lungo percorso di maturazione, in cui la cantina bolognese si è fatta carico di riproporre gli stessi metodi artigianali di sempre in una chiave moderna: l'incontro tra tradizione e utilizzo di tecnologie all'avanguardia.

L'azienda bolognese è stata rilevata nel 2014 da fa "Cantina di Carpi e Sorbara", sorta dalla

fusione di due realtà storiche della cooperazione emiliano-romagnola. Stiamo parlando di Cantina di Carpi, fondata nel 1903 e la Cantina di Sorbara, fondata nel 1923. I numeri sono da capogiro: 1.200 soci produttori, 2.330 ettari di vigneti, 400mila ettolitri di vino prodotti ogni anno e 3 milioni di bottiglie realizzate tra Lambrusco, Pignoletto e un DOCG Colli Bolognesi.

