

## Carpi Cantina in festa Un secolo di storia e di tradizione

► **Ducci** a pag. 12



### La serata

Qui accanto il presidente della Cantina Alessandro Mastrotto. Al centro e sotto alcuni momenti della bella serata di ieri con la festa e circa trecento persone presenti a **Sorbara**.



### Brindisi

Una serata speciale per celebrare il gusto del vino prodotto dalla Cantina Carpi e **Sorbara**.



**L'evento** Ieri sera oltre trecento persone presenti per la celebrazione del compleanno

**Due anime** La cooperativa nasce dalla fusione delle due distinte realtà che si sono unite nel 2012

## Cantina di Carpi e Sorbara, che festa Un secolo di storia, tradizione e gusto

di Paola Ducci

Grande festa ieri sera alla Cantina sociale di Sorbara per brindare ai 100 anni della Cantina di Sorbara e ai 120 della Cantina di Carpi. Le due realtà nel 2012 hanno fondato la Cooperativa "Cantina Carpi e Sorbara", dando vita a una delle realtà di produzione del Lambrusco più importanti del territorio. La Cantina di Carpi fu fondata nel 1903 e fu esempio pionieristico di cooperazione sociale mentre la Cantina di Sorbara, prese vita nel 1923 e divenne il nome che per eccel-

lenza identifica il Lambrusco Doc.

«Il nostro gruppo taglia un importante traguardo – afferma Carlo Piccinini, vice presidente della Cantina – e lo fa come cooperativa che significa lavorare per la creazione di valore condiviso con il territorio. Nonostante il 2023 si stia rivelando un anno difficile per il vino noi abbiamo voluto lo stesso commemorare questo traguardo con l'auspicio di tempi migliori. Purtroppo la Flavescenza dorata sta rovinando tantissime vigne dei nostri so-

ci e i consumi di vino in Italia hanno subito un calo. Ma noi, da emiliani "teniamo botta" e questa festa con tutti i nostri soci e tante gente vuole essere anche un segnale importante di incessante impegno».

Così per gli anniversari la Cantina ha messo in produzione una serie di bottiglie sulla cui etichetta è rappresentata l'opera d'arte "Regina" dell'artista locale ma di fama internazionale Giuseppe Menozzi.

«È un'opera spirituale – ha specificato l'artista – un salto nella luce e nelle nostre radici,

proprio come il Lambrusco che rappresenta non solo un'eccellenza del nostro territorio ma anche una delle nostre principali radici enogastronomiche».

La serata iniziata al tramonto, ha registrato il tutto esaurito tra brindisi con Lambrusco Salamino e Sorbara in purezza, con più di 300 persone presenti tra cui molte autorità locali e regionali. L'intrattenimento, durato fino a tarda sera, è stato affidato al prestigiatore e mentalista Andrea Paris, noto al grande pubblico grazie a Italia's got Talent. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Valore

«Essere cooperativa significa lavorare per creare valore condiviso con il territorio»

### Il problema

«La Flavescenza dorata sta rovinando tantissime vigne dei nostri soci»

### Carlo Piccinini

«Traguardo importante  
Il 2023 è un anno duro  
ma noi siamo emiliani  
e "teniamo botta"»

