

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

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

Il problema
«La Flavescen-
za
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”»

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 eccellenza 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 Flavesenza dorata sta rovinando

tantissime vigne dei nostri soci 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. ●

