

Comunicato stampa n. 17
Alessandria, 30/03/23

I produttori Cia a NY, Copenaghen e San Francisco prima del Vinitaly Trasferte internazionali per alcuni soci Cia impegnati nella promozione verso l'estero

Ci saranno anche alcuni produttori alessandrini al **Vinitaly 2023**, il Salone dei Vini e dei Distillati a Verona, in svolgimento dal 2 al 5 aprile prossimi.

Cia-Agricoltori Italiani avrà un'ampia area dedicata nel Padiglione Piemonte (**Padiglione 10 – stand D2**) e una nel nuovo al **Padiglione C (stand C8-C9)**, insieme a Italia Olivicola, per Sol&Agrifood, il Salone all'interno di Vinitaly dedicato alla produzione di olio extravergine d'oliva, food d'eccellenza e birre artigianali.

Cia Alessandria dedicherà uno speciale di approfondimento con una **puntata di Social News**, il tg-web quindicinale a cura dell'Ufficio stampa Cia provinciale (info su www.ciaal.it), che sarà girata in fiera.

In attesa del Vinitaly, 55^a edizione, il settore del vino si dimostra molto vivace in provincia di Alessandria. Sono sempre più numerosi e attivi i produttori Cia che partecipano a fiere ed eventi internazionali. Tra loro, si sono distinti in particolare due associati che hanno preso parte a eventi all'estero.

Nel corso delle ultime settimane, **Gabriele Gaggino (Tenuta Gaggino, Ovada)** è stato in viaggio a New York per incontrare alcuni importatori, poi è volato a San Francisco per partecipare all'evento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso, con cui si è aggiudicato il riconoscimento della Guida con il Convivio 2020 Ovada Docg, infine ha partecipato al ProWein di Dusseldorf prima di preparare i bagagli e rientrare in Italia per il Vinitaly. Racconta Gaggino: «*Non è la prima volta che viaggio in America per i miei vini. Gli Stati Uniti sono un target molto importante per il mercato italiano e anche per la mia azienda, notiamo una crescita della domanda sempre più significativa. In particolare, esportiamo già l'Ovada e la Barbera del Monferrato in California e a Washington. La richiesta americana, generalmente, è di vini equilibrati di facile bevibilità. Notiamo molto entusiasmo in questo tipo di eventi nuovamente in presenza, dopo anni di stop. Comunque c'è da lavorare parecchio, ci sono tanti competitor a livello internazionale, ma noi italiani sappiamo produrre prodotti di vera qualità, tenendo conto anche del rapporto qualità-prezzo.*

Trasferte internazionali anche per **Giuseppe Ravera di Cà del Bric di Montaldo Bormida**, che ha partecipato recentemente ad eventi a Lugano, Copenaghen e New York attraverso le attività del Consorzio di Tutela dell'Ovada Docg e di Slow Wine. Spiega Ravera: «*Negli ultimi anni, anche le aziende meno dimensionate rispetto ai grandi nomi del vino si stanno muovendo per promuoversi all'estero. L'Ovadese è un caso interessante da questo punto di vista e ci sono opportunità che si mostrano molto valide. I consorzi sono efficaci da questo punto di vista, perché oltre a promuovere le aziende portano in giro la storia di un intero territorio e il risultato è migliore. Abbiamo proposto nelle degustazioni estere una gamma ampia di vini biologici e senza solfiti aggiunti. Non mancano mai, nel nostro stand, l'Ovada Docg, il Monferrato Nebbiolo e la Barbera Monferrato Superiore. Adesso ci prepariamo per il Vinitaly, dove incontreremo alcuni importatori e anche clienti dall'estero.*