

## VINITALY 2010: UN SUCCESSO DI SQUADRA PER I VINI VALTELLINESI

Bilancio positivo per la Valtellina enologica presente alla 44<sup>a</sup> edizione di Vinitaly che si è tenuta a Verona dall'8 al 12 aprile 2010. Gli applausi arrivano dagli addetti ai lavori e dai tanti appassionati che numerosi hanno partecipato al salone internazionale del vino. Quindicimila i visitatori stimati per i vini valtellinesi e le specialità culinarie proposte dagli chef della provincia di Sondrio, per un totale di 152.000 presenze. Record storico di visitatori stranieri alla rassegna, + 4,4% gli operatori provenienti dall'estero.

La carta vincente per la Valtellina è stata la partecipazione unitaria alla manifestazione vitivinicola, con uno stand unitario e innovativo, ricco di elementi giovani e una cornice grafica raffinata ed elegante, dove hanno trovato vetrina quindici espositori e ventotto aziende.

Le degustazioni dei rossi valtellinesi sono state inoltre accompagnate dai sapori migliori della nostra terra: specialità gastronomiche proposte in veste di "finger food" da una squadra di chef locali, ai quali vanno i migliori ringraziamenti. Una particolare riconoscenza a Stefano Masanti, presidente dell'Associazione Ristoratori, che ha coordinato l'intero staff nelle cinque giornate.

Parola d'ordine per questa edizione è quindi "fare sistema", per valorizzare l'identità del territorio come valore aggiunto delle eccellenze enogastronomiche locali. Un progetto reso possibile grazie al contributo di "Valtellina C'è Più Gusto", al sostegno dell'Amministrazione Provinciale e della Camera di Commercio di Sondrio.

«Abbiamo presentato i nostri vini ottenendo ottimi riscontri - spiega Mamete Prevostini, presidente del Consorzio Tutela Vini di Valtellina - ma sono convinto che questa iniziativa sia un'ottima vetrina per tutto il territorio. Abbiamo voluto sottolineare l'importanza del significato di territorio e l'unicità che insieme rappresentiamo. Questa formula sarà sicuramente riproposta nelle iniziative future, cominciando con l'appuntamento del 24 maggio "Dal bicchiere alla vigna"».