

# Porto Cervo Wine&Food Festival: voci dirette dal cuore dell'evento

scritto da Lavinia Furlani | 11 Maggio 2024



Il Porto Cervo Wine&Food Festival ha aperto i suoi battenti con una serie di eventi che hanno visto la partecipazione di produttori locali e internazionali. Quest'anno, il festival si distingue per l'enfasi sull'autenticità e sull'unicità dei prodotti autoctoni, specialmente quelli sardi. Ecco cosa ci raccontano alcuni dei principali attori presenti alla manifestazione.

## Massimo Ruggero, team organizzazione Festival

“Gli elementi fondamentali del festival ruotano attorno ai protagonisti che poi rimangono sempre gli stessi:

i **produttori** del Wine e del Food. Soprattutto in un momento particolare come questo, perché si parla di autoctono, che per me vuol dire unico e autentico, come lo sono i prodotti della Sardegna che sono un fattore trainante insieme a tutti quelli del Made in Italy. Quindi, c'è spazio di crescita, ma i produttori stanno lavorando in questo senso, guardando a questo futuro che nasconde alcune difficoltà”.

“Nel mondo del vino e in quello del Food – continua Ruggero – le persone sono come degli **astronauti**: sempre alla ricerca di nuovi paesi e nuovi sistemi da scoprire. In questo momento la Sardegna è un bellissimo pianeta che può raccontare tante diversità, tanti adattamenti anche a livello di cambiamenti climatici”.

## **Antonello Orecchioni, Cantina Campianatu**

“Il Porto Cervo Wine&Food Festival è un evento importantissimo perché ci dà l'occasione di incontrare anche **operatori internazionali**. Infatti, abbiamo già avuto l'occasione di parlare con importatori dalla Germania e dalla Svizzera. Prendiamo atto che bisogna sempre partecipare e portare avanti il nostro prodotto per esporre il nostro territorio”.

## **Michele Marsiaj, Amistà**

“Per me, Porto Cervo è come una seconda casa e l'evento è organizzato in modo straordinario. Siamo qui a presentare i nostri prodotti di Amistà, prevalentemente il **Vermouth**, visto che è una location prettamente stagionale. Un festival dal sapore internazionale dove vale la pena esserci”

## **Martina Cianfarani, Tenuta Teo d'Oro**

“Quest'evento è un'esperienza sempre molto costruttiva. È importante esserci, soprattutto per noi **aziende locali** perché dobbiamo raccontare il territorio. Tutto parte dal territorio ed è fondamentale che poi vengano raccontate le etichette, il

progetto e la visione”.

## **Mattia Cottini, Monte Zovo**

“È il primo anno che partecipiamo al Wine&Food Festival qui a Porto Cervo, un contesto particolarmente *glamour*, che si adatta bene all’immagine anche della nostra azienda. Per il momento, sta andando tutto bene. Siamo felici dell’organizzazione”.

## **Denise Dessena, responsabile vendite di alcune aziende presenti**

“Il Porto Cervo Wine&Food Festival a mio parere è una delle **kermesse** più importanti del panorama enologico isolano. È una vetrina perché comunque si interfacciano le aziende con un mercato di fascia molto alta, con compagnie alberghiere e anche strutture di un livello medio-alto molto interessanti. È una bella vetrina”.

## **Antonio Castelli, Mirto Sannai**

“Per il quarto anno consecutivo abbiamo deciso di partecipare a questo evento che di fatto dà inizio alla **stagione estiva** qui in Costa Smeralda. È ovvio che in tanti, soprattutto gli operatori del settore, aspettano questo evento per inaugurare il periodo estivo. Per Mirto Sannai, il Wine&Food Festival significa **visibilità**: essere presenti in un mercato importantissimo a livello regionale ma anche nazionale. Inoltre, siamo contenti perché quest’anno, perlomeno per ora, ci sembra che ci sia una maggiore affluenza di buyer e operatori esteri del mercato molto interessati al **Brand Sardegna**”.

Con una partecipazione così variegata e con testimonianze che spaziano dall’orgoglio locale all’interesse internazionale, il Porto Cervo Wine&Food Festival si conferma come un evento di **cruciale importanza** per il settore. Queste voci

direttamente dal cuore dell'evento dimostrano come la passione, l'innovazione e la tradizione si intreccino per creare un'esperienza indimenticabile sia per i partecipanti che per i visitatori.