

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.