

I VINI LA RAIA E TENUTA CUCCO AL VENTENNALE DI SUMMA

Novi Ligure, 27 marzo 2017 – I Gavi **La Raia** e i Barolo **Tenuta Cucco** della famiglia Rossi Cairo tornano a *Summa*, lo storico appuntamento dedicato all'eccellenza vitivinicola internazionale, per festeggiare 20 anni di un'iniziativa che ha mantenuto la sua originalità e accresciuto nel tempo il suo valore aprendosi solo alle cantine più prestigiose e attente all'ambiente. Organizzata, come ogni anno, da Alois Lageder a Magrè (BZ), è ormai per moltissimi un momento irrinunciabile che apre la settimana del vino.

“Produrre in modo sostenibile è un patto per il futuro”, afferma Piero Rossi Cairo, responsabile delle attività di Tenimenti Rossi Cairo e seconda generazione in azienda. “La Raia festeggia quest’anno i 10 anni di certificazione Demeter, e Tenuta Cucco da due anni ha intrapreso il percorso di conversione al biologico che porterà i nostri vini, Barolo e Nebbiolo da invecchiamento, alla certificazione dall’annata 2018. Essere a *Summa* significa potersi confrontare con prodotti e imprenditori vitivinicoli di altissimo livello, che investono in un’agricoltura sostenibile puntando alla sostenibilità e alla qualità. Abbiamo sempre più necessità di rafforzare il nostro posizionamento in un mercato frammentato, in Italia, e sempre più competitivo. In questo contesto, la forza del brand e dei valori che esso esprime possono diventare l'arma vincente.”

Ad inaugurare, sabato 8 aprile, questa ventesima edizione è la *Walking Wine Dinner - Sette premium chef per Summa*: organizzata insieme alle aziende vitivinicole partecipanti – e in partnership con *Care's - The Ethical Chef Days*, progetto ideato da Norbert Niederkofler, chef del ristorante *St. Hubertus Rosa Alpina* – coinvolgerà sette cuochi di fama internazionale che delizieranno con le proprie creazioni, basate su principi di stagionalità e regionalità, clienti, fornitori, giornalisti e *wine lover* presenti alla cena. In abbinamento, una selezione di oltre 80 etichette di *Summa - 20th Anniversary*.

83 produttori d'eccellenza provenienti da ogni parte del mondo, 330 etichette, 25 partner: questi i numeri, per il 2017, di *Summa. Fil rouge* anche di questa specialissima ventesima edizione è, come sempre, quello ecologico, a partire dalla scelta dei partner: amici vignaioli e non solo, che con la manifestazione condividono valori, obiettivi e il desiderio di creare un momento unico legato alla sostenibilità e alla produzione di alta qualità. Prosegue poi, anche quest’anno, l'esclusiva partnership con Demeter, il marchio internazionale che controlla e certifica il lavoro e i prodotti degli agricoltori che praticano la coltivazione biologico-dinamica, e tutta la kermesse è certificata *Green Event* dall'Agenzia Provinciale per l'Ambiente.

www.summa-al.eu

Ufficio stampa Tenimenti Rossi Cairo

Tina Guiducci | tel. 335 7295264