

# Chiusura In Vino Civitas

## “Piccoli ma Grandi”

*“Ci sentiamo come l’amore di Claudio Baglioni, piccoli ma grandi e certamente dobbiamo lavorare per crescere anche nello spazio fisico, ma quest’anno abbiamo dimostrato che si può alzare il livello qualitativo dell’evento”*: con queste parole **Sergio Casola**, il presidente di **Createam**, associazione culturale, ha chiuso la sesta edizione della manifestazione **In Vino Civitas**, il Salone del Vino di Salerno, sostenuto da Cna e Cciaa di Salerno che si è svolta alla Stazione Marittima di Salerno. Un’edizione che si era aperta con il rammarico di non aver potuto ospitare a Salerno numerose cantine che volevano partecipare e che si chiude con l’auspicio di riuscire a immaginare nuovi spazi per il Salone del Vino che, nel frattempo, però, ha dimostrato che si può crescere qualitativamente. Due, in particolare, gli upgrade di quest’anno. L’inclusione realizzata da Cna Salerno del Salone nel **Programma Pes di Ice**: l’ultima giornata quella di lunedì ha portato all’interno del salone il B2B tra aziende gli operatori provenienti da paesi UE ed extra UE, (in particolare Slovenia, USA, Croazia, Korea, Singapore, Giordania, Giappone, Palestina e Israele, Kazakhstan).

Nella giornata conclusiva a salutare la delegazione internazionale è stato il deputato salernitano **Piero De Luca**. *“In questi prodotti troverete qualità, eccellenza ma anche tanta passione, entusiasmo, presenza dei valori, le radici del nostro territorio”*. Con queste parole, ringraziandoli per la loro presenza a Salerno, Il deputato Piero De Luca ha salutato la delegazione internazionale di buyer, a Salerno per incontrare le aziende vitivinicole presenti ad In Vino Civitas, il Salone del Vino di Salerno. Oggi, nella terza ed ultima giornata della sesta edizione dell’evento promosso da Createam, Associazione culturale, con Cna e Cciaa di Salerno, si sono svolti i b2b per intrecciare rapporti commerciali. *“Questa è una terra straordinaria, ricca di eccellenze naturalistiche ed enogastronomiche, per cui la vostra presenza qui è davvero per noi molto significativa perché consente al nostro territorio di guardare al futuro, di guardare all’esterno del nostro paese, promuovendo dei prodotti che sono di eccellenza, realizzati qui in Campania e in Italia - ha detto De Luca agli operatori del Programma Incoming Pes di Ice - Spero davvero che si possa rafforzare la collaborazione tra i vostri Paesi e le nostre produzioni che rappresentano per noi l’anima, i valori del cuore, il racconto straordinario che è custodito dalla nostra identità territoriale”*. Nel segno, poi, del percorso tracciato dalla manifestazione, che si è aperta sabato con il brindisi per la pace, l’ultimo pensiero è stato rivolto proprio all’auspicio per la fine della guerra. *“Questo brindisi per la pace credo che sia uno dei messaggi più importanti che noi dobbiamo lanciare oggi da una iniziativa nel genere - ha aggiunto Piero De Luca - Uniti per la pace, uniti perché possiamo davvero superare un conflitto drammatico che deve terminare immediatamente”*.

Altra novità che ha consentito al premio di alzare l’asticella l’assegnazione del **Premio Arechi**, un riconoscimento tecnico attribuito dalla giuria presieduta da **Sandro Camilli**, che guida **Associazione italiana sommelier**, al miglior bianco e rosso prodotto in provincia di Salerno. Da questa edizione, inoltre, grazie alla sinergia con il corso di **Wine Business** della Facoltà di Economia di Unisa, affidato al professore **Giuseppe Festa**, il percorso di In Vino Civitas intercetta anche quello dell’**Associazione Città del Vino**, come annunciato a Salerno dal presidente nazionale **Angelo Radica**. *“Dopo l’edizione alle prese con l’emergenza, questa targata 2022 era per noi quella della reale ripresa come abbiamo anche ribadito nel titolo - ha concluso Sergio Casola - Le presenze di ospiti e visitatori, lo spessore degli interventi, la qualità delle produzioni presentate sono andate oltre ogni più rosea aspettativa e ci spingono a fare meglio e di più per l’edizione 2023”*.

Per info: [monicadimauro@gmail.com](mailto:monicadimauro@gmail.com) - 349.5756524