

La famiglia Coppo festeggia 113 anni di vita nelle storiche cantine patrimonio dell'Unesco

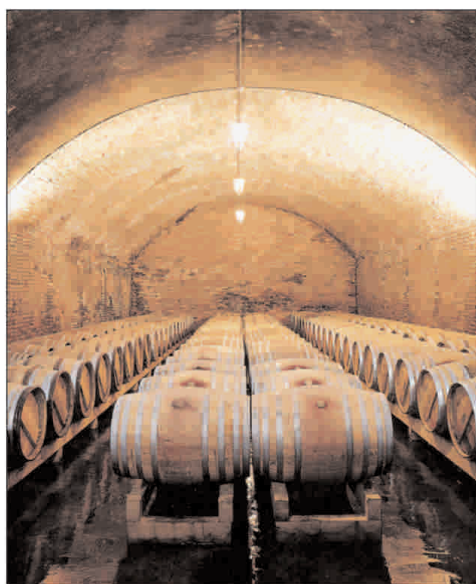
Festa nelle «Cattedrali del Vino»

Degustazioni di vini dal Piemonte alla Sicilia e un convegno

“1892 - 2005 ancora una volta, tra amici, in cantina” è il titolo della terza edizione dell'incontro che la famiglia Coppo dedica alla propria storia. Un percorso a tappe lungo due giorni, nelle storiche cantine candidate a diventare patrimonio dell'Unesco, per assaggiare cibo e vino. Centotredici anni che con l'enologia, le colline e la tradizione fanno un tutt'uno, quattro generazioni a confronto il 29 e 30 maggio prossimi.

«A differenza degli altri anni - dicono Piero, Gianni, Paolo e Roberto Coppo che con Massimiliano, figlio di Piero, conducono l'azienda di via Alba - accanto ai nostri vini ci saranno anche quelli di sei famiglie provenienti da altrettante regioni d'Italia. E, con questi, i cibi tipici del territorio da dove provengono». L'appuntamento è per domenica 29 e lunedì 30 maggio, dalle 11 alle 19, negli ampi e silenziosi spazi delle “gallerie” scavate nel cuore della collina.

Il percorso inizierà con le bollicine di Bellavista e lo storione bianco di Calvisano dell'Agroittica. Coppo abbinerà i suoi vini alla robiola di Roccaverano di Arbiore, San Patrignano con le specialità della comunità fondata da Vincenzo Cuccioli. Con il Castello di Ama ci saranno i salumi di “Cinta Senese” di Stefano Falorni mentre Faiesco



porterà gli insaccati di Serpepe Pio.

Dalla terra del pecorino di Carmasciano di Orazio Muscilli andranno i vini di Feudi di S. Gregorio. Dalla Sicilia arriverà il “nettare” di Planeta con il formaggio ragusano sostenuto da CoRFiLaC. L'ingresso è ad offerta con il ricavato devoluto alla “Fondazione Slow Food per la Biodiversità”.

Ci sarà spazio anche per parlare delle nuove sfide del mercato globale. “Vino e globalizzazione, quale futuro per le cantine di territorio?” è il titolo del convegno di lunedì mattina (ore 10, salone della Cassa Risparmio

di Asti, piazza Gancia) organizzato in collaborazione con Slow Food. Relatori Angelo Solci, dell'omonima enoteca di Milano, Sergio Soavi esperto di marketing della Coop Italia, Alessio Planeta in rappresentanza dei produttori, il ristoratore Piero Alciati e Giacomo Mojoli di Slow Food. Moderatore Sergio Miravalle. A metà mattina spuntino delle pasticcerie canellesi Bosca e Giovine&Giovine con il Moscato d'Asti “Moncalvina”. Per informazioni : Coppo S.r.l. Via Alba 68 - 14053 Caneli (Asti) P.O. Box 67 - Tel. +39 0141.823.146 - Fax +39 0141.832.563 - mail:info@coppo.it