

ORTONA: CITRA VINI, GRANDE FESTA PER I 40 ANNI DEL CONSORZIO

26 Marzo 2013



ORTONA – Si festeggia oggi nello stabilimento di Citra Vini, a Ortona (Chieti), il 40° anniversario della fondazione del consorzio, che con 9 cantine sociali e 3000 soci che coltivano 6 mila ettari di vigneti, pari a un terzo dei vigneti abruzzesi, è il primo consorzio di vini in Abruzzo.

All'incontro, moderato da Alessandro Bocchetti del Gambero Rosso, intervengono Valentino di Campi e Carlo d'Agostino, quest'ultimo vicepresidente del Consorzio Citra, Mauro Febbo, assessore all'agricoltura in Abruzzo, Angelo Cichelli, docente universitario ed esperto dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (Parigi), Maurizio Gardini, presidente di Confcooperative e Mike Petteruti, di Palm Bay International, il principale importatore statunitense dei vini Citra.

Per le celebrazioni, prevista la benedizione del Vescovo alla cantina di trasformazione di Ortona, che con una capacità di 8 mila ettolitri è la bottaia più grande d'Abruzzo e tra le prime del centro-sud Italia. Qui, da un milione di ettolitri di vino conferito dalle associate, Citra seleziona la qualità migliore e produce 18 milioni di bottiglie l'anno.

“Siamo molto orgogliosi – afferma il presidente di Citra Vini Valentino Di Campi – di celebrare questo anniversario in un momento in cui, nonostante la difficile congiuntura economica, Citra Vini è in continua espansione, visto che produce il Montepulciano più versato nel mondo ed è presente in 50 paesi in quattro continenti, dove si realizza il 65 per cento del nostro fatturato. Per il futuro puntiamo a un'ulteriore espansione dei mercati esteri ma anche a rafforzare la nostra presenza in Italia soprattutto nel settore ristorazione”.

Prevista anche una tavola rotonda dal titolo “Citra insieme da 40 anni, insieme per il futuro dei vini d'Abruzzo”.

Gli ospiti visiteranno lo stabilimento e si fermeranno in bottaia per un elegante buffet, che punta a valorizzare l'abbinamento enogastronomico con i migliori vini di Citra. Il percorso, organizzato in collaborazione con l'Antica Scuola dei Cuochi di Villa Santa Maria, prevede piatti tipici della cucina popolare abruzzese, come Pallotte Casce e Ove, Pizze e Foje. Tra le barrique della Barilaia un concerto acustico accompagnerà gli ospiti fino alla conclusione della serata.

Citra Vini è il principale consorzio di vini d'Abruzzo. Fondato nel 1973, raggruppa 9 cantine sociali e 3000 soci che coltivano 6000 ettari di vigneti, un terzo dei vigneti abruzzesi. Da circa un milione di ettolitri di vino conferiti dalle cantine socie Citra seleziona la qualità migliore per una produzione complessiva di 18 milioni di bottiglie l'anno.