

Con un occhio rivolto ai mercati esteri, Gambero Rosso presenta le novità: il 1° Dizionario dei vini e vitigni d'Italia, in italiano e cinese, le guide Oli d'Italia e Puglia 2019

Un calendario fitto di eventi e con molte novità editoriali caratterizza la presenza di Gambero Rosso alla 53esima edizione di Vinitaly, dove il gruppo amplia gli appuntamenti in un'ottica internazionale per supportare aziende e territori. Lo fa in una delle manifestazioni più importanti del mondo nel settore del vino, al cui pubblico si rivolge oggi (11-12,30, sala degustazioni B/Pad 10/1° piano), presentando la prima edizione del *Dizionario dei vini e vitigni d'Italia*, realizzato in collaborazione con l'Istituto Confucio dell'Università degli Studi di Milano. In italiano e in cinese, in versione cartacea e presto anche digital, il Dizionario conta oltre 1.200 voci che comprendono le definizioni italiane di Vitigni, Docg, Doc e Igt, con le traduzioni in cinese. La pubblicazione nasce per favorire l'inserimento del vino nel mercato cinese, che mostra molta curiosità verso i prodotti di eccellenza del made in Italy, come il vino. «Il Dizionario dei vini e vitigni d'Italia è un punto di partenza rilevante per colmare le lacune linguistiche e valorizzare le nicchie di produzione e lo smisurato scenario vitivinicolo italiano nel mercato cinese», dice **Paolo Cuccia**, presidente di Gambero Rosso (dal 2018 parte di Class Editori, di cui Cuccia

è a.d. assieme a Paolo Panerai). «Abbiamo affrontato uno dei temi importanti per la comunicazione tra le culture italiana e cinese costruendo, grazie agli esperti dell'Università degli Studi di Milano e della Liaoning Norma University, un prodotto unico, che colma un vuoto importante per far conoscere al meglio il vino italiano in Cina», aggiunge **Alessandra Lavagnino**, direttore dell'Istituto Confucio. Sempre oggi (alle 15, sala Salieri / Palaexpo / Piano-1) la presentazione della nona edizione della guida *Oli d'Italia*, realizzata in collaborazione con Unaprol, con oltre 400 aziende recensite e più di 700 extravergine valutati e descritti. Molte le novità, a cominciare dalle schede di aziende e oli in italiano e in inglese, per fornire ai produttori che investono nel mercato internazionale uno strumento di promozione e di lavoro quanto mai necessario. «L'internazionalizzazione dell'olio extravergine di oliva è un punto focale su cui concentriamo l'attenzione», commenta Cuccia, che ricorda come nei paesi che guidano l'export, fra cui Usa, Germania, Francia, Canada e Giappone, Gambero Rosso «organizza eventi dedicati a buyer, ristoratori, dealer, giornalisti, comunicatori e appassionati del

made in Italy, in cui i produttori possono confermarci ambasciatori del successo italiano nel mondo». «La qualità è un fattore imprescindibile e va incentivata anche con progetti culturali come questo, molto atteso dagli addetti ai lavori e da chi ama l'eccellenza e la competenza», gli fa eco **David Granieri**, presidente di Unaprol. Eccellenza e competenza sono elementi distintivi anche del progetto digital che sarà presentato domani (11,30, sala convegni/padiglione 11/Regione Puglia), la *Web Guide Puglia 2019* (www.gamberorosso.it/puglia) che nasce dalla collaborazione con la Regione Puglia. La guida, che riporta i migliori indirizzi enogastronomici della regione, già indicizza e racconta oltre 400 luoghi d'incanto e sarà costantemente aggiornata. «Come una bussola, conduce viaggiatori e turisti alla scoperta della straordinaria ricchezza enogastronomica pugliese. Una mappa virtuale per girare dal Gargano a sud di Leuca», dice **Leonardo di Gioia**, assessore alle Risorse agroalimentari. A completare la presenza al Vinitaly e l'offerta al pubblico internazionale, il Wine Tasting Tre Bicchieri, che si è svolto ieri e fa parte del Worldtour che Gambero Rosso organizza in 30 capitali mondiali. In degustazione c'erano 260 etichette con massimo riconoscimento nella *Guida Vini d'Italia 2019*, che viene tradotta in inglese, tedesco, cinese e giapponese rivolgendosi ad appassionati e operatori di tutto il mondo. (riproduzione riservata)

Vincenzo Mendaia

