

Appuntamento alla 20° edizione di Summa 2017

di Paolo Valente - 14 marzo 2017 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA

La scorsa settimana, a Milano, è stata presentata l'edizione 2017 di Summa, l'appuntamento enoico organizzato da Alois Lageder a Casòn Hirschprunn e Tòr Löwengang a Magrè (BZ).



Giunta alla sua **ventesima edizione**, la kermesse altoatesina, che si terrà **domenica 9 aprile 2017**, conterà sulla partecipazione di oltre **80 vignaioli provenienti da Austria, Francia, Germania, Kazakistan, Nuova Zelanda, USA** oltre che da tutte le regioni italiane.

Summa nasce dall'esigenza, sentita da alcuni produttori di allontanarsi del concetto standard di fiera enoica per avvicinarsi ad una scenario di condivisione delle esperienze tra produttore e consumatore e di viticoltura sostenibile e vivibile, in tutte le sue accezioni.

Alois Lageder, ideatore e fondatore della manifestazione, ricorda come *“alla base di tutto c'è la volontà di dedicare tempo ai nostri ospiti, curarci di loro e avere la possibilità*

di un incontro approfondito e non superficiale”.

Clemens Lageder, sesta generazione di vignaioli che con il padre Alois e la sorella Anna sono gli organizzatori di questa esperienza, ha dichiarato: *“Summa per me non significa solo un evento dell'insegna del vino, ma è soprattutto un'occasione dove vignaioli, giornalisti, operatori di settore e visitatori interessati si ispirano reciprocamente in un'atmosfera familiare ed accogliente. L'enorme forza che nasce da questo incontro influisce sulle nostre idee e sul nostro lavoro quotidiano.”*

Summa 2017 prevede anche la partecipazione di una **trentina di partner gastronomici** che daranno vita, insieme agli 80 vignaioli, ad imperdibili degustazioni, verticali, seminari e visite guidate alle cantine e ai vigneti.

Alberto di Grésy, partner storico, ama parlare di Summa come di un' *“élite di vigneroni, che rispettano i principi della vigna e credono in quello che fanno, in termini di rispetto sia per la natura sia per il consumatore. A Summa si ritrovano i produttori di quelli che amo definire 'vini fini'”*.



L'edizione del ventennale, che è stata certificata "Green Event" dall'Agenzia Provinciale per l'Ambiente, conta sulla partnership con **Demeter** (di cui Alois è presidente dal 2016) e sostiene la **Casa della Solidarietà di Bressanone**, che da anni accoglie e assiste persone bisognose, a cui verrà devoluto parte del ricavato e gode della collaborazione della comunità FAMOS che realizzerà i badge d'ingresso nei suoi laboratori protetti.

Per festeggiare l'importante anniversario, **sabato 8 aprile vi sarà un Walking Wine Dinner**, una cena dal titolo "**Sette premium chef per Summa**". La cena è organizzata con Care's The Ethical Chef Days e vede la presenza di sette cuochi di fama internazionale: **Giancarlo Morelli, Anatoly Kazakov, Fratelli Costardi, Norbert Niederkofler, Thorsten Probst, Yoji Tokuyoshi**. 80 vini selezionati accompagneranno i piatti degli chef che delizieranno gli ospiti con le loro creazioni basate sui principi di stagionalità e regionalità. Il tutto sarà seguito da un after dinner party.

Per ulteriori informazioni: www.summa-al.eu/it