



**IL CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
E SYMBOLA - FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE
DUE GIORNI PER RAGIONARE SUL RAPPORTO TRA SOSTENIBILITÀ E COMPETITIVITÀ**

La sostenibilità al centro dell'azione comune.

Il Consorzio di Tutela e Fondazione Symbola hanno chiamato a raccolta importanti esponenti del mondo imprenditoriale per ragionare sul rapporto tra sostenibilità ed economia e sulle scelte da fare per affrontare la crisi climatica.

Solighetto, 19 febbraio 2024 – Due giornate promosse da Symbola – Fondazione per le qualità italiane, con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, nella cornice dell'Hotel Villa Soligo.

Un incontro avviato lo scorso fine settimana presso il Ristorante Tino Gourmet guidato dallo chef Tino Vettorello, proseguito nella cornice di Villa Soligo che ha visto personaggi influenti dell'imprenditoria nazionale e locale chiamati da Fondazione Symbola e il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg partner dell'appuntamento, per ragionare sul rapporto tra sostenibilità e qualità e sulla centralità della sostenibilità per la competitività del Paese e del territorio del Valdobbiadene.

*“Siamo onorati di aver organizzato con Fondazione Symbola questa due giorni che ci ha permesso di confrontarci su un tema per noi cruciale come la sostenibilità insieme ad alcuni tra i principali attori dell'economia e della società italiana” **dichiara la Presidente del Consorzio Elvira Bortolomiol.** “È stata anche l'occasione per sottolineare il ruolo del Consorzio come portavoce del saper fare delle nostre genti. Tradizione e sapienza che oggi più che mai diventano centrali per la tutela di un territorio prezioso, frutto dell'impegno di generazioni di viticoltori eroici che hanno saputo trasformare il nostro prodotto in uno dei simboli del made in Italy”.*

La cena, curata dallo chef Tino Vettorello, particolarmente attento alla sostenibilità in cucina, e declinata esaltando le migliori materie prime stagionali del territorio, è stata il momento per discutere i temi più urgenti e attuali che sostanziano il più ampio ambito della sostenibilità.

Il Consorzio di Tutela, che proprio all'apertura di questo nuovo anno ha presentato il suo primo Rapporto di Sostenibilità, sottolinea quanto il lavoro sulla sostenibilità intesa nei su tre ambiti principali ambientale, sociale ed economico, sia il fulcro delle attività consortili del 2024. Attività che

***Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Felleto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidua e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Elvira Bortolomiol, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 209 case spumantistiche, 439 vinificatori e 3300 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.*

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

saranno condivise e sviluppate anche con le amministrazioni locali, coinvolte per la prima volta in un Patto del Territorio, perché oggi più che mai l'obiettivo della sostenibilità deve essere un lavoro corale.

Grazie al Rapporto di sostenibilità sono stati fotografati i numerosi passi avanti compiuti dalla denominazione, dalla sua nascita a oggi, sul fronte della tutela ambientale del territorio. Il documento inoltre ha individuato gli obiettivi su cui concentrarsi nel prossimo futuro. In quest'ottica partecipare a un momento di confronto con le principali voci del mondo imprenditoriale italiano è ancor più significativo e utile per cogliere nuovi spunti che arricchiranno il nostro lavoro e per condividere i nostri passi avanti con chi è protagonista dell'economia e quindi della società italiana.

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Elvira Bortolomiol, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 209 case spumantistiche, 439 vinificatori e 3300 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028
renata.toninato@prosecco.it