

Al Museo della Scienza le mini cantine trovano una vetrina

Degustazioni, racconti d'impresa e artigianato a **Vi.Vite**. In fiera sessanta coop che producono vini

Chiacchiere e brindisi, per bersi via l'immagine un po' ingessata di chi si riempie la bocca parlando di vino.

Vi.Vite non è una fiera come ce ne sono altre. È più una festa in cui sessanta delle 498 cantine cooperative italiane si mettono in vetrina con un bicchiere in mano. Alla prima edizione (si chiude stasera, al Museo della Scienza e della Tecnologia) partecipano i ragazzi che hanno trovato un modo per dare sapore a una giornata uggiosa, così come gli anziani che giungono qui per ascoltare storie di avventure imprenditoriali vincenti. Comunque un pubblico di consumatori, appassionati e curiosi, ma non di addetti ai lavori.

Le cantine cooperative rappresentano oltre il 50 per cento della produzione doc italiana per 4,3 miliardi di fatturato. La formula è quella storicamente universale dell'unione

fa la forza. «Sei piccolo nelle cose dove è bello essere piccoli, ma più strutturato e professionale per resistere agli scossoni di un mercato in continua evoluzione. Con un livello di enologi, agronomi e professionisti molto più alto» spiega Federico Gordini, 36 anni, mente e braccio organizzativo del weekend. Dietro alle cantine cooperative c'è un universo di 140 mila soci. Quelli che portano le loro uve. Li unisce lo spirito di avventura condivisa: «Oggi la redditività conta quanto la qualità» spiega Marco Stenico della cooperativa pavese Terre d'Oltrepò. «Il mondo delle birre artigianali è

grafica in continua trasformazione nel salone delle Cavallerizze del Museo della Scienza e della tecnologia. Un grande schermo avvolge l'ingresso con un video che racconta cosa significhi andare a vivere in campagna. «La gente potrà riscoprire la grande storia del vino italiano attraverso ritratti e racconti, intrisi di audacia, dei nostri soci produttori» spiega Giorgio Mercuri, presidente di Alleanza cooperative agroalimentari. Numeri alla mano sono proprio le cantine cooperative che trainano le esportazio-

ni, con oltre un terzo del vitivinicolo. «L'80 per cento dei 13 milioni di bottiglie che produciamo noi lo vendiamo tra Inghilterra, Germania e ora anche Cina» spiega Laura Bonfrate della cantina pugliese Due Palme. Nel cuore di **Vi.Vite** anche un palco per musica, cabaret (in collaborazione con Zelig) e un mercato dedicato a chi usa il vino in un modo alternativo. Sui banchetti ci sono le lampade fatte con le bottiglie, sottobicchieri con i tappi di sughero, flipper costruiti con i cavatappi e le magliette stampate con inchiostro di vino, utilizzando gli scarti di lavorazione: la più bella recita «Des Passito». Pure lo spazio work-shop tiene alto lo spirito d'antan di tutto l'evento. La zona è stata ribattezzata «pane e salame». Si discute intorno a un tavolo, come fosse un dopo cena a casa di amici.

Stefano Landi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agenda

● Fino a stasera prosegue alle Cavallerizze al Museo della Scienza **Vi.Vite**, fiera in cui 60 cooperative mettono in vetrina i propri prodotti

● Oltre ai workshop e alle conferenze a tema, in programma degustazioni, masterclass, reading e momenti musicali

Il mercato

I soci in Italia sono 140 mila, le imprese 498. Rappresentano il 50% della produzione doc

riuscito in modo più diretto a crearsi un'immagine fresca. Un evento così a Milano può aiutarci a cambiare il modo di comunicare le nostre bottiglie», aggiunge Emiliano Bernardi che qui ha portato i vini marchigiani della Colonnara.

Mattoni a vista e ritratti degli ospiti, che vogliono farsi immortalare, appesi alle pareti per completare una sceno-

