

● A MILANO IL 25 E 26 NOVEMBRE

Il vino cooperativo in mostra a **Vi.vite**

Circa 70 cantine cooperative porteranno a Milano i loro migliori vini per far conoscere a un pubblico vasto questo settore fondamentale della vitivinicoltura italiana

di **Ilaria Koeppen**

Riflettori puntati sul vino cooperativo, di scena al Museo della scienza e della tecnologia di Milano il 25 e 26 novembre prossimi: **Vi.vite** - Vino di vite cooperative, sarà il primo appuntamento nazionale dedicato al vino cooperativo: un nuovo format «esperienziale» che mette al centro le storie dei produttori, i loro territori, puntando dritto ai consumatori, specie ai millennials (1 su 2 beve vino secondo l'ultima indagine del Censis presentata per l'occasione). E lo fa con un linguaggio innovativo, lontano dai tecnicismi e alla portata di tutti.

Saranno circa 70 le cantine presenti alla manifestazione (ma in futuro la partecipazione potrebbe allargarsi anche alle cooperative spagnole e francesi), con 350 vini in degustazione, di cui il 95% autoctoni.

Al prezzo di 15 euro i visitatori avranno diritto a 5 assaggi, oltre alla possibilità di partecipare a spettacoli interattivi, incontri con produttori ed esperti, degustazioni, workshop e di giocare con le parole del vino.

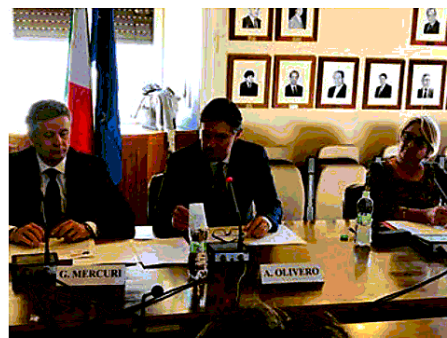
«Protagonisti di **Vi.Vite** saranno le vite e i volti degli agricoltori, perché questo per noi è il modo di spiegare cos'è il vino della cooperazione» ha detto la coordinatrice vino dell'Alleanza del-



le cooperative agroalimentari, **Ruena Santandrea**, durante la conferenza stampa di presentazione dell'evento al Mipaaf, alla presenza del vice-ministro Andrea Olivero.

Obiettivo ambizioso dell'iniziativa, promossa dall'Alleanza delle cooperative agroalimentari, è infatti raccontare in modo semplice e diretto una realtà composita e strategica della viticoltura italiana (148.000 soci e 489 cantine, per un fatturato di 4,3 miliardi, di cui 1,8 all'estero).

Una realtà che negli ultimi 50 anni ha cambiato volto, passando da una logica di quantità alla qualità, dando così valore al prodotto. Ma anche un motore per l'economia agricola, con «imprese piccole dove serve, grandi dove serve», che ha avuto il merito: di salvare la viticoltura in luoghi dove altrimenti sarebbe scomparsa; di sostenere il legame tra territori e produzione; di remunerare bene i propri soci, tra cui molti produttori di piccole dimensio-



Mercuri, Olivero e Santandrea durante la presentazione di **Vi.vite**

ni che da soli non avrebbero avuto la forza di stare sui mercati.

«Vogliamo mostrare a un ampio pubblico di consumatori e all'opinione pubblica – ha spiegato il presidente dell'Alleanza delle cooperative agroalimentari, **Giorgio Mercuri** – che le cooperative hanno fatto negli anni un vero e proprio salto qualitativo. Non a caso il mondo della cooperazione, che oggi produce il 60% del vino italiano, rappresenta più del 50% dei prodotti dop e il 65% delle indicazioni a origine geografica. Questo dato esprime la capacità dei nostri produttori di dare forza al settore e a un prodotto che oggi sempre più si posiziona a livello internazionale e con un numero crescente di premi e riconoscimenti nei più prestigiosi concorsi».

Nel racconto di questa trasformazione, la tecnologia ha giocato un ruolo fondamentale. «Abbiamo scelto come location il Museo della scienza e della tecnica – ha sottolineato Santandrea – in quanto scienza e tecnica sono alla base dei progressi che il vino ha fatto in termini di qualità. Perché lavorare sulle vite, sulle barbatelle, sulla produzione di uva sostenibile, avendo vitigni che possono resistere alla siccità e alle malattie è importantissimo per il futuro del vino italiano, se vogliamo rimanere competitivi sui mercati internazionali. Noi seguiamo scienza e conoscenza. Troppe volte in Italia si guarda con la testa rivolta indietro; noi guardiamo avanti e non al passato».

Tra gli aspetti chiave che saranno raccontati a **Vi.vite** anche la salvaguardia della bellezza dei paesaggi agricoli e della biodiversità: il grande attaccamento della cooperazione al territorio ha fatto sì che si continuasse a puntare sui vitigni autoctoni, oggi vera forza del Paese.

Un punto sottolineato anche dal viceministro delle politiche agricole, **Olivero**, che – nell'apprezzare la capacità delle cantine cooperative di valorizzare le denominazioni, ma anche di tenere stretto il legame profondo tra territorio e produzione – ha ribadito la centralità della cultura vinicola nel Testo unico del vino, affermando che tra le prossime scadenze in agenda c'è anche «una buona norma sull'enoturismo, affinché si possa completare una corretta modalità di presentazione del vino nelle cantine, oltre che nei territori locali».

📌 Per ulteriori informazioni:
www.vivite.it