



Comunicato stampa

VI.VITE - DOVE IL VINO PARLA LA LINGUA DI TUTTI

Sabato 25 e domenica 26 novembre 2017 al Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano la prima mostra-evento che racconta il mondo delle cantine cooperative italiane attraverso l'incontro con le storie dei produttori e i territori e un programma alternativo di laboratori didattici, incontri "pane e salame" e degustazioni.

Si chiama **Vi.Vite – Vino di Vite Cooperative** ed è la prima manifestazione che propone una full immersion in uno dei settori più affascinanti dell'agroalimentare italiano, quello delle 498 cantine cooperative e delle loro tante storie inedite. La manifestazione, promossa dall'Alleanza delle cooperative agroalimentari, si svolgerà sabato 25 e domenica 26 novembre alle Cavallerizze del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia di Milano.

“Attraverso un ricco programma di assaggi, degustazioni, incontri e attività tematiche – spiega Ruenza Santandrea, Coordinatrice Vino dell'Alleanza Cooperative -, il pubblico potrà riscoprire la grande storia del vino italiano attraverso i ritratti e i racconti, intrisi di audacia e di impegno, degli oltre 180mila soci produttori delle cantine cooperative. Vi.Vite è un format inedito pensato per far incontrare le persone tramite il vino, offrendo loro un'esperienza a tutto campo che non si limiti a degustazioni guidate ma che sia in grado di condurre tutti, esperti di vino e neofiti, curiosi e grande pubblico, alla scoperta del mondo delle cantine cooperative. Una scoperta che passa non solo attraverso i loro vini di qualità, ma anche per il tramite della conoscenza con gli stessi produttori, che vendemmia dopo vendemmia, umilmente e coraggiosamente, sono stati in grado di preservare il patrimonio di biodiversità che è un grande patrimonio del nostro Paese”.

I visitatori potranno scegliere tra un ampio ventaglio di attività: degustazioni e master class, laboratori didattici e ludici, concerti, attività di intrattenimento, improvvisazioni teatrali e divertenti cabaret in collaborazione con Zelig. Al posto dei classici convegni, in Vi.vite avranno luogo alcuni momenti di confronto informali, dal titolo “pane e salame”, che vedranno come commensali molti dei più noti operatori e giornalisti del settore, per dialogare su temi che vanno dalle nuove tendenze di consumo di vino dei millennials alle forme e modalità di comunicazione intorno al vino, alla sostenibilità in viticoltura, con il caso del Trentino, primo territorio ad aver ottenuto nel 2017 la certificazione ministeriale Sqnpi (sistema di qualità nazionale produzione integrata) su tutta l'uva prodotta). Ci sarà inoltre spazio anche per laboratori esperienziali, una serie di approfondimenti sugli strumenti del vino come il tappo di sughero oppure un workshop sui colori del vino. La manifestazione si snoda lungo un vero e proprio percorso museografico, un allestimento emozionale in cui sarà possibile assaggiare, ascoltare i racconti, giocare con le parole del vino, scoprire le differenze dei vari territori in una imperdibile rassegna che vede insieme le regioni italiane rappresentate da coloro che tutti i giorni sono in vigna a lavorare.

La Sala Biancamano, un padiglione a pochi passi dalla location, ospiterà invece nei due giorni un ricco calendario di eventi, tra i quali: una degustazione della prima vendemmia del Pinot Grigio Doc delle Venezie guidata da Daniele Cernilli, il dibattito-degustazione ***L'innovazione in viticoltura: le varietà resistenti e i portinnesti M***, a cura di Vivai Cooperativi Rauscedo, la Master class guidata da Fabio Piccoli ***The Wine Net- La prima Rete nata per unire, valorizzare e promuovere l'eccellenza della Cooperazione vitivinicola italiana***, il workshop ***Come ti abbinò il Parmigiano Reggiano Dop: gli ancestrali*** e tre degustazioni, a cura di Cernilli, dedicate rispettivamente ai bianchi autoctoni, ai

rossi autoctoni e alle bollicine cooperative. Nella elegantissima Sala Cenacolo, andrà in scena sabato, a partire dalle 20.30, il mini-evento **Tre Bicchieri Cooperativi**, degustazione, guidata da Eleonora Guerini, delle etichette delle cantine cooperative che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento nella *Guida Gambero Rosso 2017*.

Vi.vite è realizzata con il supporto tecnico della società milanese Lievita, diretta da Federico Gordini, che spiega: “Abbiamo creato una manifestazione fortemente innovativa, in linea con gli obiettivi indicati dall’Alleanza delle cooperative di svecchiare la dialettica e la comunicazione del vino per avvicinarla al pubblico. Un approccio esperienziale e giocoso che ha l’obiettivo di riavvicinare chi vede nel vino un mondo chiuso, aulico, nel quale non puoi avere alcuna voce in capitolo senza un percorso formativo. Il consumatore deve ritornare ad apprezzare un mondo del vino in cui le storie delle persone e dei territori si sostituiscano al racconto tecnico”.

VI.VIVITE – Vino di vite cooperative

- **Dove:** Cavallerizze del Museo della Scienza e della Tecnologia di Milano “Leonardo da Vinci”, via Olona 6
- **Quando:** sabato 25 e domenica 26 novembre
- **Info, costi e biglietti:** www.vivite.it.

Ufficio Stampa

Federica Schir – MediaWine

f.schir@mediawine.it

Les Enderlin - Véronique Enderlin

veronique@enderlin.it

Alleanza Cooperative Agroalimentari

Alina Fiordellisi – fiordellisi.a@confcooperative.it; Giancarmine Vicinanza: vicinanza.g@confcooperative.it

MAIN SPONSOR



Consorzio Tutela Grana Padano



SPONSOR



TECHNICAL SPONSOR



POWERED BY

