

A MILANO TORNA “VIVITE”, FESTIVAL DEL VINO COOPERATIVO



MILANO - Un racconto dedicato al vino cooperativo, una realtà che in Italia conta 480 cantine con 140.000 soci che producono il 60% del vino italiano per un fatturato che supera i 4,5 miliardi di euro. La cooperazione vitivinicola torna in scena a Milano con “Vivite-Festival del vino cooperativo”, in programma oggi e domani alle Cavallerizze del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia.

La manifestazione è organizzata e promossa da Alleanza delle Cooperative, ed è pensata non

per essere una mostra di vini ma un racconto del mondo del vino cooperativo. I principali narratori di questa storia saranno proprio i produttori.

Il vino parla il linguaggio di tutti, è questo il messaggio dell'evento anche se il settore, in generale, "deve imparare ad avere un linguaggio più semplice, diretto e divertente rivolto ai giovani - ha spiegato **Ruenza Santandrea**, coordinatrice Vino dell'Alleanza delle Cooperative -. Il vino è sempre stato sulle tavole così come il cibo ed è un prodotto culturale".

I visitatori nella due giorni potranno dedicarsi alle degustazioni, ma anche a laboratori didattici, masterclass, concerti e ad attività di intrattenimento. Il programma delle degustazioni, il cui ingresso è gratuito previa iscrizione, include: il metodo Charmat, il metodo classico, i grandi vini bianchi, i grandi vini rossi e i vini piemontesi, curate da **Daniele Cernilli**, a cui si aggiunge una degustazione di Sangiovese con diverse stagionature del Parmigiano reggiano.

Stasera alle 21, è previsto il mini-evento Tre Bicchieri Cooperativi, con la presentazione dei vini delle cantine cooperative che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento nella Guida Gambero Rosso 2019.