

VIVITE, A MILANO PRIMA FIERA ENOLOGICA DELLE CANTINE SOCIALI

26 Novembre 2017



MILANO – Buona la prima per Vi.Vite, kermesse enologica promossa dall’Alleanza delle cooperative agroalimentari che svela il lato pop e artigianale di 498 cantine sociali per incontrare nuovi consumatori e giovani enoappassionati.

Una sorta di “operazione verità” della cooperazione vitivinicola che deve riappropriarsi del ruolo storico e della capacità di far rete.

Inaugurata negli spazi delle Cavallerizze al Museo della Scienza e Tecnologia alla presenza del candidato Movimento cinque stelle **Luigi di Maio** e dei vertici nazionali del mondo cooperativo – **Giorgio Mercuri**, **Ruenza Santandrea**, insieme a **Maurizio Gardini** e **Fabiola Di Loreto** di Confcooperative – la due giorni a Milano ha dimostrato che il vino parla la lingua di tutti e non è più tempo di snobismi per addetti ai lavori.

“Laboratori didattici e ludici – ha detto il presidente di Alleanza Cooperative Agroalimentari Giorgio Mercuri – si alternano all’intrattenimento a cura di Zelig per far emergere la storia delle persone e dei territori salvaguardati dai nostri piccoli artigiani che solo attraverso la cooperazione trovano modo di arrivare sui mercati internazionali. Vignaioli che preservano i

vitigni autoctoni e sanno creare qualità enoica puntando in ogni Regione sullo sviluppo sostenibile. In degustazione anche i 27 vini delle cantine cooperative che hanno ottenuto l'ambito riconoscimento dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso”.

Molti i giovani presenti ai banchi di assaggio di Vi.Vite grazie a un approccio social mirato ai Millennial, i consumatori tra i 18 e i 35 anni. Ad esempio le etichette della cantina trentina Gruppo Mezzacorona, quinto player nel panorama italiano, hanno un Qr code con video di 60 secondi, accessibile tramite smartphone, che racconta quel vino.

“I giovani - ha detto il direttore generale e amministratore delegato del Gruppo Mezzacorona **Fabio Maccari** - hanno questa caratteristica: vivono online e offline. Si informano e confrontano i prezzi sui social ma vogliono anche, nella vita reale, sentirsi parte di un storia. Vogliono capire cosa c'è dietro quel vino e sono attenti alle novità, alla sostenibilità, al biologico”.

Anche per **Andrea Di Fabio** della cantina cooperativa Tollo, “i giovani amano fare nuove esperienze. Sono dunque attenti a quelle aziende vinicole che offrono innovazione e che creano condivisione. Soprattutto quando producono vino biologico. A completare questo approccio esperienziale dei futuri consumatori la visita in cantina, e il contatto diretto con il produttore e la sua storia”.