

**Il CREA a Vinitaly and the City a Sibari:
nuove generazioni, cultura del vino, ricerca
e sviluppo dei territori**

**Grande successo per la tre giorni
dell'evento, che ha visto il CREA proporre
degustazioni, incontri con il mondo
produttivo e approfondimenti tematici, con
focus su innovazione, qualità e
sostenibilità. Ampio spazio anche
all'extravergine di oliva, patrimonio di
biodiversità e salute**

**A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA**



CREA a Vinitaly and the City a Sibari: giovani, ricerca e territori per il futuro di vino e olio italiani

Ricerca, sostenibilità e territori al centro dell'iniziativa “Il vino è giovane”: qualità e consumo consapevole per rilanciare il Made in Italy agroalimentare

Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del CREA Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa *“Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori”*, promossa dal CREA nell'ambito di Calabria in Wine – Vinitaly and the City, a Sibari.

«Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità

*dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto», dichiara **Andrea Rocchi**, presidente del CREA.*

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.

La ricerca CREA: innovazione dalla vigna al calice

Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Olio extravergine: l'altro oro verde del Mediterraneo

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare.

RASSEGNA

VINITALY AND THE CITY

**IL CREA A CALABRIA IN WINE
SIBARI (CS) - AREA MASAF
17-19 luglio 2026**

**I giovani e il futuro del Made in Italy: il
CREA lancia da Sibari la svolta
consapevole per vino e olio**

**A “Vinitaly and the City” presentata l’indagine
nazionale sui consumi degli under 24. Il presidente
Andrea Rocchi: «Meno quantità, più valore ed
esperienza. La risposta al cambiamento climatico è
nelle Tecniche di Evoluzione Assistita».**

Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del CREA Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l’iniziativa “*Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori*”, promossa dal CREA nell’ambito di Calabria in Wine – Vinitaly and the City, a Sibari.

*«Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto», dichiara **Andrea Rocchi**, presidente del CREA.*

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.

La ricerca CREA: innovazione dalla vigna al calice

Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Olio extravergine: l'altro oro verde del Mediterraneo

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare.

VINITALY AND THE CITY

IL CREA A CALABRIA IN WINE
SIBARI (CS) - AREA MASAF
17-19 luglio 2026



CREA a Vinitaly and the City a Sibari



CREA a Vinitaly and the City a Sibari: giovani, ricerca e territori per il futuro di vino e olio italiani

Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del CREA Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa "Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori", promossa dal CREA nell'ambito di Calabria in Wine – Vinitaly and the City, a Sibari.

«Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle

Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto», dichiara Andrea Rocchi, presidente del CREA.

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.

La ricerca CREA: innovazione dalla vigna al calice

Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Olio extravergine: l'altro oro verde del Mediterraneo

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare.

CREA a Vinitaly and the City a Sibari: giovani, ricerca e territori per il futuro di vino e olio italiani

Il rapporto fra vino e giovani analizzato da CREA all'interno di Vinitaly and The City Sibari



Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del **CREA Politiche e Bioeconomia**, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una

volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa **“Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori”**, promossa dal CREA nell'ambito di Calabria in Wine – Vinitaly and the City, a Sibari.

“Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto”, dichiara **Andrea Rocchi**, presidente del CREA.

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.

La ricerca CREA: innovazione dalla vigna al calice

Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Olio extravergine: l'altro oro verde del Mediterraneo

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare.

RASSEGNA

The ANSA logo consists of the word "ANSA" in a bold, white, sans-serif font, centered within a solid green rectangular background.

Crea a Vinitaly and the City a Sibari, qualità e territorio per consumo dei giovani

Ampio spazio anche all'extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità e salute

(ANSA) - ROMA, 20 LUG - Il vino italiano parla alle nuove generazioni con linguaggi nuovi, fatti di qualità, convivialità e legame con il territorio. A confermarlo è un'indagine del Crea Politiche e Bioeconomia su un campione di oltre mille consumatori, che rileva come il 94,4% degli intervistati beva vino occasionalmente, oltre il 56% lo faccia settimanalmente e il 10% della fascia 18-24 anni ne consumi quotidianamente. Ed è da questi dati che parte l'iniziativa "Il vino è giovane, promossa dal Crea nell'ambito di Calabria in Wine - Vinitaly and the City, a Sibari. Come sottolineato dal presidente del Crea, Andrea Rocchi, il settore necessita di un nuovo approccio narrativo che valorizzi sostenibilità, biodiversità e conoscenze scientifiche per avvicinare i giovani in modo consapevole, facendo rete tra istituzioni, produttori e associazioni del settore. L'avvenire della filiera si gioca sulla capacità di proporre valore esperienziale anziché quantità, affidandosi a una ricerca scientifica d'avanguardia, ha precisato il Crea, che spazia dalla conservazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione. Grazie poi a intelligenza artificiale, biotecnologie e Tecniche di evoluzione assistita oggi è possibile sviluppare piante sempre più resilienti ai cambiamenti climatici e alle malattie. L'iniziativa ha riservato un ruolo di primo piano anche all'olio extravergine d'oliva, forte di un patrimonio nazionale di oltre 500 cultivar uniche al mondo. L'olio d'oliva integra straordinarie proprietà nutraceutiche grazie agli antiossidanti, proponendosi come ingrediente cardine della cucina di qualità. Attraverso questa sinergia tra scienza e divulgazione, il Crea ribadisce la propria missione a supporto della competitività agroalimentare, unendo innovazione, tutela dei territori e nuove generazioni per garantire un futuro sostenibile alle eccellenze del paese. (ANSA).

Crea al Vinitaly and the city a Sibari, focus sui giovani

Per il futuro del vino e dell'olio italiano

Roma, 20 lug. (askanews) - Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del **CREA** Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa "Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori", promossa dal **CREA** nell'ambito di Calabria in Wine - **Vinitaly** and the City, a Sibari.

"Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a **Vinitaly** a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile", ha detto Andrea Rocchi, presidente del **CREA**.

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole. (Segue)

Crea al Vinitaly and the city a Sibari, focus sui giovani -2-

Roma, 20 lug. (askanews) - Il **CREA** studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Accanto al vino, il **CREA** a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

CREA A VINITALY AND THE CITY A SIBARI, GIOVANI E RICERCA PER FUTURO VINO E OLIO

COSENZA (ITALPRESS) - Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del **CREA** Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa "Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori", promossa dal **CREA** nell'ambito di Calabria in Wine - Vinitaly and the City, a **Sibari**.

"Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a **Sibari** abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto", dichiara Andrea Rocchi, presidente del **CREA**.
(ITALPRESS) - (SEGUE).

CREA A VINITALY AND THE CITY A SIBARI, GUIOVANI E RICERCA PER FUTURO VINO E OLIO -2-

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole. Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano. (ITALPRESS) - (SEGUE).



CREA A VINITALY AND THE CITY A SIBARI, GUIOVANI E RICERCA PER FUTURO VINO E OLIO -3-

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata. Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare. (ITALPRESS)

RASSEGNA STAMPA

VINO. CALABRIA, CREA A VINITALY AND THE CITY A SIBARI

GIOVANI, RICERCA E TERRITORI PER IL FUTURO DI VINO E OLIO

(DIRE) Roma, 20 lug. – Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del **CREA** Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa 'Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori', promossa dal **CREA** nell'ambito di Calabria in Wine - Vinitaly and the City, a **Sibari**. "Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a **Sibari** abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto", dichiara Andrea Rocchi, presidente del **CREA**. Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità,

qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.(SEGUE)

RASSEGNA STAMPA

VINO. CALABRIA, CREA A VINITALY AND THE CITY A SIBARI -2-

(DIRE) Roma, 20 lug. - Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano. Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata. Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare.



GREEN ECONOMY AGENCY

Vino, Crea a Vinitaly and the City a Sibari

Roma, 20 lug (GEA)

Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del CREA Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa "Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori", promossa dal CREA nell'ambito di Calabria in Wine – Vinitaly and the City, a Sibari.

"Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto", dichiara Andrea Rocchi, presidente del CREA.

(Segue)





GREEN ECONOMY AGENCY

Vino, Crea a Vinitaly and the City a Sibari-2-

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.

Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

RAI

CREA a Vinitaly and the City a Sibari. Giovani, ricerca e territori per il futuro di vino e olio italiani



ROMA – Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori.

Lo conferma una recente indagine nazionale del CREA Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%.

È da questo dato che parte l'iniziativa "Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori", promossa dal CREA nell'ambito di Calabria in Wine – Vinality and the City, a Sibari.

"Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità.

E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinality a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto", dichiara **Andrea Rocchi**, presidente del CREA.

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.

La ricerca CREA: innovazione dalla vigna al calice

Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Olio extravergine: l'altro oro verde del Mediterraneo

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare.



CREA a Vinitaly and the City a Sibari: giovani, ricerca e territori per il futuro di vino e olio italiani

Il vino parla ancora ai giovani, ma con linguaggi nuovi: qualità, esperienza, convivialità e scoperta dei territori. Lo conferma una recente indagine nazionale del CREA Politiche e Bioeconomia, condotta su oltre mille consumatori italiani: il 94,4% consuma vino almeno occasionalmente, il 56,5% almeno una volta alla settimana e, tra i 18-24enni, il consumo quotidiano riguarda circa il 10%. È da questo dato che parte l'iniziativa *"Il vino è giovane. Ricerca, consumo consapevole e nuove generazioni per il futuro dei territori"*, promossa dal CREA nell'ambito di Calabria in Wine – Vinitaly and the City, a Sibari.

«Il vino è uno dei linguaggi più autentici con cui i territori raccontano se stessi, attraverso suolo, clima, varietà e lavoro dei produttori. Occorre renderne più evidente il valore, soprattutto per i giovani: autenticità, sostenibilità, biodiversità e qualità dell'esperienza. La risposta ai nuovi scenari non è meno tradizione, ma più conoscenza, più consapevolezza e più qualità. E altrettanto si può dire per il nostro straordinario olio. Serve un nuovo approccio per un nuovo racconto, dalla ricerca alla comunicazione, dal mondo produttivo alle Istituzioni, facendo sistema. Per questo a Vinitaly a Sibari abbiamo coinvolto tanti dei nostri stakeholder, a partire dalla Regione Calabria con l'Assessore Gallo e l'ARSAC, ma anche le Organizzazioni professionali, il CONAF e il mondo dell'associazionismo femminile. Desidero ringraziare tutti per l'entusiasmo con cui hanno aderito e per il prezioso contributo offerto», dichiara **Andrea Rocchi**, presidente del CREA.

Con circa 44 milioni di ettolitri prodotti, quasi un quinto della produzione mondiale, oltre 21 milioni di ettolitri esportati e più di 520 vini DOP e IGP, il vino italiano resta una delle espressioni più riconoscibili del Made in Italy. Ma il futuro della filiera si gioca sempre più sulla capacità di parlare alle nuove generazioni senza rinunciare a identità, qualità e cultura del limite: meno quantità, più valore; meno consumo indistinto, più esperienza consapevole.

La ricerca CREA: innovazione dalla vigna al calice

Il CREA studia il vino come un sistema vivo, in cui qualità, territorio e sostenibilità nascono dall'equilibrio tra vite, suolo, clima, biodiversità e sapere umano. Le attività di ricerca spaziano dalla conservazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni alla viticoltura di

precisione, dall'intelligenza artificiale ai sistemi innovativi di difesa, fino allo studio del microbioma della vite e dei microrganismi benefici del suolo. Centrale anche il miglioramento genetico, attraverso breeding tradizionale e Tecniche di Evoluzione Assistita, per varietà più resilienti a siccità, calore e malattie, capaci di affrontare il cambiamento climatico preservando qualità e identità del patrimonio vitivinicolo italiano.

Olio extravergine: l'altro oro verde del Mediterraneo

Accanto al vino, il CREA a Calabria in Wine ha dedicato ampio spazio all'olio extravergine di oliva, patrimonio di biodiversità, salute e tradizione. Con oltre 500 cultivar di olivo, l'Italia vanta una biodiversità olivicola unica al mondo: l'EVO nasce dall'incontro tra varietà, clima, suolo e competenze umane ed è al centro della Dieta Mediterranea. In cucina, a crudo o in cottura, esalta sapori e profumi e, grazie ad acido oleico, vitamina E e composti bioattivi antiossidanti, rappresenta il grasso da condimento di riferimento in una dieta varia ed equilibrata.

Con questa iniziativa, il CREA conferma il proprio ruolo di punto di riferimento scientifico per vitivinicoltura e olivicoltura italiane: ricerca pubblica, imprese, giovani e territori insieme per trasformare qualità, sostenibilità e conoscenza in valore competitivo per il Made in Italy agroalimentare.

Guarda i CREABreak:

CREA Break: Calabria in wine/1 – Il vino è giovane? <https://youtu.be/7P5ocB4Y4YI>

CREA Break: Calabria in wine/2 – Speciale vino <https://youtu.be/DFq2gKQsLIs>

CREA Break: Calabria nel vino/3 – Speciale olio <https://youtu.be/AEF-A2AVP7E>

RASSV

I'ECO

DELLO JONIO

Vinitaly and the City, i Cuochi Pittagorici e il CREA insieme a Sibari: ricerca e cucina identitaria si incontrano

Sabato 18 luglio, alle 21, nell'Area Masaf del Parco Archeologico di Sibari l'incontro "Evo Chef: La cultura dell'olio nella cucina italiana". Al centro olio extravergine, ricerca scientifica, biodiversità e tradizione gastronomica calabrese



SIBARI - La ricerca scientifica incontra la cucina identitaria della Calabria nella cornice di **Vinitaly and the City – Calabria in Wine**. Sabato 18 luglio, alle ore 21, nell'Area Masaf del Parco Archeologico di Sibari,

L'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS sarà protagonista dell'incontro **“EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana”**.

L'appuntamento, organizzato dal CREA nell'ambito della manifestazione, punta a raccontare il rapporto tra ricerca, produzioni agroalimentari e cucina, partendo dalla consapevolezza che il patrimonio gastronomico calabrese non sia costituito soltanto da ricette tramandate nel tempo, ma rappresenti una cultura viva, capace di evolversi attraverso conoscenza e innovazione.

L'iniziativa conferma la collaborazione costruita negli anni tra l'ente di ricerca del Ministero dell'Agricoltura e l'Associazione dei Cuochi Pittagorici.

Un confronto basato sullo studio delle materie prime, sulla valorizzazione della biodiversità e sulla diffusione di pratiche in grado di coniugare tradizione, salute, sostenibilità e innovazione.

Proprio questo approccio rappresenta uno degli elementi caratterizzanti dell'attività dei Cuochi Pittagorici. Alla valorizzazione della storia gastronomica regionale si affianca infatti un lavoro di approfondimento sulle caratteristiche nutrizionali e organolettiche delle produzioni calabresi, sul corretto utilizzo dell'olio extravergine d'oliva e sulle tecniche di preparazione.

Il dialogo con il CREA consente inoltre agli chef dell'associazione di integrare nei propri percorsi culinari evidenze scientifiche, innovazione tecnologica e conoscenze agronomiche, mantenendo saldo il rapporto con l'identità e la storia dei territori.

◀ Nella cornice del Parco Archeologico di Sibari, luogo simbolo della Magna Grecia e della cultura mediterranea, la cucina diventa così uno strumento di narrazione. Ogni piatto racconta le comunità, le produzioni agricole locali e il lavoro di agricoltori, ricercatori e cuochi impegnati nella tutela e nel rinnovamento del patrimonio gastronomico calabrese.

«La cucina del territorio – sottolinea il presidente dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS – cresce quando tradizione e ricerca camminano insieme. Il rapporto costruito con il CREA rappresenta per noi un valore strategico, perché ci permette di migliorare continuamente

il nostro lavoro, approfondire la conoscenza delle materie prime e raccontare la Calabria attraverso piatti che conservano la loro autenticità, ma che sono sempre più consapevoli sotto il profilo tecnico, nutrizionale e culturale».

La partecipazione a “EVO CHEF” ribadisce la missione dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici: promuovere una gastronomia capace di diventare ambasciatrice della Calabria, valorizzando le eccellenze agroalimentari regionali, le minoranze e la cultura del cibo attraverso un percorso che unisce memoria e ricerca scientifica.

A Sibari, dunque, i sapori incontreranno la conoscenza e la tradizione dialogherà con l'innovazione. Una collaborazione, quella tra i Cuochi Pittagorici e il CREA, che punta a rafforzare l'immagine della Calabria come terra di eccellenze agroalimentari e di cultura mediterranea.

RASSEGNA STAMPATA



I Cuochi Pittagorici e il CREA a Sibari insieme per Vinitaly and The City: la ricerca scientifica incontra la cucina identitaria della Calabria

Sabato 18 luglio, alle ore 21.00, nell'Area MASAF del Parco Archeologico di Sibari, l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS protagonista

dell'incontro “EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana”, un appuntamento che racconta il valore dell'alleanza tra ricerca scientifica, tradizione gastronomica e valorizzazione del territorio

La cucina calabrese non è soltanto il frutto di antiche ricette tramandate nel tempo, ma un patrimonio culturale vivo che continua a evolversi grazie al dialogo tra conoscenza, innovazione e ricerca: è questo il messaggio che l'**Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS** porterà a **Vinitaly and the City – Calabria in Wine**, nell'appuntamento in programma **sabato 18 luglio alle ore 21.00**, presso l'**Area MASAF del Parco Archeologico di Sibari**, con l'iniziativa “**EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana**”.

L'evento, organizzato dal **CREA** nell'ambito della manifestazione nazionale, rappresenta uno dei momenti più significativi del programma dedicato al rapporto tra ricerca, produzioni agroalimentari e alta cucina, confermando la profonda sintonia costruita negli anni tra l'ente di ricerca del **Ministero dell'Agricoltura** e l'Associazione dei Cuochi Pittagorici.

Una collaborazione che nasce dalla consapevolezza che la qualità della cucina italiana, e in particolare di quella calabrese, passa sempre più attraverso il confronto con la ricerca scientifica, lo studio delle materie prime, la valorizzazione della biodiversità e la diffusione di pratiche capaci di coniugare tradizione, salute, sostenibilità e innovazione.

I Cuochi Pittagorici hanno fatto di questo approccio uno dei tratti distintivi della propria attività. La valorizzazione della storia gastronomica della **Calabria** si accompagna infatti a un costante lavoro di approfondimento sulle caratteristiche nutrizionali e organolettiche delle produzioni regionali, sul corretto utilizzo dell'olio extravergine d'oliva, sulle tecniche di preparazione e sulle potenzialità offerte dalla ricerca applicata al mondo della ristorazione.

Il confronto reciprocamente propositivo con il **CREA**, punto di riferimento nazionale nel settore della ricerca agroalimentare, rappresenta un'importante occasione di crescita professionale, consentendo agli chef dell'associazione di integrare nei propri percorsi culinari evidenze scientifiche, innovazione tecnologica e conoscenze agronomiche, senza mai perdere il legame con l'identità dei territori.

 Nella suggestiva cornice del Parco Archeologico di Sibari, luogo simbolo della **Magna Grecia** e della **cultura mediterranea**, il racconto della cucina identitaria calabrese acquista così un significato ancora più profondo: ogni piatto diventa espressione della storia delle comunità, delle produzioni agricole locali e del lavoro quotidiano di agricoltori, ricercatori e cuochi impegnati a custodire e rinnovare un patrimonio di straordinario valore.

«La cucina del territorio – sottolinea il presidente dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS – cresce quando tradizione e ricerca camminano insieme. Il rapporto costruito con il CREA rappresenta per noi un valore strategico, perché ci permette di migliorare continuamente il nostro lavoro, approfondire la conoscenza delle materie prime e raccontare la

Calabria attraverso piatti che conservano la loro autenticità, ma che sono sempre più consapevoli sotto il profilo tecnico, nutrizionale e culturale.»

La partecipazione all'evento **"EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana"** conferma dunque la missione dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS: **promuovere una gastronomia capace di essere ambasciatrice della Calabria**, valorizzando le eccellenze agroalimentari regionali attraverso un percorso che unisce memoria, ricerca scientifica, qualità delle produzioni locali, delle minoranze e cultura del cibo.

All'appuntamento di Sibari con Vinitaly and the City, **mentre la parola si fa cucina e i sapori si fanno memoria**, il dialogo tra i **Cuochi Pittagorici** e il **CREA** conferma e dimostra come il futuro della cucina identitaria passi, e passerà sempre di più, dalla collaborazione tra chi produce conoscenza e chi, ogni giorno, la trasforma in esperienze di gusto, contribuendo a rafforzare l'immagine della Calabria come terra di eccellenze, innovazione e cultura mediterranea.

RASSEGNA S.I.



Ricerca, innovazione e valorizzazione del territorio: il CREA protagonista a Vinitaly and the City – Calabria in Wine

Dal 17 al 19 luglio il Parco Archeologico di Sibari ospiterà il CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria nell'ambito di **Vinitaly and the City – Calabria in Wine**, con un programma di incontri dedicati al futuro del settore agroalimentare italiano.

locandina

Nel corso delle tre giornate, il CREA proporrà un ricco calendario di talk, masterclass, degustazioni e momenti di approfondimento che metteranno al centro il dialogo tra ricerca scientifica, innovazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari. L'iniziativa coinvolgerà ricercatori, istituzioni, produttori, esperti del settore, chef e sommelier, favorendo il confronto tra il mondo della ricerca e quello delle imprese.

Tra i temi affrontati ci saranno la qualità delle produzioni vitivinicole e olivicole, la sostenibilità delle filiere, la Dieta Mediterranea, il consumo consapevole e il trasferimento dell'innovazione al sistema produttivo. Ampio spazio sarà inoltre dedicato alla valorizzazione dei territori e alle nuove sfide che interessano il comparto agroalimentare, in un contesto in cui ricerca e innovazione rappresentano strumenti strategici per rafforzare la competitività del settore.



La partecipazione del CREA a Vinitaly and the City – Calabria in Wine si propone come un'importante occasione di incontro tra istituzioni, comunità scientifica e operatori della filiera, con l'obiettivo di promuovere un modello di agricoltura sempre più sostenibile, innovativo e capace di valorizzare le eccellenze del territorio.

L'appuntamento è in programma dal **17 al 19 luglio 2026** presso il **Parco Archeologico di Sibari**, in provincia di Cosenza.



MPA

Sibari, i Cuochi Pittagorici e il CREA protagonisti a Vinitaly and the City con un focus sull'olio extravergine

Sabato 18 luglio al Parco Archeologico l'incontro "EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana" per unire ricerca scientifica, tradizione gastronomica e valorizzazione delle eccellenze calabresi



La ricerca scientifica incontra la cucina identitaria della Calabria a **Vinitaly and the City – Calabria in Wine**. Sabato **18 luglio**, alle **21**, nell'Area **MASAF** del **Parco Archeologico di Sibari**, l'**Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS** sarà protagonista dell'incontro "**EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana**", promosso dal **CREA** nell'ambito della manifestazione.

L'appuntamento rappresenta uno dei momenti dedicati al dialogo tra ricerca agroalimentare, produzioni di qualità e alta cucina, consolidando la collaborazione tra il **CREA**, ente di ricerca del Ministero dell'Agricoltura, e l'associazione dei Cuochi Pittagorici.

Al centro dell'incontro ci sarà il ruolo dell'olio extravergine d'oliva come elemento identitario della cucina italiana e, in particolare, di quella calabrese, con un approfondimento sul valore della ricerca scientifica nella valorizzazione delle materie prime, della biodiversità e delle produzioni locali.

L'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici porta avanti da anni un percorso che coniuga tradizione gastronomica e innovazione, promuovendo lo studio delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti regionali, il corretto utilizzo dell'olio extravergine e tecniche di cucina capaci di rispettare identità, sostenibilità e salute.

La collaborazione con il **CREA** consente agli chef di integrare nei propri percorsi professionali conoscenze scientifiche, innovazione tecnologica e competenze agronomiche, mantenendo saldo il legame con la cultura gastronomica del territorio.

La cornice del **Parco Archeologico di Sibari**, simbolo della Magna Grecia e della cultura mediterranea, offrirà un contesto particolarmente significativo per raccontare una cucina che affonda le proprie radici nella storia e nelle produzioni agricole della Calabria.

«La cucina del territorio – sottolinea il presidente dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS – cresce quando tradizione e ricerca camminano insieme. Il rapporto costruito con il CREA rappresenta per noi un valore strategico, perché ci permette di migliorare continuamente il nostro lavoro, approfondire la conoscenza delle materie prime e raccontare la Calabria attraverso piatti che conservano la loro autenticità, ma che sono sempre più consapevoli sotto il profilo tecnico, nutrizionale e culturale».

L'iniziativa conferma la missione dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS di promuovere una gastronomia capace di rappresentare

la Calabria attraverso la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, della cultura del cibo e delle produzioni identitarie.

L'appuntamento di **Sibari** offrirà così un'occasione di confronto tra ricercatori, chef e operatori del settore, dimostrando come il futuro della cucina territoriale passi sempre più dalla collaborazione tra il mondo della ricerca e quello della ristorazione, con l'obiettivo di rafforzare l'immagine della Calabria come terra di qualità, innovazione e cultura mediterranea.

RASSEGNA STAMPA



Vinitaly and the City, al via la terza edizione calabrese a Sibari

Il taglio del nastro con Lollobrigida e Occhiuto: "La Calabria sta dimostrando la sua qualità"

17/07/2026

Maria Teresa Santaguida

Espositore

Operatore

Vinitaly and The City

vinitaly AND THE **city**
CALABRIA IN WINE
7 - 19 LUGLIO 2026
PARCO ARCHEOLOGICO
L'EMOZIONE DI VINITALY
NEL CUORE DEL MEDITERRANEO



Vinitaly and the City

Al via la terza edizione di Vinitaly and the City made in Calabria. Per la terza volta il “fuori salone” del vino italiano prende posto nel Parco Archeologico dell'antica capitale magnogreca (per poi raddoppiare ad agosto a Reggio Calabria). Taglio del nastro affidato al **ministro per le politiche agricole Francesco Lollobrigida** e al presidente della Regione, Roberto Occhiuto. Un programma ricchissimo fatto di masterclass, degustazioni e talk sul mondo del vino, ma anche sull'olio e sull'agricoltura come prima voce economica per la Calabria. Sarà anche presentato un annullo filatelico delle Poste in occasione di questa edizione della manifestazione calabrese. Almeno 150 espositori: cantine calabresi da tutte le aree vitivinicole principali, in mostra per appassionati e addetti ai lavori.

Il programma

Sul palco centrale la cerimonia di apertura, per poi aprire le danze con esperti e degustatori. Tra i talk: “I tre bicchieri e i vini rari della Calabria” e un viaggio tra i calici delle **Donne del Vino Calabresi: “5 rossi, 5 produttrici”**, condotta dal sommelier e giudice al Concours Mondial de Bruxelles **Luca Grippo**. **Ampio spazio anche all'olio: nell'area talk, con il ministro** Lollobrigida anche Gianluca Gallo Assessore Agricoltura Regione Calabria, Massimiliano Giansanti Presidente Confagricoltura, **Ettore Prandini Presidente Coldiretti**, Tommaso Battista Presidente Copagri: conduce Federico Quaranta. E poi: Il 18 luglio un approfondimento sui “Vignaioli indipendenti” con Rita Babini Presidente nazionale FIVI, Raffaella Ciardullo FIVI Calabria.

Sempre più forte la collaborazione con il CREA, il centro di ricerca per l'Agricoltura del Masaf, con il progetto “Oleario: il dado è tratto”: un ‘gioco da tavola’ per rivisitare il più celebre intrattenimento da di tutti i tempi, il ‘gioco dell’oca’ in chiave educativa, al fine di accrescere le conoscenze sull’agricoltura italiana...divertendosi!

Lollobrigida: “La Calabria mostra la sua qualità”

"Oggi in Calabria "c'è un evento straordinario, il Vinitaly a Sibari, che permette di far crescere il valore del vino, un prodotto eccezionale delle nostre terre, accanto all'olio. Non solo è mio dovere, ma è un piacere quello del confronto continuo con le associazioni. Inizio oggi con Confagricoltura per trattare i temi legati alle possibilità, alle potenzialità e anche alle problematiche in un settore che è stato abbandonato per decenni. In tre anni questo governo si è affermato come capace di rivoluzionare il modello agricolo, investendo più di ogni altro nella storia repubblicana, semplificando le norme, aumentando le forme di protezione". Così il ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, a margine di un incontro a Lamezia Terme a cui partecipano, tra gli altri, i vertici di Confagricoltura nazionale e regionale, oltre che l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo.

RASSEGNA



Sibari, Cuochi Pittagorici e CREA insieme per valorizzare l'olio e la cucina calabrese



Sibari, Cuochi Pittagorici e CREA insieme per valorizzare l'olio e la cucina calabrese

La cucina identitaria sarà protagonista a Vinitaly and the City con un appuntamento dedicato all'olio extravergine d'oliva, dove CREA e Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS metteranno in dialogo ricerca scientifica, tradizione gastronomica e promozione del territorio

La **cucina identitaria** della **Calabria** si prepara a raccontarsi attraverso il connubio tra **ricerca**, qualità delle materie prime e valorizzazione del territorio. Sabato **18 luglio**, alle ore **21**, il **Parco Archeologico di Sibari**, nel comune di **Cassano all'Ionio (CS)**, ospiterà uno degli appuntamenti di **Vinitaly and the City – Calabria in Wine**, dedicato al ruolo dell'**olio extravergine d'oliva** nella gastronomia italiana.

L'incontro, dal titolo "**EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana**", si svolgerà nell'**Area MASAF** e vedrà protagonista l'**Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS**, impegnata insieme al **CREA** in un confronto che punta a evidenziare quanto la crescita della cucina contemporanea passi anche attraverso il contributo della **ricerca scientifica**.

L'iniziativa rappresenta un'ulteriore tappa della collaborazione instaurata tra il principale ente nazionale dedicato alla ricerca agroalimentare e l'associazione calabrese degli chef, un percorso costruito negli anni con l'obiettivo di approfondire la conoscenza delle produzioni locali e promuovere un modello gastronomico che sappia coniugare **tradizione, innovazione, sostenibilità** e benessere alimentare.

Per i **Cuochi Pittagorici**, la tutela dell'identità culinaria regionale non si limita alla conservazione delle ricette storiche, ma si traduce in un costante lavoro di studio sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, sull'impiego corretto dell'**olio extravergine**, sulle tecniche di preparazione e sulle nuove opportunità offerte dalla ricerca applicata alla ristorazione.

In questo contesto, il confronto con il **CREA** rappresenta uno strumento prezioso per integrare competenze scientifiche e conoscenze gastronomiche, offrendo agli operatori del settore strumenti utili per valorizzare le eccellenze agroalimentari calabresi senza rinunciare all'autenticità della tradizione.

La scelta del **Parco Archeologico di Sibari**, luogo simbolo della **Magna Grecia**, rafforza inoltre il valore culturale dell'evento. In una cornice ricca di storia, la cucina diventa racconto del territorio, delle produzioni agricole e del lavoro condiviso tra ricercatori, agricoltori e professionisti della ristorazione.

«La cucina del territorio – sottolinea il presidente dell'**Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS** – cresce quando tradizione e ricerca camminano insieme. Il rapporto costruito con il **CREA** rappresenta per noi un valore strategico, perché ci permette di migliorare continuamente il nostro lavoro, approfondire la conoscenza delle materie prime e raccontare la Calabria attraverso piatti che conservano la loro autenticità, ma che sono sempre più consapevoli sotto il profilo tecnico, nutrizionale e culturale.»



RASSEGNA STAMP.



Sibari: cuochi pitagorici e Crea insieme per Vinitaly and the city



Sabato 18 luglio, alle ore 21.00, il Parco Archeologico di Sibari ospiterà un evento significativo: "EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana".

L'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS e il CREA si uniranno in questa occasione per celebrare il valore dell'alleanza tra ricerca scientifica, tradizione gastronomica e valorizzazione del territorio.

Questo appuntamento, che vede i cuochi pitagorici e il Crea insieme per Vinitaly and the City, mira a mettere in luce come la cucina identitaria calabrese possa evolvere grazie a un dialogo costante tra conoscenza e innovazione.

La cucina Calabrese: un patrimonio in evoluzione

La cucina calabrese non è solo un insieme di ricette antiche, ma un patrimonio culturale dinamico.

Infatti, essa si arricchisce continuamente attraverso il confronto con la ricerca scientifica.

Questo è il messaggio centrale che l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS intende trasmettere durante l'evento a Sibari.

L'appuntamento, inserito nel programma di Vinitaly and the City – Calabria in Wine, promette di essere un momento di riflessione profonda sul futuro della gastronomia regionale.

Ricerca e tradizione: un binomio vincente

L'evento, organizzato dal CREA, l'ente di ricerca del Ministero dell'Agricoltura, rientra nella manifestazione nazionale dedicata al rapporto tra ricerca, produzioni agroalimentari e alta cucina.

Questa collaborazione pluriennale tra CREA e Cuochi Pittagorici dimostra una profonda sintonia.

Entrambe le realtà sono convinte che la qualità della cucina italiana, e in particolare quella calabrese, dipenda sempre più dalla ricerca scientifica e dallo studio delle materie prime.

Inoltre, la valorizzazione della biodiversità e la diffusione di pratiche sostenibili sono elementi chiave.

 I Cuochi Pittagorici hanno adottato questo approccio, combinando la storia gastronomica della Calabria con un'analisi approfondita delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei prodotti locali.

Si concentrano anche sull'uso corretto dell'olio extravergine d'oliva e sulle tecniche di preparazione innovative.

Crescita professionale e identità territoriale

Il confronto con il CREA rappresenta un'opportunità significativa di crescita professionale per gli chef dell'associazione.

Questo permette loro di integrare evidenze scientifiche, innovazione tecnologica e conoscenze agronomiche nei loro percorsi culinari.

Tuttavia, il legame con l'identità dei territori rimane sempre saldo.

Il Parco Archeologico di Sibari, simbolo della Magna Grecia, offre una cornice ideale per raccontare la cucina identitaria calabrese.

Ogni piatto diventa così espressione della storia delle comunità e del lavoro di agricoltori, ricercatori e cuochi.

Il presidente dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS ha sottolineato che la cucina del territorio cresce quando tradizione e ricerca avanzano insieme.

Il rapporto con il CREA è strategico per migliorare continuamente il lavoro, approfondire la conoscenza delle materie prime e raccontare la Calabria attraverso piatti autentici.

Questi piatti sono sempre più consapevoli sotto il profilo tecnico, nutrizionale e culturale.

Promuovere la Calabria attraverso la gastronomia

La partecipazione all'evento "EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana" conferma la missione dell'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS.

L'obiettivo è promuovere una gastronomia che sia ambasciatrice della Calabria, valorizzando le eccellenze agroalimentari regionali.

Questo percorso unisce memoria, ricerca scientifica, qualità delle produzioni locali e cultura del cibo.

L'appuntamento di Sibari con Vinitaly and the City dimostra che il futuro della cucina identitaria calabrese passa dalla collaborazione tra chi produce conoscenza e chi la trasforma in esperienze di gusto.

Questo rafforza l'immagine della Calabria come terra di eccellenze, innovazione e cultura mediterranea.





A Sibari Cuochi Pittagorici e Crea insieme per Vinitaly and the City

Sabato 18 luglio, alle 21, nell'Area Masaf del **Parco Archeologico di Sibari**, l'**Associazione Regionale Cuochi Pittagorici Aps** sarà protagonista dell'incontro *"Evo Chet: La cultura dell'olio nella cucina italiana"*, nell'ambito di **Vinitaly and the City - Calabria in Wine**.

L'appuntamento, organizzato dal **Crea**, metterà al centro il rapporto tra **ricerca scientifica, tradizione gastronomica e valorizzazione del territorio**. Un dialogo che, negli anni, ha rafforzato la collaborazione tra l'ente di ricerca del Ministero dell'Agricoltura e i Cuochi Pittagorici, uniti dall'obiettivo di promuovere una **cucina calabrese** capace di coniugare identità, innovazione e qualità.

Nel corso dell'iniziativa verrà sottolineato il ruolo dell'**olio extravergine d'oliva**, delle materie prime locali e della ricerca applicata alla ristorazione come strumenti per raccontare la **Calabria** attraverso **piatti autentici** ma sempre più consapevoli sotto il profilo tecnico, nutrizionale e culturale.

Per l'associazione, la partecipazione a Sibari conferma una **missione precisa**: valorizzare le eccellenze agroalimentari regionali e contribuire a **rafforzare** l'immagine della Calabria come terra di **cultura mediterranea, gusto e innovazione**.

RASSL