

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/DFq2gKQsLLs>

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

A cura di Cristina Giannetti: 3450451707