Innovazione, ricerca e biodiversità di vino e olio agli eventi CREA di Vinitaly and the City

Grande successo dei talk e delle iniziative su innovazione e biodiversità con degustazioni di vino e olio, organizzate dal CREA in occasione dell'evento "Vinitaly and the City", che si è tenuto a Sibari dal 18 al 20 luglio.

RASSEGNA STAM

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Innovazione, ricerca e biodiversità: il CREA racconta il futuro del vino e olio italiani a Vinitaly and the city

Il CREA è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il **vino** e l'**olio extravergine d'oliva**.

Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse. Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: **talk tematici** sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, **masterclass sensoriali** e **degustazioni guidate** su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, **presentazioni di progetti di ricerca** e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.

Venerdì 18 luglio dalle ore **20:30** talk & masterclass ***Oli EVO e biodiversità calabrese*****,** con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle ore **22:00** presentazione progetto***SPUMAPULIA*****,** la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.

Sabato 19 luglio dalle ore **19:00** ***"Dove tutto è cominciato?" – Viaggio tra vitigni e vini passiti*****,** un racconto tra scienza e tradizione con CREA e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle**ore 20:30** il talk, in collaborazione con CONAF e AIS,***Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna***

Domenica 20 luglio dalle ore 21:00 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della **Carta degli Oli della Calabria**, nell'ambito del progetto **Oleario: Dove l'Italia lascia il segno**.

Vinitaly, Rocchi (Crea): innovazione e ricerca fondamentali per prodotti di qualità. Pac, grazie a ministro Lollobrigida ricerca non subirà tagli. VIDEOINTERVISTA

“Siamo a Sibari per parlare di vino a Vinitaly in the City, ma anche di olio. Oggi durante un panel di fronte al ministro Lollobrigida e ai tanti presenti abbiamo avuto modo di poter discutere di quanto è importante la ricerca per i produttori, in questo caso della filiera dell’olio. Quindi fare del buon olio, fare un buon prodotto passa spesso per innovazione e ricerca.”

Così ad AGRICOLAE Andrea Rocchi, Presidente Crea, a margine di Vinitaly and the City in corso nel Parco Archeologico di Sibari.

“Questa è la testimonianza di quanto Crea può essere utile alle filiere produttive, in particolare agli olivicoltori. Il connubbio vino e olio si spiega in questa sede e in questa bellissima manifestazione perché rappresenta l’eccellenza del made in Italy e anche della cucina italiana, che dobbiamo ricordare è candidata come patrimonio Unesco. Una cultura che noi dobbiamo promuovere perché i buoni prodotti nella tavola vengono dai nostri bravi agricoltori, grazie anche all’innovazione che un ente importante come Crea porta avanti e promuove a 360 gradi.

In Calabria siamo presenti, abbiamo una sede a Rende, in una piana importante per l’olivicoltura. Siamo presenti con tutta una serie di innovazioni legate per esempio anche alla gestione del germoplasma, alla sperimentazione di nuove innovative cultivar, ma soprattutto di nuove metodologie di produzione per fare un concreto processo di trasferimento tecnologico che possa permettere alla nostra tanta ricerca di base e alla nostra ricerca in laboratorio di poter essere trasferita agli imprenditori delle filiere produttive.

-Sui tagli Pac e possibili effetti sulla ricerca:

Sulla questione della PAC è ancora prematuro parlarne ma non avremmo, uso il condizionale, un impatto diretto da eventuali modifiche di riduzione perché da quando ci siamo insediati il nostro ministero di riferimento, in particolare il ministro Lollobrigida, ha investito tantissimo nella ricerca e ci ha permesso di ottenere un finanziamento triennale sulle Tea (tecnologie di evoluzione assistita) che ci possono permettere di sviluppare tutte quelle innovazioni importanti per produrre di più e meglio con minore impatto.

Quindi di fatto la ricerca rimane svincolata dagli investimenti legati alla PAC."

Qui la videointervista: https://youtu.be/PU0sy20VrJY

RASSEGNA STAMP

Masaf a Vinitaly and the City: cultura, tutela, innovazione vino

Ciclo di talk fino al 20 luglio nel Parco Archeologico di Sibari

(ANSA) - ROMA, 18 LUG - Un programma ricco di iniziative viene promosso dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per Vinitaly and the City, dal 18 al 20 luglio nel Parco Archeologico di Sibari. Lo annuncia, in una nota, il Masaf precisando che i talk su innovazione e cultura alimentare si intrecciano a degustazioni di specialità agroalimentari e ittiche tipiche del luogo. Il Masaf partecipa con uno stand dedicato alle attività di tutela e valorizzazione della filiera e alla promozione della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Il programma include diverse attività, come la dimostrazione del funzionamento degli strumenti utilizzati dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) per verificare l'autenticità dei nuovi contrassegni di Stato. Ci saranno i talk dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (Agea) sulla semplificazione delle procedure della Politica agricola comune e il contrasto alle attività illecite, insieme agli appuntamenti del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) sulla biodiversità e sull'innovazione, con degustazioni di vino e olio. Ai partecipanti all'evento verrà proposto anche un gioco interattivo per testare la propria conoscenza sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari, a cura dell'ICQRF. La Direzione Pesca promuoverà le attività svolte anche attraverso i sapori del mare in abbinamento ai vini. Ci sarà, inoltre, uno sportello informazioni con il personale del Ministero e degli enti collegati attraverso cui scoprire gli strumenti a disposizione della filiera per migliorare la qualità, la sostenibilità e la sicurezza. (ANSA).

RASSEGNA STAMPA

A Vinitaly and the city Crea racconta futuro olio e vino

Tre giornate dedicate al Sud Italia

Roma, 16 lug. (askanews) - Il **Crea** è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il vino e l'olio extravergine d'oliva.
Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse.

Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: talk tematici sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, masterclass sensoriali e degustazioni guidate su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, presentazioni di progetti di ricerca e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.

Venerdì 18 luglio dalle 20.30 talk & masterclass Oli EVO e biodiversità calabrese, con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle 22 presentazione progetto SPUMAPULIA, la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.

Sabato 19 luglio dalle 19 "Dove tutto è cominciato?" - Viaggio tra vitigni e vini passiti, un racconto tra scienza e tradizione con **CREA** e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle ore 20:30 il talk, in collaborazione con CONAF e AIS, Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna Domenica 20 luglio dalle 21 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della Carta degli Oli

RASSEGNA STAMPA

della Calabria, nell'ambito del progetto Oleario: Dove l'Italia lascia il segno.

RASSEGNA STAMPA

Innovazione, ricerca e biodiversità: il CREA racconta il futuro del vino e dell'olio italiani a Vinitaly and the city

Tre giorni di talk, degustazioni e masterclass dedicati all'eccellenza vitivinicola e olivicola del Centro-Sud
venerdì 18 – domenica 20 luglio, area MASAF, Parco Archeologico, Sibari (CS)

Il CREA è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il **vino** e l'**olio extravergine d'oliva**.
Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse. Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: **talk tematici** sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, **masterclass sensoriali** e **degustazioni guidate** su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, **presentazioni di progetti di ricerca** e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.

Venerdì 18 luglio dalle ore **20:30** talk & masterclass ***Oli EVO e biodiversità calabrese*****,** con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle ore **22:00** presentazione progetto ***SPUMAPULIA*****,** la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.

Sabato 19 luglio dalle ore **19:00** ***"Dove tutto è cominciato?" – Viaggio tra vitigni e vini passiti*****,** un racconto tra scienza e tradizione con CREA e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle **ore 20:30** il talk, in collaborazione con CONAF e AIS, ***Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna***

Domenica 20 luglio dalle ore 21:00 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della **Carta degli Oli della Calabria**, nell'ambito del progetto **Oleario: Dove l'Italia lascia il segno**.

In allegato il programma dettagliato

RASSEGNA STAM

agenzia DIRE
agenzia di stampa quotidiana

CALABRIA. CREA RACCONTA FUTURO VINO E OLIO ITALIANI A 'VINITALY AND THE CITY'

A SIBARI (CS) 3 GIORNI TALK, DEGUSTAZIONI E MASTERCLASS DEDICATI A ECCELLENZA

(DIRE) Roma, 16 lug. - Innovazione, ricerca e biodiversità: il **CREA** racconta il futuro del vino e dell'olio italiani a 'Vinitaly and the **city**', tre giorni di talk, degustazioni e masterclass dedicati all'eccellenza vitivinicola e olivicola del Centro-Sud. Il **CREA** è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il vino e l'olio extravergine d'oliva. Il tutto si svolgerà nell'area MASAF al Parco Archeologico, Sibari (Cosenza). Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse. Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: talk tematici sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, masterclass sensoriali e degustazioni guidate su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, presentazioni di progetti di ricerca e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud. Venerdì, 18 luglio, dalle ore 20.30 talk & masterclass Oli EVO e biodiversità calabrese, con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle ore 22.00 presentazione progetto SPUMAPULIA, la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione. Sabato, 19 luglio, dalle ore 19.00 'Dove tutto è cominciato?' - Viaggio tra vitigni e vini passiti, un racconto tra scienza e tradizione con **CREA** e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle ore 20.30 il talk, in

collaborazione con CONAF e AIS, Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna Domenica, 20 luglio, dalle ore 21.00 'La notte dell'olio di Calabria' talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della Carta degli Oli della Calabria, nell'ambito del progetto Oleario: Dove l'Italia lascia il segno.

RASSEGNA STAMPA

MASAF PER IL VINO: CULTURA, TUTELA E INNOVAZIONE A VINITALY AND THE CITY

(DIRE) Roma, 18 lug. - Talk su innovazione e cultura alimentare si intrecciano a degustazioni di specialità agroalimentari e ittiche tipiche del luogo. Un programma ricco di iniziative promosso dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per Vinitaly and the **City**, dal 18 al 20 luglio nel Parco Archeologico di Sibari. Il Masaf partecipa con uno stand dedicato alle attività di tutela e valorizzazione della filiera e alla promozione della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Il programma include diverse attività, come la dimostrazione del funzionamento degli strumenti utilizzati dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) per verificare l'autenticità dei nuovi contrassegni di Stato. Ci saranno i talk dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA) sulla semplificazione delle procedure della Politica agricola comune e il contrasto alle attività illecite, insieme agli appuntamenti del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (**CREA**) sulla biodiversità e sull'innovazione, con degustazioni di vino e olio. Ai partecipanti all'evento verrà proposto anche un gioco interattivo per testare la propria conoscenza sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari, a cura dell'ICQRF. La Direzione Pesca promuoverà le attività svolte anche attraverso i sapori del mare in abbinamento ai vini. Ci sarà, inoltre, uno sportello informazioni con il personale del Ministero e degli enti collegati attraverso cui scoprire gli strumenti a disposizione della filiera per migliorare la qualità, la sostenibilità e la sicurezza.

Agroalimentare: Masaf a 'Vinitaly and the City' con stand dedicato a filiera

Da oggi e fino al 20 luglio

Talk su innovazione e cultura alimentare si intrecciano a degustazioni di specialità agroalimentari e ittiche tipiche del luogo. Un programma ricco di iniziative promosso dal ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per 'Vinitaly and the City', dal 18 al 20 luglio nel Parco Archeologico di Sibari. Il Masaf partecipa con uno stand dedicato alle attività di tutela e valorizzazione della filiera e alla promozione della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Lo fa sapere il ministero.

Il programma include diverse attività, come la dimostrazione del funzionamento degli strumenti utilizzati dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (Icqrf) per verificare l'autenticità dei nuovi contrassegni di Stato. Ci saranno i talk dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (Agea) sulla semplificazione delle procedure della Politica agricola comune e il contrasto alle attività illecite, insieme agli appuntamenti del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) sulla biodiversità e sull'innovazione, con degustazioni di vino e olio. Ai partecipanti all'evento verrà proposto anche un gioco interattivo per testare la propria conoscenza sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari, a cura dell'Icqrf. La Direzione Pesca promuoverà le attività svolte anche attraverso i sapori del mare in abbinamento ai vini.

Ci sarà, inoltre, uno sportello informazioni con il personale del ministero e degli enti collegati attraverso cui scoprire gli strumenti a disposizione della filiera per migliorare la qualità, la sostenibilità e la sicurezza.

GREEN ECONOMY AGENCY

Agroalimentare, Crea racconta il futuro di vino e olio a Vinitaly and the city

Il CREA è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il vino e l'olio extravergine d'oliva.
Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse. Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: talk tematici sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, masterclass sensoriali e degustazioni guidate su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, presentazioni di progetti di ricerca e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.
Venerdì 18 luglio dalle ore 20:30 talk & masterclass Oli EVO e biodiversità calabrese, con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle ore 22:00 presentazione progetto SPUMAPULIA, la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.
Sabato 19 luglio dalle ore 19:00 "Dove tutto è cominciato?" – Viaggio tra vitigni e vini passiti, un racconto tra scienza e tradizione con CREA e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle ore 20:30 il talk, in collaborazione con CONAF e AIS, Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna
Domenica 20 luglio dalle ore 21:00 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della Carta degli Oli della Calabria, nell'ambito del progetto Oleario: Dove l'Italia lascia il segno.

RASSEGNA STAMPA

GREEN ECONOMY AGENCY

Vino, Masaf: Cultura, tutela e innovazione a ‘Vinitaly and the City’

Talk su innovazione e cultura alimentare si intrecciano a degustazioni di specialità agroalimentari e ittiche tipiche del luogo. Un programma ricco di iniziative promosso dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste per ‘Vinitaly and the City’, dal 18 al 20 luglio nel Parco Archeologico di Sibari. Il Masaf partecipa con uno stand dedicato alle attività di tutela e valorizzazione della filiera e alla promozione della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell’Umanità.

Il programma include diverse attività, come la dimostrazione del funzionamento degli strumenti utilizzati dall’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) per verificare l’autenticità dei nuovi contrassegni di Stato. Ci saranno i talk dell’Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA) sulla semplificazione delle procedure della Politica agricola comune e il contrasto alle attività illecite, insieme agli appuntamenti del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria (CREA) sulla biodiversità e sull’innovazione, con degustazioni di vino e olio. Ai partecipanti all’evento verrà proposto anche un gioco interattivo per testare la propria conoscenza sull’etichettatura dei prodotti agroalimentari, a cura dell’ICQRF. La Direzione Pesca promuoverà le attività svolte anche attraverso i sapori del mare in abbinamento ai vini. Ci sarà, inoltre, uno sportello informazioni con il personale del Ministero e degli enti collegati attraverso cui scoprire gli strumenti a disposizione della filiera per migliorare la qualità, la sostenibilità e la sicurezza.

Innovazione, ricerca e biodiversità. Il CREA racconta il futuro del vino e dell'olio italiani a Vinitaly and the city

ROMA – Il CREA è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il vino e l'olio extravergine d'oliva.

Dal 18 al 20 luglio nel Parco Archeologico di Sibari (CS) tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse.

Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: talk tematici sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, masterclass sensoriali e degustazioni guidate su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, presentazioni di progetti di ricerca e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.

IL PROGRAMMA

Venerdì 18 luglio dalle 20:30 talk & masterclass *Oli EVO e biodiversità calabrese*, con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle 22 presentazione progetto *SPUMAPULIA*, la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.

Sabato 19 luglio dalle 19 *"Dove tutto è cominciato?" – Viaggio tra vitigni e vini passiti*, un racconto tra scienza e tradizione con CREA e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle 20:30 il talk, in collaborazione con CONAF e AIS, *Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna.*

Domenica 20 luglio dalle 21 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della Carta degli Oli della Calabria, nell'ambito del progetto Oleario: Dove l'Italia lascia il segno.

Programma Sibari 18-20 luglio

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Il CREA racconta il futuro del vino e dell'olio italiani a Vinitaly and the city Calabria

Tre giorni di talk, degustazioni e masterclass dedicati all'eccellenza vitivinicola e olivicola del Centro-Sud. Venerdì 18 - domenica 20 luglio, area MASAF, Parco Archeologico, Sibari (CS)

Il CREA è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il vino e l'olio extravergine d'oliva.

Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse. Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: talk tematici sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, masterclass sensoriali e degustazioni guidate su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, presentazioni di progetti di ricerca e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.

Venerdì 18 luglio dalle ore 20:30 talk & masterclass Oli EVO e biodiversità calabrese, con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle ore 22:00 presentazione progetto SPUMAPULIA, la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.

Sabato 19 luglio dalle ore 19:00 "Dove tutto è cominciato?" – Viaggio tra vitigni e vini passiti, un racconto tra scienza e tradizione con CREA e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle ore 20:30 il talk, in collaborazione con CONAF e AIS, Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna

Domenica 20 luglio dalle ore 21:00 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della Carta degli Oli della Calabria, nell'ambito del progetto Oleario: Dove l'Italia lascia il segno.

EFA NEWS
EUROPEAN FOOD AGENCY

Il Masaf per il vino a Vinitaly and the City

Da oggi al 20 luglio il ministero dell'Agricoltura partecipa all'evento nel Parco Archeologico di Sibari (CS)

Talk su innovazione e cultura alimentare si intrecciano a degustazioni di specialità agroalimentari e ittiche tipiche del luogo. È un programma ricco di iniziative quello promosso dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste per Vinitaly and the City, da oggi al 20 luglio nel Parco Archeologico di Sibari (CS).

Il Masaf partecipa con uno stand dedicato alle attività di tutela e valorizzazione della filiera e alla promozione della candidatura della Cucina italiana a Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

Il programma include diverse attività, come la dimostrazione del funzionamento degli strumenti utilizzati dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) per verificare l'autenticità dei nuovi contrassegni di Stato.

Ci saranno i talk dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA) sulla semplificazione delle procedure della Politica agricola comune e il contrasto alle attività illecite, insieme agli appuntamenti del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA) sulla biodiversità e sull'innovazione, con degustazioni di vino e olio.

Ai partecipanti all'evento verrà proposto anche un gioco interattivo per testare la propria conoscenza sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari, a cura dell'ICQRF. La Direzione Pesca promuoverà le attività svolte anche attraverso i sapori del mare in abbinamento ai vini.

Ci sarà, inoltre, uno sportello informazioni con il personale del ministero e degli enti collegati attraverso cui scoprire gli strumenti a disposizione della filiera per migliorare la qualità, la sostenibilità e la sicurezza.

RASSEGNA STAMPA

CosenzaPost.it

Giornale online di Cosenza e provincia

Innovazione, ricerca e biodiversità: il CREA racconta il futuro del vino e dell'olio italiani a Vinitaly and the city

Tre giorni di talk, degustazioni e masterclass dedicati all'eccellenza vitivinicola e olivicola del Centro-Sud
venerdì 18 – domenica 20 luglio, area MASAF, Parco Archeologico, Sibari (CS)

Il CREA è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il **vino** e l'**olio extravergine d'oliva**.
Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse. Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: **talk tematici** sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, **masterclass sensoriali** e **degustazioni guidate** su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, **presentazioni di progetti di ricerca** e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.

Venerdì 18 luglio dalle ore **20:30** talk & masterclass ***Oli EVO e biodiversità calabrese*****,** con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle ore **22:00** presentazione progetto ***SPUMAPULIA*****,** la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.

Sabato 19 luglio dalle ore **19:00** ***"Dove tutto è cominciato?" – Viaggio tra vitigni e vini passiti*****,** un racconto tra scienza e tradizione con CREA e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle **ore 20:30** il talk, in collaborazione con CONAF e AIS, ***Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna***
Domenica 20 luglio dalle ore 21:00 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della **Carta degli Oli della Calabria**, nell'ambito del progetto **Oleario: Dove l'Italia lascia il segno**.
In allegato il programma dettagliato

RASSEGNA

INNOVATION ISLAND

18 LUGLIO - 20 LUGLIO 2025

Vinitaly and the City, CREA porta vino, olio e innovazione nel cuore della Magna Grecia: 3 giorni di eventi

Dal 18 al 20 luglio 2025, il **Parco Archeologico di Sibari (CS) ospita "Vinitaly and the City – Area MASAF"**, un appuntamento che coniuga scienza, territorio e cultura enogastronomica. Protagonista dell'evento sarà il **CREA** (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria), con un programma che esplora il futuro del vino e dell'olio italiani attraverso la lente dell'innovazione e della biodiversità.

Tre giorni di talk, degustazioni guidate e masterclass condurranno il pubblico in un viaggio tra le eccellenze vitivinicole e olivicole del Centro-Sud, in un contesto paesaggistico e culturale di straordinaria ricchezza. L'iniziativa mette al centro il ruolo della ricerca scientifica nello sviluppo di un'agricoltura sostenibile, capace di valorizzare due pilastri del patrimonio agroalimentare mediterraneo: il vino e l'olio extravergine d'oliva.

Tra i temi al centro degli incontri: la valorizzazione delle cultivar autoctone, le tecniche innovative di spumantizzazione, l'adattamento dell'agricoltura ai cambiamenti climatici, e il dialogo tra scienza e tradizione. Il pubblico potrà inoltre partecipare a degustazioni di oli EVO e vini sperimentali, incontrando esperti, ricercatori, produttori e rappresentanti delle istituzioni.

Il programma si apre **venerdì 18 luglio alle 20:30** con un talk sulla biodiversità olivicola calabrese, seguito dalla presentazione del progetto SPUMAPULIA, dedicato alla spumantizzazione dei vini pugliesi. **Sabato 19 luglio, dalle 19:00**, spazio alla narrazione tra scienza e tradizione con "Dove tutto è cominciato?", un percorso tra vitigni e vini passiti, mentre alle 20:30 si discuterà della gestione idrica in vigna nel talk "Acqua & Vino", organizzato in collaborazione con CONAF e AIS. **Domenica 20 luglio, chiusura con "La notte dell'olio di Calabria" a partire dalle 21** e la presentazione della nuova Carta degli Oli regionali, nell'ambito del progetto Oleario.

L’iniziativa rappresenta un’occasione per riflettere su come la ricerca possa contribuire a sostenere e innovare il sistema agroalimentare meridionale, rafforzandone la competitività nel rispetto delle sue radici.

RASSEGNA STAMPA

Innovazione, ricerca e biodiversità: il CREA racconta il futuro del vino e dell'olio italiani a Vinitaly and the city

Tre giorni di talk, degustazioni e masterclass dedicati all'eccellenza vitivinicola e olivicola del Centro-Sud
venerdì 18 – domenica 20 luglio, area MASAF, Parco Archeologico, Sibari (CS)

Il CREA è in prima linea nella promozione di un'agricoltura innovativa e sostenibile, capace di valorizzare due pilastri dell'agricoltura mediterranea ed eccellenze italiane: il **vino** e l'**olio extravergine d'oliva**.
Tre giornate dedicate alla scoperta delle eccellenze vitivinicole e olivicole del Mezzogiorno italiano, in una cornice di straordinaria bellezza storica e paesaggistica, ricca di biodiversità, tradizioni agricole millenarie e potenzialità produttive ancora in parte inespresse. Un evento che unisce cultura, scienza, tradizione e innovazione, con un ricco calendario di appuntamenti aperti al pubblico: **talk tematici** sulla valorizzazione del territorio attraverso il vino e l'olio, **masterclass sensoriali** e **degustazioni guidate** su oli EVO e vini sperimentali, con focus su biodiversità e innovazione, **presentazioni di progetti di ricerca** e momenti di confronto tra esperti, produttori, istituzioni e cittadini per conoscere da vicino le varietà e le tecniche del Sud.

Venerdì 18 luglio dalle ore **20:30** talk & masterclass ***Oli EVO e biodiversità calabrese*****,** con rappresentanti della filiera olivicola nazionale: focus su innovazione, giovani e piani olivicoli. Dalle ore **22:00** presentazione progetto ***SPUMAPULIA*****,** la spumantizzazione dei vini pugliesi: racconti di ricerca e degustazione.

RASSEGNA STAMPA

Sabato 19 luglio dalle ore **19:00** ***"Dove tutto è cominciato?" – Viaggio tra vitigni e vini passiti*****,** un racconto tra scienza e tradizione con CREA e CNR, seguito da degustazioni di vini sperimentali. A partire dalle **ore 20:30** il talk, in collaborazione con CONAF e AIS, ***Acqua & Vino: la sfida dell'irrigazione in vigna***

Domenica 20 luglio dalle ore 21:00 La notte dell'olio di Calabria talk e masterclass guidata sugli oli evo per la presentazione della **Carta degli Oli della Calabria**, nell'ambito del progetto **Oleario: Dove l'Italia lascia il segno**. In allegato il programma dettagliato

RASSEGNA STAMPA