

Innovazione nel calice e nell'oliveto: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinitaly and the City

Tre giorni di incontri, degustazioni e confronto hanno visto il CREA al centro di Calabria in Wine – Vinitaly and the City, l'evento dedicato alle eccellenze del vino e dell'olio extravergine di oliva. A Sibari, ricerca e innovazione si sono intrecciate con i temi della sostenibilità, della qualità e della biodiversità, offrendo uno sguardo sulle sfide future delle filiere agroalimentari. Protagonisti anche i giovani e le donne, al centro di appuntamenti dedicati al ricambio generazionale e alla valorizzazione delle competenze. Un'occasione per ribadire il ruolo del CREA nel trasferimento della conoscenza e nella promozione di un'agricoltura sempre più competitiva e sostenibile.

A cura di Micaela Conterio
– Ufficio Stampa CREA

Alla ricerca di innovazione, sostenibilità e qualità: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinality and the City

Il CREA torna a Calabria in Wine – Vinality and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva.

Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un programma che intreccia divulgazione scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico, confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino.

Venerdì 17 luglio, dalle ore 20.30, il talk *"Il vino è giovane"* aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il presidente del CREA Andrea Rocchi e interverrà il ministro Francesco Lollobrigida. Al termine, *"Sfumature mediterranee"*, in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle ore 21.00, spazio a *"EVO Chef: la cultura dell'olio nella cucina italiana"*, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine nella nostra tradizione alimentare – patrimonio UNESCO – attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell'accordo con l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell'ambito del progetto *"Oleario: Dove l'Italia lascia il segno"*. A seguire, la degustazione guidata *"Sfumature di EVO"* e, dalle ore 22.30, l'evento formativo *"La qualità dalla vigna al calice"*, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche.

Domenica 19 luglio sarà la volta di *"Il gusto è donna"*, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell'olio e del vino. Il programma si aprirà alle ore 19.00 con *"Oleario: il dado è tratto"* in collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle ore 19.00 con la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *"L'agricoltura calabrese conta"*. A seguire, *"Lei degusta..."*, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in

collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino.

Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREAFuturo, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all'olio extravergine di oliva.

[Programma Vinitaly and the city 3](#)

RASSEGNA STAMPA

Vinitaly and the City. Crea protagonista di Calabria in Wine alla ricerca di innovazione, sostenibilità e qualità



SIBARI (CS) – Il CREA torna a Calabria in Wine – Vinitaly and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva.

Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un programma che intreccia divulgazione scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico, confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino.

Il programma

Venerdì 17 luglio, dalle ore 20.30, il talk "Il vino è giovane" aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il presidente del CREA Andrea Rocchi e interverrà il ministro Francesco Lollobrigida. Al termine, "Sfumature mediterranee", in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il

pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle ore 21.00, spazio a “EVO Chef: la cultura dell’olio nella cucina italiana”, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell’olio extravergine nella nostra tradizione alimentare – patrimonio UNESCO – attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell’accordo con l’Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell’ambito del progetto “Oleario: Dove l’Italia lascia il segno”. A seguire, la degustazione guidata “Sfumature di EVO” e, dalle ore 22.30, l’evento formativo “La qualità dalla vigna al calice”, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche.

Domenica 19 luglio sarà la volta di “Il gusto è donna”, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell’olio e del vino. Il programma si aprirà alle ore 19.00 con “Oleario: il dado è tratto” In collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle ore 19.00 con la presentazione dell’edizione 2026 dell’opuscolo “L’agricoltura calabrese conta”. A seguire, “Lei degusta...”, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell’Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino. Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREAFuturo, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all’olio extravergine di oliva.

Il CREA protagonista a “Vinitaly and the City – Calabria in Wine” a Sibari

La ricerca scientifica e l'innovazione tecnologica incontrano le eccellenze vitivinicole e olivicole della Calabria. Dal 17 al 19 luglio 2026, il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) sarà tra i grandi protagonisti di “Vinitaly and the City – Calabria in Wine”, l'atteso evento ospitato nella straordinaria e suggestiva cornice storica del Parco Archeologico di Sibari (CS).



vinitaly AND THE CITY
CALABRIA IN WINE
SIBARI

IL CREA AL VINITALY
17-19 LUGLIO 2026
AREA MASAF

Ven 17 LUG

- h. 20.30 - "IL VINO È GIOVANE"**
RICERCA, CONSUMO CONSAPEVOLE E NUOVE GENERAZIONI PER IL FUTURO DEI TERRITORI
- h. 22.30 - "SFUMATURE MEDITERRANEE"**
DEGUSTAZIONE DI EVO E DEGUSTAZIONE DI VINI DEL TERRITORIO

Sab 18 LUG

- h. 21 - "EVO CHEF: LA CULTURA DELL'OLIO NELLA CUCINA ITALIANA"**
PRESENTAZIONE DELLA CARTA DEGLI OLI E DELL'ACCORDO CON ASSOCIAZIONE REGIONALE CUOCHI PITTAGORICI APS.
- h. 21.45 - "SFUMATURE DI EVO"**
DEGUSTAZIONE DI OLIO
- h. 22.30 - "LA QUALITÀ DALLA VIGNA AL CALICE"**
IN COLLABORAZIONE CON IL CONAF

Dom 19 LUG

- "IL GUSTO È DONNA: SERATA AL FEMMINILE TRA OLIO E VINO":**
- h. 19.00 - "OLEARIO: IL DADO È TRATTO"**
IL PROGETTO "OLEARIO" DEL CREA HA RIVISITATO IN CHIAVE OLIO E OLIVO IL PIÙ TRADIZIONALE GIOCO DA TAVOLA DI TUTTI I TEMPI: "IL GIOCO DELL'OCA", PER ACCRESCERE LE PROPRIE CONOSCENZE DIVERTENDOSI.
- h. 19.00 - "LA CALABRIA CONTA..."**
PRESENTAZIONE DELL'EDIZIONE 2026 DELL'OPUSCOLO "L'AGRICOLTURA CALABRESE CONTA" E DEGLI ALTRI STRUMENTI INFORMATIVI E DI ANALISI ELABORATI DAL CREA
- 20.00 - "LEI DEGUSTA..."**
DEGUSTAZIONE DI OLIO E DI VINO AL FEMMINILE, A CURA DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE DONNE DELL'OLIO E DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE DONNE DEL VINO

Tre giorni intensi di dibattiti, divulgazione e sapori, interamente dedicati al futuro dell'agricoltura, alla Dieta Mediterranea e alla sostenibilità ambientale ed economica delle nostre filiere.

Un ricco programma tra talk, masterclass e degustazioni

Nel corso del fine settimana, i ricercatori e gli esperti del CREA animeranno un fitto calendario di appuntamenti pensati per accorciare le distanze tra la scienza e il consumatore finale. Il programma prevede:

Pubblicità

- Talk e Tavole Rotonde: Approfondimenti sul trasferimento tecnologico e sull'impatto dell'innovazione digitale nei campi e in cantina.
- Masterclass e Tasting: Sessioni guidate da sommelier, chef ed esperti per scoprire da vicino le proprietà organolettiche e i benefici delle produzioni di qualità.
- Focus sulla Dieta Mediterranea: Incontri dedicati al consumo consapevole, alle proprietà salutistiche dell'olio extravergine d'oliva e alla valorizzazione della biodiversità autoctona.

Ricerca, sostenibilità e valorizzazione del territorio

L'evento di Sibari rappresenta un'importante piattaforma di confronto tra le istituzioni, il mondo della ricerca e gli operatori della filiera agroalimentare. Al centro del dibattito ci saranno le nuove sfide globali del settore: dai cambiamenti climatici alle tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale, fino alle strategie di marketing territoriale per rendere il comparto vitivinicolo e olivicolo calabrese sempre più competitivo sui mercati internazionali.

Pubblicità

La presenza attiva del CREA sottolinea l'importanza di supportare i produttori locali attraverso evidenze scientifiche capaci di certificare e migliorare la qualità del "Made in Calabria".

CosenzaOK

Alla ricerca di innovazione, sostenibilità e qualità: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinality and the City
Tre giorni di incontri, degustazioni e approfondimenti dedicati alle eccellenze italiane: vino e olio. Venerdì 17 – domenica 19 luglio 2026 – Area MASAF, Sibari (CS)

15 luglio 2026 21:30



Foto: Redazione

Il CREA torna a Calabria in Wine – Vinality and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva.

Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un programma che intreccia divulgazione scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico,

confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino.

Venerdì 17 luglio, dalle ore 20.30, il talk *"Il vino è giovane"* aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il presidente del CREA Andrea Rocchi e interverrà il ministro Francesco Lollobrigida. Al termine, *"Sfumature mediterranee"*, in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle ore 21.00, spazio a *"EVO Chef: la cultura dell'olio nella cucina italiana"*, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine nella nostra tradizione alimentare - patrimonio UNESCO - attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell'accordo con l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell'ambito del progetto "Oleario: Dove l'Italia lascia il segno". A seguire, la degustazione guidata *"Sfumature di EVO"* e, dalle ore 22.30, l'evento formativo *"La qualità dalla vigna al calice"*, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche.

Domenica 19 luglio sarà la volta di *"Il gusto è donna"*, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell'olio e del vino. Il programma si aprirà alle ore 19.00 con *"Oleario: il dado è tratto"* in collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle ore 19.00 con la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *"L'agricoltura calabrese conta"*. A seguire, *"Lei degusta..."*, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino.

Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREAFuturo, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all'olio extravergine di oliva.

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.

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.

Alla ricerca di innovazione, sostenibilità e qualità: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinitaly and the City di Sibari

Tre giorni di incontri, degustazioni e approfondimenti dedicati alle eccellenze italiane: vino e olio



Il CREA torna a Calabria in Wine – Vinitaly and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva. Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un [programma](#) che intreccia divulgazione scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico, confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

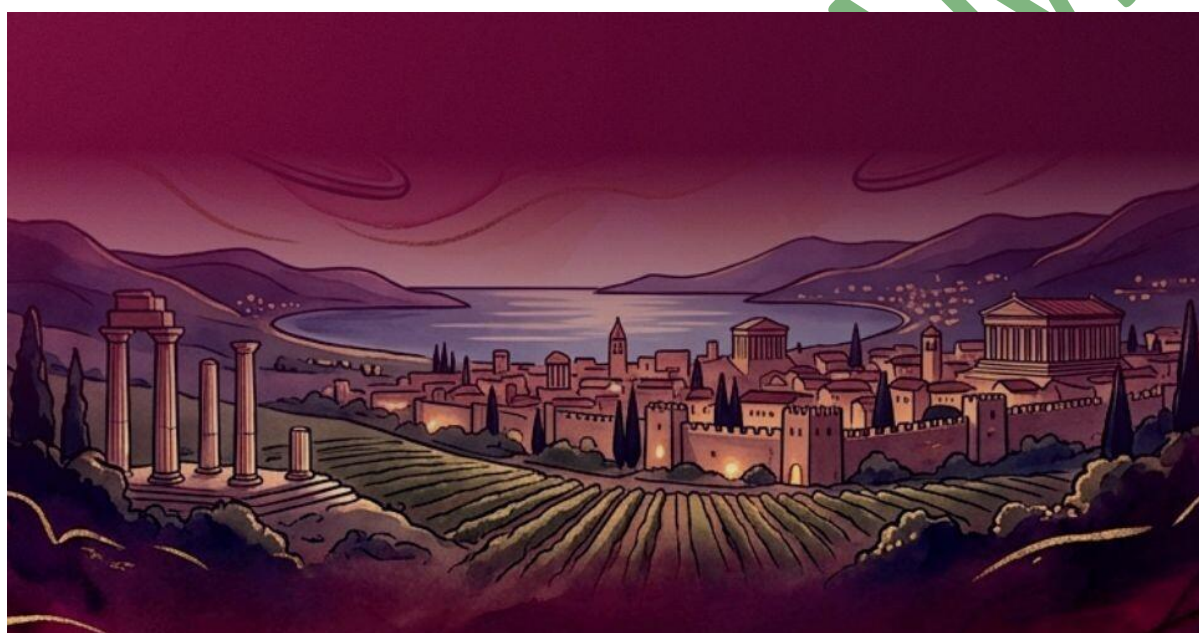
Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino. Venerdì 17 luglio, dalle ore 20.30, il talk *"Il vino è giovane"* aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il presidente del CREA Andrea Rocchi e interverrà il ministro Francesco Lollobrigida. Al termine, *"Sfumature mediterranee"*, in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle ore 21.00, spazio a *"EVO Chef: la cultura dell'olio nella cucina italiana"*, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine nella nostra tradizione alimentare – patrimonio UNESCO – attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell'accordo con l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell'ambito del progetto *"Oleario: Dove l'Italia lascia il segno"*. A seguire, la degustazione guidata *"Sfumature di EVO"* e, dalle ore 22.30, l'evento formativo *"La qualità dalla vigna al calice"*, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche.

Domenica 19 luglio sarà la volta di *"Il gusto è donna"*, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell'olio e del vino. Il programma si aprirà alle ore 19.00 con *"Oleario: il dado è tratto"* in collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle ore 19.00 con la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *"L'agricoltura calabrese conta"*. A seguire, *"Lei degusta..."*, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino.

Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA, saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREAFuturo, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all'olio extravergine di oliva.

Alla ricerca di innovazione, sostenibilità e qualità: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinitaly and the City



Tre giorni di incontri, degustazioni e approfondimenti dedicati alle eccellenze italiane: vino e olio. Venerdì 17 – domenica 19 luglio 2026 – Area MASAF, Sibari (CS)

Il CREA torna a Calabria in Wine – Vinitaly and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva.

Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un programma che intreccia divulgazione

scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico, confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino.

Venerdì 17 luglio, dalle ore 20.30, il talk *"Il vino è giovane"* aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il presidente del CREA Andrea Rocchi e interverrà il ministro Francesco Lollobrigida. Al termine, *"Sfumature mediterranee"*, in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle ore 21.00, spazio a *"EVO Chef: la cultura dell'olio nella cucina italiana"*, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine nella nostra tradizione alimentare - patrimonio UNESCO - attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell'accordo con l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell'ambito del progetto "Oleario: Dove l'Italia lascia il segno". A seguire, la degustazione guidata *"Sfumature di EVO"* e, dalle ore 22.30, l'evento formativo *"La qualità dalla vigna al calice"*, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche.

Domenica 19 luglio sarà la volta di *"Il gusto è donna"*, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell'olio e del vino. Il programma si aprirà alle ore 19.00 con *"Oleario: il dado è tratto"* In collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle ore 19.00 con la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *"L'agricoltura calabrese conta"*. A seguire, *"Lei degusta..."*, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino.

Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREAFuturo, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all'olio extravergine di oliva.

Il CREA protagonista a Vinitaly and the City – Calabria in Wine



A Sibari tre giorni dedicati a vino, olio, Dieta Mediterranea, sostenibilità e futuro dell'agricoltura

Dal 17 al 19 luglio il CREA – Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria sarà protagonista di Vinitaly and the City – Calabria in Wine, in programma nella suggestiva cornice del Parco Archeologico di Sibari (CS).

Nel corso delle tre giornate, il CREA promuoverà un ricco calendario di incontri, talk, masterclass e degustazioni dedicati al rapporto tra ricerca scientifica, innovazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari italiane, con il coinvolgimento di ricercatori, istituzioni, esperti, produttori, chef e sommelier.

I temi affrontati spazieranno dalla qualità delle produzioni vitivinicole e olivicole alla sostenibilità, dalla Dieta Mediterranea al consumo consapevole, fino al trasferimento

dell'innovazione e alla valorizzazione dei territori, con un'attenzione particolare alle nuove sfide del settore agroalimentare.

L'iniziativa rappresenta un'importante occasione di confronto tra il mondo della ricerca, le istituzioni e gli operatori della filiera, contribuendo a promuovere il ruolo del CREA nello sviluppo di un'agricoltura sempre più innovativa, competitiva e sostenibile.

Leggi tutto: <https://www.lameziaterme.it/crea-protagonista-vinitaly-and-the-city-calabria-in-wine/>

RASSEGNA STAMPA

Alla ricerca di innovazione, sostenibilità e qualità: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinitaly and the City



Il CREA torna a Calabria in Wine – Vinitaly and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva.

Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un programma che intreccia divulgazione scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico, confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino.

Venerdì 17 luglio, dalle ore 20.30, il talk *"Il vino è giovane"* aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il presidente del CREA Andrea Rocchi e interverrà il ministro Francesco Lollobrigida. Al termine, *"Sfumature mediterranee"*, in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle ore 21.00, spazio a *"EVO Chef: la cultura dell'olio nella cucina italiana"*, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine nella nostra tradizione alimentare – patrimonio UNESCO – attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell'accordo con l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell'ambito

del progetto "Oleario: Dove l'Italia lascia il segno". A seguire, la degustazione guidata *"Sfumature di EVO"* e, dalle ore 22.30, l'evento formativo *"La qualità dalla vigna al calice"*, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche. Domenica 19 luglio sarà la volta di *"Il gusto è donna"*, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell'olio e del vino. Il programma si aprirà alle ore 19.00 con *"Oleario: il dado è tratto"* In collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle ore 19.00 con la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *"L'agricoltura calabrese conta"*. A seguire, *"Lei degusta..."*, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino.

Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREA Futuro, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all'olio extravergine di oliva.

Innovazione, sostenibilità e qualità: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinitaly and the City

Il CREA, l'ente italiano di ricerca agroalimentare, torna a Calabria in Wine Vinitaly and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva. Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un programma che intreccia divulgazione scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico, confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino.



Venerdì 17 luglio, dalle ore 20.30, il talk *"Il vino è giovane"* aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del

consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il presidente del CREA Andrea Rocchi e interverrà il ministro Francesco Lollobrigida. Al termine, *"Sfumature mediterranee"*, in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle ore 21.00, spazio a *"EVO Chef: la cultura dell'olio nella cucina italiana"*, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine nella nostra tradizione alimentare – patrimonio UNESCO – attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell'accordo con l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell'ambito del progetto *"Oleario: Dove l'Italia lascia il segno"*. A seguire, la degustazione guidata *"Sfumature di EVO"* e, dalle ore 22.30, l'evento formativo *"La qualità dalla vigna al calice"*, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche.

Domenica 19 luglio sarà la volta di *"Il gusto è donna"*, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell'olio e del vino. Il programma si aprirà alle ore 19.00 con *"Oleario: il dado è tratto"* In collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle ore 19.00 con la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *"L'agricoltura calabrese conta"*. A seguire, *"Lei degusta..."*, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino.

Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREA Futuro, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all'olio extravergine di oliva.

A Sibari la Calabria del gusto racconta il futuro tra ricerca, identità e innovazione



Dal 17 al 19 luglio il Parco Archeologico di Sibari diventerà la vetrina delle eccellenze agroalimentari calabresi, ospitando la terza edizione di *Vinitaly and the City - Calabria in Wine*, manifestazione che metterà insieme imprese, ricerca scientifica, istituzioni e territori in un grande racconto dedicato al vino, all'olio extravergine d'oliva e alla Dieta Mediterranea.

Tra i protagonisti dell'evento ci sarà il GAL Terre Locridee, che porterà in rassegna il meglio della tradizione enogastronomica della Locride. Sabato 18 luglio, alle ore 21, nello spazio *Magna Locride, dolci di natura*, saranno proposti originali abbinamenti tra liquori pluripremiati e dolci tipici del territorio: il passito con la pasta gioiosana, il Finger Gin con la pasta reale e l'amaro della tradizione liquoristica locale con il celebre *pezzo duro*. Un percorso sensoriale pensato per raccontare la cultura, i paesaggi e le antiche tradizioni produttive della Locride.

Nel corso della manifestazione, il GAL sarà inoltre protagonista dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria, spazio condiviso con gli altri dodici GAL calabresi e ARSAC, dove i territori si presenteranno attraverso le rispettive identità. I prodotti della Locride saranno valorizzati anche nella preparazione di piatti della tradizione, tra cuizeppole con filetti di alici dello Ionio, costine di suino nero d'Aspromonte con salsa al vino IGP Locride e pasta alla spirulina con melanzane mbuttunate. «Il Vinitaly di Sibari rappresenta una vetrina

strategica per promuovere le nostre produzioni e l'identità della Locride», sottolinea il presidente del GAL, Francesco Macrì, evidenziando il valore di un'agricoltura capace di coniugare tradizione, innovazione e sostenibilità.

Accanto alle eccellenze produttive, un ruolo centrale sarà svolto dal CREA – Consiglio per la Ricerca in agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria, che animerà tre giornate di incontri, masterclass, degustazioni e approfondimenti dedicati alle sfide del comparto agroalimentare. Qualità delle produzioni, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica, trasferimento della ricerca e ricambio generazionale saranno i temi al centro del confronto tra ricercatori, istituzioni, imprese e operatori del settore.

In questo caso programma prenderà il via venerdì 17 luglio, alle 20:30, con il talk *Il vino è giovane*, aperto dal presidente del CREA Andrea Rocchie con la partecipazione del ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, seguito dalla degustazione guidata *Sfumature mediterranee* dedicata ai vini e agli oli del Mediterraneo.

Sabato 18 luglio alle 21, nell'Area MASAF, riflettori puntati su *EVO CHEF: La cultura dell'olio nella cucina italiana*, appuntamento che vedrà protagonisti il CREA e l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS. L'incontro metterà in evidenza il dialogo tra ricerca scientifica e cucina identitaria, attraverso la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva, della biodiversità e delle produzioni tipiche calabresi. Seguiranno la degustazione *Sfumature di EVOe*, alle 22:30, il focus tecnico *La qualità dalla vigna al calice*, dedicato alle nuove tecniche per una viticoltura sostenibile.

La giornata conclusiva di domenica 19 luglio sarà invece dedicata al ruolo delle donne nelle filiere agroalimentari con *Il gusto è donna*, un percorso che unirà approfondimenti, degustazioni e la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *L'agricoltura calabrese conta*.

A suggellare la manifestazione contribuirà anche Poste Italiane, che per tutte e tre le giornate attiverà uno speciale servizio filatelico temporaneo con un annullo dedicato a *Vinitaly and the City – Calabria in Wine* e presenterà un folder celebrativo contenente cartoline, francobolli e annulli filatelici, disponibile presso il Parco Archeologico di Sibari. Tra sapori, ricerca, cultura e valorizzazione del territorio, *Vinitaly and the City* si conferma così uno dei principali appuntamenti dedicati all'agroalimentare del Mezzogiorno, capace di raccontare una Calabria che investe sulla qualità delle proprie produzioni e sulla collaborazione tra istituzioni, mondo scientifico e imprese per costruire un modello di sviluppo sempre più competitivo e sostenibile.

PAROLA DI VITA

Fondato nel 1925

Alla ricerca di innovazione, sostenibilità e qualità: il CREA protagonista a Calabria in Wine – Vinitaly and the City

16 Luglio 2026 - 13:49

Tre giorni di incontri, degustazioni e approfondimenti dedicati alle eccellenze italiane: vino e olio
Il CREA torna a Calabria in Wine – Vinitaly and the City con tre giornate di eventi dedicate al racconto della ricerca, dell'innovazione e della sostenibilità applicate a due pilastri dell'agroalimentare italiano: il vino e l'olio extravergine di oliva.

Dal 17 al 19 luglio, nell'Area MASAF di Sibari, ricercatori, istituzioni, imprese e organizzazioni professionali si confronteranno sulle sfide che attendono le filiere vitivinicola e olivicola: qualità, biodiversità, cambiamenti climatici, innovazione tecnologica e ricambio generazionale. Un programma che intreccia divulgazione scientifica, degustazioni guidate, attività formative e momenti di dialogo con il pubblico, confermando il ruolo del CREA come punto di riferimento della ricerca agroalimentare italiana.

Non solo ricerca e innovazione: al centro della manifestazione ci saranno anche i volti del futuro dell'agricoltura italiana. Ampio spazio sarà dedicato, infatti, ai giovani, motore del ricambio generazionale, e alle donne, protagoniste di una serata dedicata alle loro competenze, al loro impegno e al valore che apportano alle filiere dell'olio e del vino.

Venerdì 17 luglio, dalle **ore 20.30**, il talk *"Il vino è giovane"* aprirà la manifestazione con un confronto dedicato al contributo della ricerca, delle nuove generazioni e del consumo consapevole per lo sviluppo dei territori vitivinicoli. Aprirà i lavori il **presidente del CREA Andrea Rocchi** e intervverrà il **ministro Francesco Lollobrigida**. Al termine, *"Sfumature mediterranee"*, in cui esperti e ricercatori CREA accompagneranno il pubblico alla scoperta delle caratteristiche sensoriali e della biodiversità delle produzioni mediterranee di vino e olio.

Sabato 18 luglio, dalle **ore 21.00**, spazio a *"EVO Chef: la cultura dell'olio nella cucina italiana"*, appuntamento dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine nella nostra tradizione alimentare – patrimonio UNESCO – attraverso la presentazione della Carta degli Oli e dell'accordo con l'Associazione Regionale Cuochi Pittagorici APS, nell'ambito del progetto *"Oleario: Dove l'Italia lascia il segno"*. A seguire, la degustazione guidata *"Sfumature di EVO"* e, dalle **ore 22.30**, l'evento formativo *"La qualità dalla vigna al calice"*, organizzato in collaborazione con ODAF Cosenza, dedicato alle tecniche innovative per una viticoltura sostenibile e alla qualità delle produzioni enologiche.

Domenica 19 luglio sarà la volta di *"Il gusto è donna"*, una serata dedicata al contributo femminile nelle filiere dell'olio e del vino. Il programma si aprirà alle **ore 19.00** con *"Oleario: il dado è tratto"* In collaborazione con FIDAPA (sezioni di Cosenza, Corigliano e Rossano) e Hinner Wheel, e contestualmente sempre alle **ore 19.00** con la presentazione dell'edizione 2026 dell'opuscolo *"L'agricoltura calabrese conta"*. A seguire, *"Lei degusta..."*, assaggi guidati di oli extravergine di oliva e vini rosati in collaborazione con Associazione Nazionale Donne dell'Olio e Associazione Nazionale Donne del Vino.

Per tutta la durata della manifestazione, presso lo stand CREA saranno, inoltre, disponibili il numero speciale di CREAFuturo, dedicato alla ricerca sulla vite e sul vino italiani, e le brochure dedicate al vino e all'olio extravergine di oliva.

RASSEGNA STAMPA