

# Vino e non solo, la forza delle filiere cooperative al Vinitaly

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Aprile 2024



Trentaquattro cantine cooperative, tutte e trentadue le referenze di **Assieme**, la linea dei vini a marchio **Coop Italia** che racconta la cooperazione e offre una panoramica che nasce dalla passione di uomini e donne che ogni giorno impegnano la loro sapienza per mettere in bottiglia tradizione e qualità.

Un brand che è anche espressione dei **valori** delle filiere cooperative di tutta Italia per rappresentare il patrimonio vinicolo e il legame con il territorio che corre lungo tutta la filiera e arriva direttamente al consumatore. È la forza di **Legacoop Agroalimentare** presente alla 56<sup>a</sup> edizione di Vinitaly (Verona, 14-17 aprile) al Pad. 1 – D15/C9, spazio

gestito insieme a Coop Italia.



Sa  
ra  
Gu  
id  
el  
li  
,,  
di  
re  
tt  
or  
e  
ge  
ne  
ra  
le  
di  
Le  
ga  
co  
op  
Ag  
ro  
al  
im  
en  
ta  
re  
,,  
sp  
ie  
ga  
l'  
im  
po

rt  
an  
za  
de  
ll  
a  
co  
op  
er  
az  
io  
ne  
ne  
ll  
'a  
gr  
ic  
ol  
tu  
ra  
it  
al  
ia  
na  
al  
Vi  
ni  
ta  
ly  
. «V  
og  
li  
am  
o  
fa  
r

co  
no  
sc  
er  
e  
il  
no  
st  
ro  
mo  
de  
ll  
o  
di  
fi  
li  
er  
a  
ch  
e  
pa  
rt  
e  
da  
l  
so  
ci  
o  
ch  
e  
co  
nf  
er  
is  
ce  
la  
ma

te  
ri  
a  
p r  
im  
a  
al  
la  
co  
op  
er  
at  
iv  
a  
e  
ar  
ri  
va  
al  
la  
di  
st  
ri  
bu  
zi  
on  
e  
do  
po  
es  
se  
re  
pa  
ss  
at  
a  
pe

r  
la  
tr  
as  
fo  
rm  
az  
io  
ne

,

tu

tt

o  
in  
fo  
rm

a  
di  
co

op  
er  
az  
io  
ne

.

Un  
si  
st  
em

a  
e  
un

a  
fi  
li  
er

a

ch  
e  
da  
se  
mp  
re  
so  
no  
at  
te  
nt  
i  
al  
la  
so  
st  
en  
ib  
il  
it  
à,  
in  
te  
sa  
in  
tu  
tt  
e  
le  
su  
e  
co  
mp  
on  
en  
ti  
:

ec  
on  
om  
ic  
a,  
so  
ci  
al  
e  
ed  
am  
bi  
en  
ta  
le  
»,  
di  
ce  
Gu  
id  
el  
li  
. «L  
'a  
tt  
en  
zi  
on  
e  
al  
la  
gi  
us  
ta  
re  
mu

ne  
ra  
zi  
on  
e  
de  
l  
pr  
od  
ut  
to  
re  
è  
un  
o  
de  
gl  
i  
el  
em  
en  
ti  
ch  
ia  
ve  
de  
ll  
a  
pr  
od  
uz  
io  
ne  
co  
op  
er  
at

iv  
a,  
pe  
r  
un  
a  
fi  
li  
er  
a  
co  
rt  
a,  
10  
0%  
ma  
de  
in  
It  
al  
y.  
As  
pe  
tt  
i  
qu  
es  
ti  
ch  
e  
st  
an  
no  
al  
la  
ba  
se

an  
ch  
e  
de  
ll  
a  
pr  
od  
uz  
io  
ne  
vi  
ti  
vi  
ni  
co  
la  
di  
qu  
al  
it  
à,  
of  
fe  
rt  
a  
da  
ll  
e  
co  
op  
er  
ti  
ti  
ve  
e  
po

s t  
a  
s u  
l  
m e  
r c  
a t  
o  
g r  
a z  
i e  
a  
C o  
o p  
I t  
a l  
i a  
a l  
g i  
u s  
t o  
p r  
e z  
z o  
,

ca  
pa  
ci  
tà  
di  
ac  
qu  
is  
to  
de  
l  
co  
ns  
um  
at  
or  
e.  
L'  
ob  
ie  
tt  
iv  
o  
ch  
e  
vo  
gl  
ia  
mo  
da  
se  
mp  
re  
co  
me  
Le  
ga

co  
op  
Ag  
ro  
al  
im  
en  
ta  
re  
è  
qu  
el  
lo  
di  
ar  
ri  
va  
re  
ad  
un  
a  
eq  
ua  
di  
st  
ri  
bu  
zi  
on  
e  
de  
l  
va  
lo  
re  
,

ng  
o  
tu  
tt  
a  
la  
fi  
li  
er  
a»  
.

## La presenza di Legacoop Agroalimentare e Coop Italia

Il programma delle iniziative nate dalla collaborazione tra Legacoop Agroalimentare e Coop Italia prevede la degustazione delle referenze a marchio Assieme e una serie di eventi dal nome *Degustando la Cooperazione*. Momenti conviviali per condividere eccellenze enoiche ed alimentari durante i quali i produttori stessi racconteranno dalla loro viva voce come nascono i loro prodotti che saranno presentati in abbinamento con i vini.

- Si inizia domenica (14 aprile) con *I guardiani del mare* cozze, vongole, ostriche seppie, proposte da Consorzio pescatori di Goro, Casa del Pescatore e Coop Blu Oltremare, in degustazione con i vini di Cantine Riunite & Civ.
- Lunedì sarà *La tradizione delle campagne* dove lo zampone di Granterre incontra i vini di Cantina Tollo.
- Martedì, con *I gusti della biodiversità* miele e formaggio di Conapi, si sposano ai prodotti di Terre Cevico.
- Infine, mercoledì lo spazio è dedicato a *Piacere vegetale* dove i nugget vegetali di Granarolo vengono

abbinati ai vini delle Chiantigiane.

A questo si aggiunge l'iniziativa di Alleanza delle Cooperative con la quale martedì alle 11 (Sala Conferenze Palaexpo Masaf) sarà presentato il libro *In viaggio tra le cantine cooperative – Vino racconti territori*. Una iniziativa alla quale interverranno **Luca Rigotti** (settore vitivinicolo dell'Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentari), **Attlio Scienza** presidente del Comitato nazionale vini Dop e Igp e **Roberta Garibaldi**, presidente dell'associazione italiana Turismo enogastronomico. Modera **Francesca Ciancio**.

«La cooperazione – sottolinea Simone Gamberini, presidente Legacoop – svolge un ruolo determinante per la **promozione** e la **valorizzazione** di un territorio e della sua vocazione agricola e della tradizione, connettendo sempre di più i vari attori cooperativi della filiera per qualificare il ruolo della cooperazione in un settore fondamentale del made in Italy. Tutelare significa anche legare sempre più agricoltura, prodotti agroalimentari, turismo e cultura. Aspetti questi fondamentali per la tenuta non soltanto degli aspetti agricoli, ma anche per la vitalità dei borghi minori».