



IL CREA A VINITALY 2025

VERONA, 6-9 APRILE 2025
Padiglione MASAF

A large, stylized wine glass graphic that serves as a background for the event title. The glass is filled with a dark purple liquid, matching the overall theme.

**WORLD
WINE
BUSINESS**
SINCE 1967



Dalle innovazioni per la vite applicate alla difesa fitosanitaria sostenibile all'uso delle tecnologie digitali, dai vitigni resistenti a quelli recuperati, passando attraverso la presentazione del volume L'industria alimentare tra cultura del made in italy, sviluppo locale e turismo esperienziale: il caso dei musei e degli archivi d'impresa.

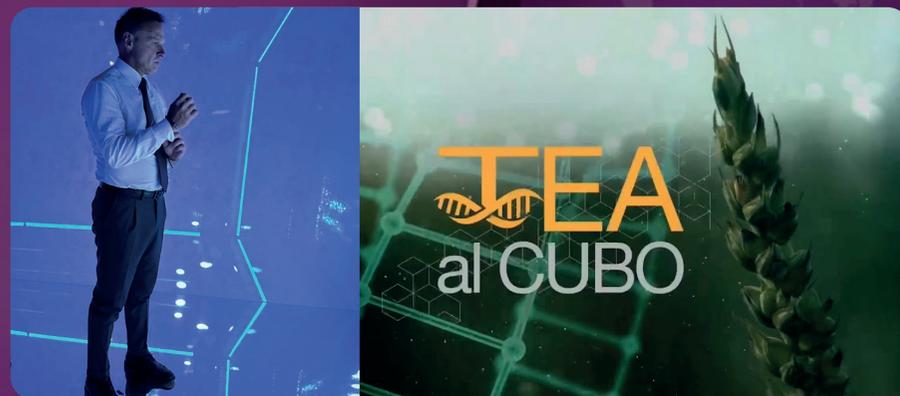
E poi le numerose degustazioni. Immane la Premiazione del IX edizione Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia.



Anche quest'anno il CREA si presenta a Vinitaly, sempre presso il padiglione MASAF, con un calendario ricco di appuntamenti.

Inoltre, in distribuzione allo stand CREA, il numero speciale di CREA Futuro, la testata giornalistica on line dell'Ente, che sarà interamente dedicato al vino e alla vite italiani, dal punto di vista della ricerca, in particolare di quella CREA. Con tante voci importanti, a partire dal Ministro Francesco Lollobrigida e dal Presidente del CREA, Andrea Rocchi.

Infine, la novità assoluta: il viaggio immersivo nel DNA della vite con TEA al Cubo.



Domenica 6 - mercoledì 9 aprile

Accanto Padiglione MASAF

TEA AL CUBO, *TEA come non le avete mai viste*

Un vero e proprio viaggio esperienziale attraverso il DNA della vite, per scoprire cosa sono e come funzionano le TEA (Tecnologie di Evoluzione Assistita) e quale potrebbe essere il loro contributo per un vino italiano sempre più sostenibile, ma fedele alla propria tradizione di eccellenza, qualità e legame con il territorio.

Un'esperienza immersiva unica, fruibile all'interno di un ambiente tridimensionale – il Cubo Immersivo – che utilizza tecnologie all'avanguardia come la realtà aumentata, il metaverso e l'intelligenza artificiale generativa per far vivere contenuti in modo più coinvolgente, proiettando immagini, video e oggetti 3D su tutte le superfici interne della struttura.

In un'ottica di ricerca sociale e per ottimizzare il messaggio scientifico, saranno utilizzati innovativi strumenti neuroscientifici per valutare l'interazione visiva e le reazioni emotive degli utenti.

TEA
al CUBO

Domenica 6 aprile - ore 17

Area Talk

Innovazioni per la vite:

dal CREA alcune soluzioni per flavescenza e peronospora

L'effetto dei cambiamenti climatici ha favorito l'ingresso di patologie nuove e il riaccutizzarsi di quelle vecchie, con gravi danni sulla gestione del vigneto. Scopriamo, attraverso le ricerche del CREA Viticoltura ed Enologia, le ultime novità per ridurre l'impatto ambientale della viticoltura, utilizzando sia le tecnologie digitali, sia le nuove tecniche di gestione fitosanitaria, in ottemperanza al quadro normativo dettato dall'Unione Europea.

Ne parlano con **Riccardo Velasco**, *Direttore CREA Viticoltura ed Enologia*:

Luigi Tarricone

Gianvito Masi

Vally Forte

Patrick Marcuzzo

Lunedì 7 aprile - ore 10

Area Talk

Tea & Vitigni resistenti: a che punto siamo

Un appuntamento in cui gli esponenti della Ricerca, delle Istituzioni e del mondo produttivo si confrontano su due temi strategici per la viticoltura del futuro.

I vitigni resistenti sono varietà naturalmente resistenti alle principali malattie fungine ottenuti per incrocio naturale, da un genitore "nobile" ed un genitore donatore di polline "resistente", detti anche Piwi da tedesco "*Pilzenwiederstaendigfaeigh*" (resistenti ai funghi). La qualità raggiunta da questi vitigni è assolutamente degna di nota, dopo che per decenni si è dedicata la giusta attenzione ai loro pedigree, oggi molto vicini alla qualità dei più rinomati vitigni autoctoni.

Una alternativa ai Piwi sono le TEA, le tecnologie di Evoluzione Assistita. Tramite queste biotecnologie (non OGM) si possono ottenere NUOVI CLONI delle varietà anche autoctone oltre che internazionali meno suscettibili alle malattie ed agli stress. Entrambi i percorsi portano ad aumentare la biodiversità, il primo dando nuove varietà resistenti, il secondo dando nuovi cloni di varietà già note ed importanti nel panorama viticolo italiano. Entrambi i percorsi sono battuti dal CREA con i primi successi alle porte.

Intervengono: Andrea Rocchi, *Presidente CREA* • Luca de Carlo, *Presidente Commissione Agricoltura del Senato* • Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi, *Presidente Federdoc* • Marco Stefanini, *Presidente Piwi Italia* • Riccardo Velasco, *Direttore CREA Viticoltura ed Enologia* • Sara Zenoni, *Università di Verona - EDIVITE*

Modera: Cristina Giannetti, *Capo Ufficio Stampa CREA*

Lunedì 7 aprile - ore 17

Sala degustazioni

I vitigni dimenticati:

i casi di successo, recuperati e valorizzati dal CREA Viticoltura Enologia

Una degustazione guidata di cinque vini ottenuti da vitigni "riscoperti", dopo essere stati abbandonati perché non più rispondenti a criteri qualitativi e produttivi, ma che oggi sono una risorsa economica e un modello di salvaguardia della biodiversità viticola.

Recuperare, conservare e valorizzare vitigni ormai rari e "dimenticati", significa salvaguardare quella parte di preziosa diversità genetica ancora esistente e soprattutto identitaria di un territorio e delle persone che lo abitano. In questo quadro, il contributo della ricerca, in particolare quella del CREA Viticoltura ed Enologia, è determinante.

Un vero e proprio giro d'Italia (Lazio, Veneto, Piemonte, Toscana e Puglia), quindi, con i nostri "Indiana Jones" della biodiversità viticola a caccia di vitigni autoctoni perduti, poi ritrovati e valorizzati.

I vini scelti sono: Grapariol – sede di Conegliano (Veneto), Rosciola di Subiaco – sede di Velletri (Lazio), Orpicchio – sede di Arezzo (Toscana), Slarina – sede di Asti (Piemonte) e Giosana – sede di Turi (Puglia).

A cura di: Vittorio Alba • Asproudi Andriani • Massimo Gardiman • Loretta Panero • Maurizio Petrozziello • Paolo Pietromarchi
• Paolo Storchi

Martedì 8 aprile - ore 13:15
Sala degustazioni

Antichi vitigni veronesi

Una selezione operata dall'Associazione G.R.A.S.P.O. di vitigni antichi e storici in collaborazione con il CREA Viticoltura ed Enologia, che conserva caratterizza e valorizza il germoplasma delle varietà di uva da vino e da tavola, anche nella sua collezione di accessioni viticole, la più importante a livello nazionale.

La ricerca CREA unite all'impegno consolidato dell'associazione G.R.A.S.P.O. potranno garantire anche alle generazioni future l'esistenza di queste tradizioni e la grande biodiversità del vigneto Italia. Ogni anno si aggiunge una tappa di questo lungo cammino, a testimonianza della millenaria convivenza tra uomo e la vite.

Martedì 8 aprile - ore 14:00

Sala degustazioni

I musei e gli archivi del food&beverage si raccontano

Il Volume *“L’industria alimentare tra cultura del made in Italy, sviluppo locale e turismo esperienziale: il caso dei musei e degli archivi d’impresa”* è frutto di una sistematica raccolta di testimonianze, condotta all’interno della Rete Rurale Nazionale (Piano Biennale 2023-2024), relativa ad alcune tra le più rappresentative imprese alimentari e delle bevande italiane. Ne scaturisce un invito al viaggio e alla scoperta dei musei e archivi storici legati alla produzione di cibo e bevande, che disseminano l’Italia e del loro importante ruolo nella diffusione della cultura d’impresa e nello sviluppo socioeconomico dei territori.

È un viaggio che ci racconta di un passato che non si è cristallizzato, come ci viene rammentato dalle molteplici voci che descrivono questi spazi come luoghi vivi e in divenire. Non ultimo, è un viaggio tra storie familiari molto diverse ma tutte impegnate in un progetto ancora in corso, come in un itinerario di cui si stanno scrivendo le prossime tappe.

Hanno partecipato con il loro contributo: Casa Martini, Museo e Archivio Storico Birra Peroni, Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro, Poli Museo della Grappa, Essenza Lucano, Spazio Strega, Museo Lavazza, Archivio storico Barilla, Spazio Longo, Museo della Liquirizia Giorgio Amarelli, Museo d’impresa Gias Experience, Museo del confetto Mucci, Museo dell’Olivo Carlo Carli, Musei del Cibo di Parma, Pasta Cuomo, Fabbrica della Pasta di Gragnano, Museo del Pane Vito Forte.

Intervengono: Serena Tarangioli, *Responsabile RetePAC - CREA Politiche e Bioeconomia* • Piero Amorese, *Dirigente PIUE VII - Settore vitivinicolo - MASAF* • Tatiana Castellotti e Gabriella Lo Feudo, *Curatrici del Volume - CREA* • Florindo Rubbettino, *Editore e Presidente di Sudheritage* • Iacopo Poli e Cristina Tessari Poli, *Poli Museo della Grappa* • Riccardo Ricci Curbastro, *Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro* • Giovanni Longo, *Spazio Longo* • Roberta Sardone, *Dirigente di ricerca - CREA Politiche e Bioeconomia*

Modera: Cristina Giannetti, *Capo Ufficio Stampa CREA*

Martedì 8 aprile - ore 15:00

Area Talk

**Cerimonia di premiazione IX edizione Concorso
Enologico Istituti Agrari d'Italia**

Organizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, con il CREA Viticoltura ed Enologia, la Rete nazionale degli Istituti Agrari (RENISA) e il Ministero dell'Istruzione, per mettere alla prova i produttori vinicoli di domani.

Organizzazione

Cristina Giannetti

Segreteria organizzativa

Alexia Giovannetti, Francesca Sellitto, Anna Tropeano

Social e media

Micaela Conterio, Paolo Virgilio

Coordinamento logistica

Paolo Pesarini

Grafica, foto e riprese

Francesco Ambrosini