



**ASOENOLOGI**

IL VINO PER CULTURA E PROFESSIONE

SEZIONE MARCHE



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020



Attività realizzata con il contributo del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Marche 2014/2020 -  
Misura 16.1.A.2 - Progetto ID 28779

Gentili Soci,

Le Sezioni Marche ed Abruzzo sono liete di invitarvi al convegno organizzato in collaborazione con la CIA di Ancona nell'ambito del progetto della misura 16.1.2 finanziato dalla Regione Marche:

**“Trasformare la viticoltura per coltivare nuovi vini:  
l'Innovazione motore della ripartenza”**

**Sabato 25 luglio 2020 ore 17.00**

**Presso Teatro "Luigi Cicconi", Corso Baccio - Sant'Elpidio a Mare (Fermo)  
nell'ambito della manifestazione ENOSOFIA**

**Programma degli interventi (diretta Facebook <https://www.facebook.com/Assoenologitalia/>):**

Presentazione progetto VITINNOVA

**Dott. Dorian Marchetti**, Presidente Coop. Moncaro

Animazione e divulgazione del progetto VITINNOVA

**Dott. Dimitri Giardini**, Agronomo CIA Marca di Ancona

Uso del chitosano come alternativa al rame nella protezione antiperonosporica

**Prof. Gianfranco Romanazzi**, Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali UNIVPM

Tecniche colturali per l'adattamento del vigneto al cambio climatico

**Prof.ssa Oriana Silvestroni, Dott.ssa Vania Lanari**, Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali UNIVPM

VITINNOVA - Esperienze nell'areale del Verdicchio di Matelica

**P.A. Tiziano Casturà**, responsabile viticolo Az. Agr. "Cantine Belisario"

VITINNOVA - Esperienze nell'areale del Verdicchio dei Castelli di Jesi

**P.A. Danilo Coppa**, responsabile viticolo Soc. CoopAgr. "La Moderna"

Il sistema delle relazioni per il trasferimento delle innovazioni

**Dott. Infantino Salvatore**, Dirigente Servizio Fitosanitario Regionale ed Agrometeorologia ASSAM

Strategie microbiologiche per la produzione di vini a basso tenore o senza solfiti

**Prof. Maurizio Ciani**, Dipartimento di Scienze della Vita e dell'Ambiente UNIVPM

Vini bio senza solfiti aggiunti e con basso tenore di solforosa

**Enol. Giuliano D'Ignazi**, Enologo Soc Coop. Agr. "Moncaro"

La percezione mediatica dei vini senza solfiti

**Dott. Carlo Cambi**, giornalista

**Con la PARTECIPAZIONE SPECIALE in video del giornalista Dott. Bruno Vespa**

Conclusioni

**Enol. Riccardo Cotarella**, Presidente nazionale Assoenologi e Presidente internazionale dell'Union International des Enologues

Interventi:

**Dott. Antonio Centocanti**, Presidente Istituto Marchigiano di Tutela

**Dott. Giorgio Savini**, Presidente Consorzio Vini Piceni

Moderatore: **Dott. Giuseppe Camilli**, responsabile settore vitivinicolo A.S.S.A.M.

**Alle 19,15** seguirà una degustazione di vini prodotti “senza solfiti aggiunti” (**riservata alle prime 50 iscrizioni**) presso la Magnifica Contrada Santa Maria, Piazzale Cesare Battisti, 2 minuti a piedi dal Teatro Cicconi.

La degustazione verrà guidata dal giornalista Carlo Cambi in collaborazione con gli enologi Alberto Mazzoni, Nicola Dragani e Giuliano D'Ignazi e con il gentile supporto con AIS Marche.

Per motivi organizzativi la conferma di partecipazione, oltre a quella di degustazione, dovrà pervenire tramite l'apposito link <https://forms.gle/jQo7SgBL7k22zhBCA> **entro e non oltre il 23 luglio 2020.**

Le operazioni di registrazione inizieranno **a partire dalle ore 16,45** presso il desk dedicato posizionato all'ingresso del Teatro Cicconi del Comune di Sant'Elpidio a Mare.

**Ai Soci partecipanti verranno riconosciuti n.6 crediti formativi convenzionali.**

Il Presidente Assoenologi Marche  
Enol. Giuliano D'Ignazi

#### Aziende sponsor



#### In collaborazione con



#### Con il patrocinio dei Consorzi di tutela vini

