



Campagna informativa

V.i.v.e. – Vino ed Innovazioni Vitivinicole Ecosostenibili

Cantina La Guardiense – Guardia Sanframondi (BN)

La campagna informativa si pone l'obiettivo di sensibilizzare gli operatori della filiera sui vantaggi di adottare pratiche innovative per il riutilizzo degli scarti di lavorazione del vino e indirizzare tutti gli attori del comparto agricolo verso l'attivazione di filiere più virtuose.

Durante i lavori del workshop sarà dato spazio sia ad esperti scientifici del settore, che illustreranno le recenti innovazioni tecnologiche, sia alla presentazione di best practice attraverso la testimonianza diretta di aziende ritenute esempi eccellenti in tale ambito. Inoltre saranno trattate le linee di indirizzo normativo e operativo perseguite dalle politiche regionali ed europee volte a favorire la sostenibilità.

In particolare, gli ambiti approfonditi riguarderanno la valorizzazione degli sottoprodotti della vinificazione sia per l'estrazione di tannini e composti antiossidanti dai vinaccioli sia per il loro riutilizzo in ambito alimentare.

PROGRAMMA 10 APRILE 2015

Ore 15.30 - Registrazione partecipanti

Ore 16.00 - Introduzione a cura del moderatore dei lavori. Giornalista *Carlo Pasquale*

Ore 16.15 - Saluti

Cantina La Guardiense

Regione Campania

Consorzio Tutela dei Vini Sannio – *Libero Rillo, Nicola Matarazzo*

FormezPA – *Antonio Russo, Luigi Giulio Rocca*

Ore 16.45 – *Daniela Donnarumma* – Consulente Formez PA

Presentazione programma dei lavori

Ore 17.00 – *Giorgia Spigno* - Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

“Il Progetto ValorVitis: strategie di valorizzazione di sottoprodotti della filiera vitivinicola”

Ore 17.30 – *Vera Lavelli* – Università degli Studi di Milano

“Sviluppo di alimenti a base frutta arricchiti con vinacce”

Ore 18.00 – *Giuseppe Zeppa* – Università degli Studi di Torino

“Applicazioni lattiero casearie di vinacce”

Ore 18.30 – 19.30

Discussione e dibattito attraverso interventi dei partecipanti e animazione da parte del Formez PA per favorire il confronto degli operatori della filiera a livello locale con le esperienze esterne

Ore 20.00 – Chiusura dei lavori