

XXII^a Edizione del Premio **VIVI LA VALPOLICELLA**

© FULVIO ROITER in Valpolicella

Martedì 10 dicembre 2024 ore 17.30

Sala Convegni Domini Veneti

Cantina Valpolicella Negrar - Via Ca' Salgari, 2 - Negrar di Valpolicella - Verona

CONVEGNO

Il valore della ricerca per una nuova visione della Valpolicella

Presentazione e premiazione delle migliori Tesi di Laurea Nazionali
vincitrici della "XXII^a Edizione del Premio Vivi la Valpolicella"
in onore di Marco Accordini"



La ricerca scientifica è un'attività avente l'obiettivo di scoprire, interpretare e revisionare fatti, eventi, comportamenti e teorie relative a qualunque ambito della conoscenza e dell'esperienza umana usando metodi intersoggettivi e condivisi, cioè basati sul metodo scientifico, andando poi a trascriverli. È ritenuta uno dei fattori chiave per la crescita e lo sviluppo della società nel medio-lungo periodo, in virtù della sua potenziale capacità di fornire innovazione attraverso l'applicazione tecnologica e organizzata delle scoperte scientifiche, favorendo così il progresso della società non solo in ambito economico.

Le risorse di un territorio rappresentano un'effettiva opportunità per la sua crescita solo se sono riconosciute come tali; per questo è necessario attivare un dialogo fra enti e istituzioni, imprese e comunità della Valpolicella, capace di costruire nuove relazioni. In particolare le imprese del settore vitivinicolo possono dare senso e valore a questo dialogo sostenendo progetti di ricerca e collaborando con le Università. L'Università e gli Enti di ricerca, rappresentano l'interlocutore d'eccellenza per poter realizzare un'idea di futuro che oggi esige nuove conoscenze e nuove competenze. La ricerca, infatti, può trovare la sua applicazione per migliorare la competitività attraverso scelte innovative e sostenibili che guardano con attenzione ai profitti ma anche all'ambiente, al paesaggio e alla salute di un territorio.

A partire dalle nostre origini, simbolicamente createsi con la formazione del genere umano, sino agli studi sugli alimenti e le bevande storicamente utilizzati dalle popolazioni del passato, risulta fondamentale conoscere, per poter sviluppare e valorizzare la produzione agroalimentare di un territorio, quale quello della Valpolicella.

Gli studi scientifici portati avanti con le Tesi di Laurea premiate, rappresentano un punto di arrivo di strategie per affrontare il presente e fulcro di nuove applicazioni per "governare" il futuro.

Mediante le nuove conoscenze originate nella ricerca scientifica, unite alle risorse storiche, artistiche e ambientali, attraverso un possibile investimento nella ricerca scientifica da parte delle diverse realtà economiche presenti nel territorio, è possibile fondere la capacità produttiva delle uve e l'offerta commerciale dei vini, con le tendenze del mercato rappresentate dal controllo della qualità e della salubrità dei prodotti, la tutela e salvaguardia dell'ambiente, della biodiversità e del paesaggio in genere e della Valpolicella in particolare.

In questa XXII edizione del Premio, avremo anche la possibilità di avere uno straordinario intervento di un Enologo di fama mondiale che potrà presentarci il punto di vista del valore economico della ricerca agricola ed enologica in particolare richiesto dal mondo della produzione viticola ed enologica e percepito dai consumatori. Grazie al Contributo fondamentale della Valpolicella Benaco Banca e della Cantina Valpolicella di Negrar, l'Associazione "Vivi la Valpolicella", fondata nel 1996 dal compianto Prof. Francesco Quintarelli, prosegue nell'attività per "mettere la cultura della nostra terra nel motore della vita perché sia produttiva". Con le relazioni di questa serata si potranno perciò approfondire le diverse conoscenze legate alla storia, architettura, arte e cultura scientifica, in tema di agroalimentare e della coltivazione della vite e del vino per poter al meglio sviluppare nuove strategie di valorizzazione del territorio della Valpolicella

Cantina Valpolicella Negrar
Valpolicella Benaco Banca
Associazione "VIVI LA VALPOLICELLA"

PROGRAMMA

Ore 17.30

BENVENUTO

Giampaolo Brunelli

Presidente Cantina Valpolicella Negrar

Gianfranco Damoli

Presidente Associazione "Vivi la Valpolicella"

Matteo Piancastelli e Fabio Grigoli

Valpolicella Benaco Banca

SALUTI DELLE AUTORITÀ

***Paolo Borchia**

Parlamento Europeo

***Gianmarco Mazzi**

Parlamento Italiano

***Marco Andreoli**

Regione Veneto

***Fausto Rossignoli**

Sindaco di Negrar di Valpolicella

Modera

Silvano Zampini

Vicepresidente "Associazione Vivi la Valpolicella" e Associazione "FIDAF"

* Autorità invitata ma non confermata

PRESENTAZIONE INTERVENTO

Ore 17.55

Daniele Accordini

Direttore Cantina Valpolicella Negrar

IL VALORE DELLA RICERCA NEL MONDO ENOLOGICO

Ore 18.00

Riccardo Cotarella

Presidente Assoenologi e copresidente Union Internationale des oenologues

PRESENTAZIONE E PREMIAZIONE DELLE MIGLIORI TESI DI LAUREA

Ore 18.30

Nazionali vincitrici del "XXII Premio Vivi la Valpolicella in onore di Marco Accordini"

PRESENTAZIONE XXIII EDIZIONE

Ore 20.10

Silvano Zampini

Vicepresidente "Associazione Vivi la Valpolicella" e Associazione "FIDAF"

Premio di Tesi di Laurea VIVI LA VALPOLICELLA 2025

CONCLUSIONE CON DEGUSTAZIONE DEI VINI DELLA CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Ore 20.15

L'Evento partecipa al programma di formazione permanente per i Dottori Forestali e dà diritto alla maturazione di 0,281 CFP, come previsto dal regolamento CONAF n.162/2022

AMBITO ECONOMIA E MARKETING

Risvolti economici della sostenibilità ambientale e sociale nella produzione del vino: un'analisi esplorativa in Italia (A.A. 2021/2022)

Maggio Elena

Relatore Prof. Pomarici Eugenio Correlatore Prof. Di Chiara Valentina
Corso Laurea Magistrale Interateneo in Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli
Dipartimento di Scienze Agroalimentari Ambientali ed Animali
Università degli Studi di Padova, Udine, Verona Bolzano

AMBITO VITICOLTURA

Idrillizzati Proteici vegetali come biostimolanti: valutazione dell'efficacia di un prodotto sperimentale e caratterizzazione delle risposte fisiologiche molecolari indotte da una formulazione commerciale (A.A. 2022/2023)

Peli Marica

Relatore Prof. Zamboni Anita Correlatore Prof. Ambrosini Stefano
Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie agro-alimentari
Dipartimento di Biotecnologie
Università degli Studi di Verona

AMBITO ENOLOGIA

Sensory and phenolic characterization of red wine according to the vintage year Caratterizzazione sensoriale e fenolica del vino rosso in diverse annate: Un caso di studio relativo ai vini rossi del Nord Italia (A.A. 2022/2023)

Franceschetti Giovanni Maria

Relatore Prof. Rio Segade Susana
Correlatore Prof. Manuel Malfaito Ferreira
Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche
Viticulture and Enology Engineering Università di Lisbona
Università degli Studi di Foggia, Milano, Palermo, Sassari, Torino

AMBITO ENOLOGIA

"Sensory and volatile characterization of red Italian wines with different bottle ages" Caratterizzazione sensoriale e volatile di vini rossi italiani con diversi periodi di invecchiamento in bottiglia" (A.A. 2022/2023)

Caputo Silvia

Relatore Prof. Giacosa Simone
Correlatore Prof. Manuel Malfaito Ferreira
Corso di Laurea Magistrale Interateneo Internazionale in Scienze Viticole ed Enologiche
Viticulture and Enology Engineering Università di Lisbona
Università degli Studi di Foggia, Milano, Palermo, Sassari, Torino

AMBITO ARCHITETTURA E PAESAGGIO

Pescantina e il suo fiume: nuovi spazi urbani per migliorare la vivibilità e fruizione del lungo Adige (A.A. 2022/2023)

Todeschini Federica e De Togni Federico

Relatore Prof. Valentina Maddalena Dessì Correlatore Arch. Lisa Astolfi
Corso di Laurea Magistrale in Architettura e Disegno Urbano - Architecture and Urban Design
Università Politecnica di Milano 1863