DOMĪNI VENETI

VIVI LA VALPOLICELLA

BCC VALPOLICELLA BENACO
GRUPPO BCC ICCREA

CANTINA Valpolicella NEGRAR 1933

VIVI LA VALPOLICELLA

BCC VALPOLICELLA BENACO
GRUPPO BCC ICCREA

CONVEGNO

IL VALORE DELLA RICERCA PER UNA NUOVA VISIONE DELLA VALPOLICELLA

PRESENTAZIONE E PREMIAZIONE DELLE MIGLIORI TESI DI LAUREA VINCITRICI DELLA XXIV EDIZIONE DEL PREMIO INTERNAZIONALE VIVI LA VALPOLICELLA

CON IL PATROCINIO
MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

BENETTI ASSICURAZIONI GENERALI

VENERDI 27 NOVEMBRE 2026 ORE 16.00

SALA CONVEGNI DOMINI VENETI
CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR - VIA CA' SALGARI, 2
NEGRAR DI VALPOLICELLA - VERONA-ITALY

CON IL PATROCINIO
CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA VERONA

AQUARDENS TERME VERONA

Accademia di Agricoltura Scienze e Lettere di Verona

Ordine Provinciale Dottori Agronomi e Forestali

Ordine degli Ingegneri di Verona e Provincia

Ordine degli Architetti Pianificatori Paesaggisti Conservatori della Provincia di Verona

Associazione Enologi Enotecnici Italiani

AIPO Associazione Interregionale Produttori Olivicoli www.aipoverona.it

Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali
Dottori in Agraria e Forestali

Associazione Donne Vapolicella

Consorzio Tutela Vini Valpolicella

La Valsabbina 1898 BANCA VALSABBINA

Collegio dei PERITI AGRARI e PERITI AGRARI LAUREATI della Provincia di VERONA

DAMOL GRAF– EDITORE editoria d'autore

MUVIN

PROLOCO NEGRAR di VALPOLICELLA
Consorzio Pro Loco

SNODAR

Servizi assicurativi e finanziari CRISTANELLI

Comune di Verona

provincia di verona

REGIONE DEL VENETO

La ricerca scientifica è un'attività avente l'obbiettivo 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. 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.

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 dalla ricerca scientifica e dalle valutazioni economiche, unite alle risorse storiche, artistiche e ambientali di un territorio, attraverso un possibile investimento nella ricerca scientifica da parte delle diverse realtà economiche presenti, 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 xxiv edizione del premio, avremo la possibilità di assistere all'intervento del prof. m. fregoni, già ordinario di viticoltura all'università di piacenza, che terrà una interessante lezione intitolata "come nascono le varietà di vite".

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 questo pomeriggio, si potranno perciò approfondire le diverse conoscenze legate alla economia, alla storia, all'architettura, all'arte e alle conoscenze scientifiche, in tema di agroalimentare, della coltivazione della vite e dell'enologia, per poter al meglio sviluppare nuove strategie di valorizzazione del territorio della valpolicella.

Associazione Vivi la Valpolicella dott. Silvano Zampini
Cantina Valpolicella Negrar di Valpolicella dott. Christian Zulian

PROGRAMMA

Ore 16.00
Giampaolo Brunelli, Presidente Cantina Valpolicella Negrar
Gianfranco Damoli, Presidente Associazione "Vivi la Valpolicella"
Matteo Piancastelli e Fabio Grigoli, Valpolicella Benaco Banca
Fausto Rossignoli, Sindaco di Negrar di Valpolicella
Christian Marchesini, Presidente Consorzio Tutela Vini Valpolicella
Miriam Magnani, Presidente Strada del vino Valpolicella

LECTIO MAGISTRALIS

Ore 16.15
Mario Fregoni Professore di Viticoltura
Università Cattolica del Sacro Cuore – Piacenza- Presidente onorario OIV
Come nascono le varietà di vite

Ore 17.15
Presentazione e premiazione delle migliori Tesi di Laurea vincitrici del "XXIV Premio Internazionale Vivi la Valpolicella"

AMBITO ENOLOGIA

Innovative lees-derived extracts as modulators of malolactic fermentation in model wine
(A.A. 2025/2026)
Zhitong Wang
Relatore Prof.Viviana Corich Correlatori Zeno Molinelli e Alberto de Iseppi
LM-In Italian Food and Wine – Alimenti e Vini d'Italia
PADOVA-Dipartimento Territorio e Sistemi Agroforestali
Università degli Studi di Padova

AMBITO VITICOLTURA

Groundtruthing della variabilità intra-parcellare in un vigneto della cv Corvina nella Valpolicella:risultati ottenuti e prospettive di miglioramento dell'acquisizione dei dati
(A.A. 2024/2025)
Bonamini Caterina
Relatore Prof.Gianluca Allegro Correlatore Dott. Ron Shmuleviz
Corso di Laurea in Scienze Viticole ed Enologiche
Dipartimento di Biotecnologie, Università degli Studi di Verona

AMBITO ECONOMIA E MARKETING

La generazione Z e il vino in Italia: un'indagine qualitativa su rappresentazioni e comportamenti di consumo
(A.A. 2025/2026)
Gozzo Silvia
Relatore Prof. Capitello Roberta
Corso di Laurea Magistrale in Marketing e Comunicazione d'Impresa
Dipartimento di Marketing, Università degli Studi di Verona

AMBITO ARCHITETTURA E PAESAGGIO

La cultura del vino nell'economia della Cisalpina Orientale Romana
(A.A. 2023/2024)
Nadalini Mattia
Relatore Prof. Elvira Migliario Correlatore Dott. Giulia Vettori
Corso di Laurea Magistrale in Scienze Storiche
Dipartimento di Lettere e Filosofia Università di Trento e Dipartimento di Cultura e Civiltà
Università di Verona

Ore 18.15 Presentazione XXV Edizione Premio Internazionale Tesi di Laurea
VIVI LA VALPOLICELLA 2027
Modera, Silvano Zampini, Vice-Presidente Vivi la Valpolicella

Ore 18.30 Degustazione di vini della Cantina Valpolicella Negrar

"L'evento dà diritto al riconoscimento di Crediti Formativi Professionali CFP per gli Iscritti all'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, ai sensi del Regolamento per la Formazione Professionale Continua CONAF approvato con delibera del Consiglio n. 162 del 27 aprile 2022".
La partecipazione dà diritto alla maturazione dei Crediti Formativi Professionali (CFP) per gli Albi Professionali secondo i rispettivi Regolamenti della Formazione Continua.