

Proposta n° 515O684 – Catalogo Verde Regione Emilia-Romagna



Settore Agricolo

71,80€ - IVA Esente

Vitigni Autoctoni e Biodiversità Viticola

per fronteggiare il cambiamento climatico e l'evoluzione del mercato



Monte Ore:
29 Ore di formazione con visite in azienda



Livello:
Corso per Tutti



Modalità:
In Presenza o Online



Inizio:
18 Luglio 2022



Luogo:
Aziende Agricole, Cantine e Vigneti



A chi è rivolto:
Operatori del Settore Agricolo



ISCRIVITI ORA

 centrotadini.com

Introduzione al corso

I **vitigni autoctoni** rappresentano non solo un'opportunità di differenziarsi sul mercato e valorizzare le produzioni locali, ma anche un **patrimonio genetico nel quale cercare nuove soluzioni al cambiamento climatico**. In tale contesto, il percorso che proponiamo intende offrire al territorio uno sguardo d'insieme sulle potenzialità dei vitigni autoctoni locali, maggiori e minori, nonché sulla loro suscettibilità alle pressioni ambientali e agli stress abiotici.

La struttura del corso

Il percorso consiste in **3 appuntamenti in vigneto/cantina presso aziende del territorio e una degustazione finale di vini commerciali e sperimentali prodotti con vitigni minori**.

1 - 18 Luglio 2022

8:00 - 10:00 **La Bianchetta di Diolo e le uve da tavola storiche** - Azienda Agricola Fabrizio Camorali (Prato Gerra (Lugagnano Val d'Arda, PC)

10:00 - 12:00 **L'Ervi**, incrocio Barbera x Croatina, allevato a cordone speronato, Guyot semplice e Guyot doppio - Azienda vitivinicola Villa Rosa, Bacedasco (Vernasca, PC)

14:00 - 18:00 Caratteristiche e potenzialità di **Melara e Santa Maria**, i vitigni minori protagonisti del Vin Santo di Vigoleno - Azienda Agricola Lusignani e Azienda vitivinicola Massina, Vigoleno (Vernasca, PC)

2 - 21 Luglio 2022

8:00 - 10:00 **I nuovi vitigni resistenti ai patogeni** e la loro adattabilità alla collina piacentina - Cantina di Vicobarone, Vicobarone (Ziano Piacentino, PC)

10:00 - 12:00 **Il campo collezione di differenti cloni di Barbera** presso Cantina di Vicobarone - Cantina di Vicobarone, Vicobarone (Ziano Piacentino, PC)

14:00 - 18:00 **I vitigni minori dei Colli Piacentini** presso la collezione varietale dell'azienda Vitivinicola Mossi - Azienda Vitivinicola Mossi 1558, Albareto di Ziano (Ziano Piacentino, PC)

3 - 7 novembre 2022

8:00 - 12:00 Le tecniche di appassimento delle uve **Malvasia di Candia Aromatica e Croatina** per la produzione di passiti e grandi vini rossi strutturati - Azienda Agricola La Tollara, Cortina di Alseno (Alseno, PC)

14:00 - 18:00 L'appassimento di Melara e Santa Maria per la produzione di **Vin Santo di Vigoleno** - Azienda Agricola Lusignani, Vigoleno (Vernasca, PC)

4 - 11 novembre 2022

14:00-19:00 **Vini prodotti con vitigni minori del piacentino**: tradizione e nuove esperienze - Centro Tadini, Gariga (Podenzano, PC)

Obiettivi

L'obiettivo del corso consiste nel fornire al territorio le conoscenze e l'aggiornamento necessari per **progettare oggi il vigneto che dovrà tollerare le crescenti pressioni ambientali previste nei prossimi decenni**, partendo dalla piattaforma varietale a disposizione. Il percorso intende altresì **costituire un gruppo di lavoro** su una tematica di estrema attualità quale l'adattamento della viticoltura locale al cambiamento climatico.

Requisiti d'accesso

Il corso si rivolge a **imprenditori, soci, dipendenti e coadiuvanti di aziende agricole iscritte all'anagrafe regionale delle aziende agricole dell'Emilia-Romagna**. È consentita la frequentazione dei corsi anche a partecipanti che intendono provvedere in proprio al pagamento pro quota dell'intero costo del corso.

Attestato rilasciato

Al partecipante verrà rilasciato l'attestato di frequenza al termine dell'attività. Il rilascio dell'attestato è subordinato al raggiungimento della frequenza maggiore/uguale al 70% del monte ore.

Info e Iscrizioni: centrotadini.com