

8-10 nov 2023 – I nostri workshop a RIVE



I nostri workshop a RIVE 2023

Fiera di Pordenone,
Sala Vite nei pressi del Padiglione 5

mercoledì 8 novembre – ore 10.00

Insetti dannosi della vite tra vecchie e nuove conoscenze

Relatore: Enrico Marchesini, *Agrea Centro Studi*

La gestione degli insetti del vigneto negli ultimi anni è stata fortemente influenzata dagli effetti dei cambiamenti climatici e dalla riduzione della disponibilità di insetticidi a seguito del processo di revisione europea. In questo contesto i fitofagi “chiave”, quali ad esempio le tignole, sono stati affiancati da parassiti sino a oggi classificati come “minori” come ad esempio *Planococcus ficus*, che in alcuni casi stanno creando problemi ai viticoltori di diverse regioni italiane. Risulta pertanto fondamentale riconoscere precocemente in campo l’insetto, conoscere il ciclo biologico e le influenze indotte dal clima per impostare una corretta strategia di gestione.

Le registrazioni online per questo workshop sono chiuse. Per partecipare è sufficiente presentarsi alla manifestazione e registrarsi sul posto.

mercoledì 8 novembre – ore 13.00

Nutrizione della vite tra cambiamento climatico e uso delle nuove tecnologie

Relatore: Zeno Varanini, *Università di Verona*

Nutrire la vite per massimizzare la resa della pianta e la qualità in cantina è l’obiettivo principale per ogni viticoltore. Questo traguardo è però reso sempre più arduo dal cambiamento climatico, che rende ogni annata diversa dalle altre. Stimare con attenzione le eventuali carenze e agire con prodotti innovativi in base ad un piano di fertilizzazione che tenga conto degli asporti sono strumenti essenziali, così come lo sono le nuove tecnologie offerte dall’agricoltura 4.0.

Le registrazioni online per questo workshop sono chiuse. Per partecipare è sufficiente presentarsi alla manifestazione e registrarsi sul posto.

sponsor

giovedì 9 novembre – ore 9.30

Risparmio energetico in cantina per una vinificazione sostenibile

Relatore: Tiziana Nardi, *Crea – Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia di Conegliano (Treviso)*

Il controllo della temperatura durante la fermentazione influisce in modo significativo sulla domanda di energia delle cantine. La maggior parte dell'elettricità utilizzata (circa il 90%) dalle aziende vitivinicole viene consumata dai sistemi di refrigerazione per il raffreddamento del processo, cioè il controllo della fermentazione, la stabilizzazione a freddo e la conservazione a freddo. La gestione sostenibile del processo di fermentazione alcolica in cantina (evitando il raffreddamento durante la fermentazione alcolica quando non necessario) unita alla scelta ragionata di lieviti selezionati per la produzione di vino bianco permettono di ottenere un risparmio economico senza compromettere la qualità.

Le registrazioni online per questo workshop sono chiuse. Per partecipare è sufficiente presentarsi alla manifestazione e registrarsi sul posto.

giovedì 9 novembre – ore 14.00

Inerbimento del vigneto e gestione degli stress idrici

Relatore: Davide Bianchi, *Università di Milano*

L'utilizzo dell'inerbimento rappresenta una modalità di gestione del suolo più utilizzata nelle aree viticole caratterizzate da elevate disponibilità idriche, mentre nelle aree mediterranee caratterizzate da una ridotta disponibilità idrica che si manifesta in particolare nei mesi estivi i benefici forniti dall'inerbimento alla vite devono essere ponderati considerando i possibili effetti negativi dovuti alla competizione per le risorse. La possibilità di gestire in modo dinamico e differenziato il suolo con rottura e sfalcio in base alle condizioni climatiche e alla composizione floristica dell'inerbimento permette di limitare la competizione, omogeneizzando produzioni e maturazione delle uve all'interno del vigneto.

Le registrazioni online per questo workshop sono chiuse. Per partecipare è sufficiente presentarsi alla manifestazione e registrarsi sul posto.

venerdì 10 novembre – ore 11.00

Viticultura biologica, le strategie di difesa partono dalle corrette tecniche agronomiche

Relatori: Simone Pascon, *Chloe Farming Consultant*. Riccardo Castaldi, *Vigneti Agrintesa*

Anche nella filiera vitivinicola si sta assistendo a una rilevante crescita di interesse nei confronti del biologico, sia fra i produttori che tra i consumatori. Rappresenta infatti un'opportunità per costruire un buon rapporto tra agricoltura e ambiente, trovando in molti casi una soluzione per la gestione della viticoltura in ambienti fortemente antropizzati. La gestione agronomica del vigneto, in tal senso risulta una pratica in grado di assicurare un corretto equilibrio tra pianta, suolo e ambiente incrementando al contempo la biodiversità, fondamentale nelle strategie di gestione biologica dalle avversità.

Le registrazioni online per questo workshop sono chiuse. Per partecipare è sufficiente presentarsi alla manifestazione e registrarsi sul posto.

sponsor

venerdì 10 novembre – ore 14.00

Le esigenze agronomiche delle varietà resistenti

Relatore: Giovanni Pascarella, *ExtendaVitis*

La resistenza varietale in vigneto a peronospora e oidio rappresenta un essenziale contributo alla sostenibilità nell'ottica della diminuzione di input di prodotti fitosanitari ed è, in questo momento, la tecnologia più «matura» a disposizione sul mercato per il viticoltore. Per evitare che questa risorsa non vada rapidamente perduta per la comparsa di varianti dei patogeni in grado di superare le resistenze restano fondamentali alcuni trattamenti posizionati nei momenti di massima pressione infettiva e supportati da un costante monitoraggio. Inoltre vanno gestiti patogeni secondari quali escoriosi, antracnosi e black-rot che possono emergere con una certa gravità in assenza di trattamenti.

Le registrazioni online per questo workshop sono chiuse. Per partecipare è sufficiente presentarsi alla manifestazione e registrarsi sul posto.

Crediti formativi

Gli eventi partecipano al programma di formazione permanente:

- dell'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali: 0.125 CFP per ogni

workshop

- del Collegio dei periti agrari e dei periti agrari laureati: 1 CFP per ogni workshop
-

Come partecipare

La partecipazione è gratuita, previa registrazione. **Le registrazioni online sono chiuse. Per partecipare è sufficiente presentarsi alla manifestazione e registrarsi sul posto.**

Tutti gli eventi si svolgeranno esclusivamente in presenza e hanno una durata di circa 1 ora.