



i week-end della Mole



**nutrire
la salute**

tra agricoltura, scienza e alimentazione

a cura di



SEZIONE MARCHE



ISTITUTO
MARCHIGIANO
DI TUTELA VINI



Sabato 29 novembre 2014 ore 10,00

Mole Vanvitelliana

VITE E VINO: SFIDE E OPPORTUNITÀ

La vitivinicoltura italiana deve continuamente aggiornarsi e rinnovarsi per mantenere una posizione prevalente nel mercato interno e in quelli internazionali. Le azioni di promozione e valorizzazione del territorio devono spesso coniugare elementi della tradizione e le innovazioni necessarie per adattarsi ai mutati contesti sociali e ambientali. L'innovazione appare ancor più necessaria se si tiene conto dei risultati del recente report IPCC sul cambiamento climatico, che accrescono l'importanza di misure urgenti di adattamento e di mitigazione. L'incontro ha l'obiettivo di aprire un confronto e una discussione sulla percezione del cambiamento, sugli adattamenti già posti in atto dal settore vitivinicolo delle Marche e sulle prospettive future.

ore 10,00 TAVOLA ROTONDA

Coordinatore: Oriana SILVESTRONI

*Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali,
Università Politecnica delle Marche*

Interventi di:

Giuliano D'IGNAZI *Assoenologi Marche*

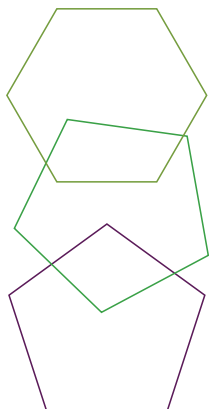
Alberto MAZZONI *Istituto Marchigiano di Tutela (IMT)*

Armando FALCIONI *Consorzio Tutela Vini Piceni*

Giuseppe CAMILLI *ASSAM Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche*

Giuseppe POTENTINI *Centro Italiano di Analisi Sensoriale*

ore 12,00 CONCLUSIONI





Mostra e Attività
Ancona
Mole Vanvitelliana
Banchina
Giovanni da Chio, 28
8 Novembre 2014
11 Gennaio 2015

Ingresso gratuito
Orario di apertura:
dal martedì alla domenica
dalle 8.30 alle 13.00 e
dalle 15.00 alle 19.30
con esclusione del Natale
e del Capodanno

Informazioni
e prenotazioni
per le attività:
Tel. 071-2204640
info@nutrirelasalute.org



La vitivinicoltura italiana deve continuamente aggiornarsi e rinnovarsi per mantenere una posizione prevalente nel mercato interno e in quelli internazionali. Le azioni di promozione e valorizzazione del territorio si rendono sempre più necessarie e spesso devono riuscire a comunicare elementi della tradizione collegandoli strettamente ad un patrimonio culturale vivace e dinamico, capace di adattarsi ai mutamenti sociali ed ambientali.

Alle indispensabili azioni di marketing e di internazionalizzazione deve essere associata una continua ricerca dell'innovazione, che costituisce un elemento necessario al mantenimento nel nostro territorio di una cultura di antica tradizione come quella della vite.

L'innovazione appare ancor più necessaria alla luce dei risultati che emergono dal recente report dell'International Panel on Climate Change (IPCC): il cambiamento climatico verificatosi nelle aree meridionali dell'Europa riguarda non solo l'aumento delle temperature, ma anche una serie più ampia di fenomeni, ivi compresa la frequenza di eventi estremi. Questa mutata condizione richiederebbe misure urgenti di adattamento e di mitigazione, che portano a riconsiderare molte delle scelte che si fanno al momento dell'impianto del vigneto e nella successiva fase produttiva.

Per affrontare le numerose sfide che ci attendono sarà necessario approfondire ancor di più la conoscenza del nostro territorio, studiare le capacità di adattamento dei vitigni tradizionali o di antica coltivazione e di quelli di recente costituzione, mettere a punto nuove strategie di gestione del vigneto e non solo.

La conoscenza del mutato contesto climatico, la percezione del cambiamento da parte di tecnici ed operatori, le innovazioni che sono già state applicate o che potranno essere adottate in futuro dal settore vitivinicolo delle Marche, la valorizzazione del territorio saranno al centro del confronto e della discussione della tavola rotonda.



www.nutrirelasalute.org