

CANTINA  
VALPOLICELLA  
NEGRAR  
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE

[www.cantinanegrar.it](http://www.cantinanegrar.it)

BCC VALPOLICELLA BENACO  
GRUPPO BCC ICCREA

VIVI LA VALPOLICELLA  
FONDATA NEL 1996 DAL PROF. FRANCESCO QUINTARELLI

CANTINA  
VALPOLICELLA  
NEGRAR  
ALLE ORIGINI DELL'AMARONE



Giovedì 8 Giugno 2023 ore 17.30

Sala Convegni Domini Veneti

Cantina Valpolicella Negrar - Via Ca' Salgari, 2 - Negrar di Valpolicella (VR)

CONVEGNO

# Il valore della ricerca per una nuova visione della Valpolicella

Presentazione e premiazione delle migliori Tesi di Laurea Nazionali vincitrici della "XXI edizione del Premio Vivi la Valpolicella in onore di Marco Accordini"



## PROGRAMMA

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 creati 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, 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.

Uno dei primi concreti obiettivi di questo percorso, prossimo alla realizzazione, rappresenta la candidatura a "Patrimonio Immateriale dell'Umanità dell'Unesco" della tecnica dell'Appassimento delle Uve della Valpolicella, riconoscimento al quale il Consorzio Tutela Vini Valpolicella, (Coordinatore del Comitato Promotore) assieme ad altri importanti realtà economiche e scientifiche sta lavorando.

In questa XXI edizione del Premio, era doveroso dedicare questo rinomato riconoscimento in ricordo di una persona che, in quanto giovane, residente in Valpolicella ha incarnato con il suo operato le conoscenze acquisite nella formazione universitaria, con l'esperienza e la pratica sul campo. Veniva dalla campagna, ha acquisito varie conoscenze negli studi e voleva tornare nel suo territorio d'origine, la Valpolicella per promuoverla e valorizzarla, come tanti imprenditori hanno fatto nella storia e stanno ora facendo. La sua prematura scomparsa a 26 ha interrotto il suo operato, ma con questo riconoscimento Marco Accordini lo vogliamo ricordare ancora tra noi.

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, 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.

Associazione VIVI LA VALPOLICELLA  
Cantina Valpolicella Negrar  
Valpolicella Benaco Banca

Ore 17.30

Benvenuto

**Renzo Bighignoli**

Presidente Cantina Valpolicella Negrar

**Gianfranco Damoli**

Presidente Associazione "Vivi la Valpolicella"

**Matteo Piancastelli**

Valpolicella Benaco Banca

Saluti delle autorità

**Marco Andreoli**

Regione Veneto

**Roberto Grison**

Sindaco di Negrar di Valpolicella

Introduzione

**LA NUOVA VISIONE DELLA VALPOLICELLA**

Ore 18.00

**Matteo Tedeschi**

Direttore Consorzio Tutela Vini Valpolicella

**"Candidatura Unesco" aggiornamenti e futuro**

Ore 19.00

**Presentazione e premiazione delle migliori Tesi di Laurea Nazionali vincitrici del "XXI Premio Vivi la Valpolicella in onore di Marco Accordini"**

**AMBITO ECONOMIA E MARKETING**

*Made in Italy and country of origin effect*

(A.A. 2019/2020)

**Amanda Cordioli**

Relatore Federica Buffa

Correlatore Sabrina Francesconi

Corso di Laurea in Lingue per l'intermediazione

turistica e d'impresa Dipartimento di Lettere e Filosofia

Università degli Studi di Trento

*Esperienza tra branding vitivinicolo e marketing territoriale: il caso Domini Veneti (A.A. 2018/2019)*

**Carlo Alberto Vantini**

Relatore Federico Brunetti

Corso di Laurea Magistrale in Marketing

e Comunicazione d'Impresa Scuola

di Economia e Management

Università degli Studi di Verona

**AMBITO VITICOLTURA**

*Influence of copper pollution on soil microbial diversity in a vineyard (A.A.2018/2019)*

**Marco Signorini**

Relatore Pii Youry

Correlatore Stefano Cesco

Corso di Laurea magistrale Interateneo in Viticoltura,

Enologia e Mercati Vitivinicoli Dipartimento

di Scienze Agroalimentari Ambientali ed Animali

Università degli Studi di Padova Udine Verona

e Libera Università di Bolzano

Relazioni

**IL VALORE DELLA RICERCA**

Ore 18.10

**Patrizia Basso**

Università degli Studi di Verona

**"Il vino dal vigneto alla mensa"**

**Presentazione dei dati del progetto**

**Food and Wine in ancient Verona (FaW)**

Ore 18.40

**Don Antonio Scattolini**

Delegato Vescovile Pastorale dell'Arte

**Il cibo e il vino nella Bibbia e nell'arte**

Modera

**Enzo Gambin**

Direttore A.I.P.O. Associazione Interregionale

Produttori Olivicoli

**AMBITO PAESAGGIO**

*Impiego di droni per la gestione dei vigneti terrazzati in Valpolicella (A.A. 2017/2018)*

**Edoardo Quarella**

Relatore Paolo Tarolli

Correlatore Pijl Anton

Corso di Laurea magistrale

in Scienze e Tecnologie Agrarie

Dipartimento Territorio e Sistemi Agro Forestali

Università degli Studi di Padova

Coordina

**Silvano Zampini**

Vicepresidente Associazione "Vivi La Valpolicella"

Presentazione

**XXII Edizione Premio Tesi di Laurea VIVI LA VALPOLICELLA 2023-2024**

Ore 20.15

Degustazione di vini

della Cantina Valpolicella Negrar

L'evento partecipa al programma di formazione permanente per i Dottori Agronomi e Dottori Forestali e dà diritto alla maturazione di 0,312 CFP, come previsto dal Regolamento CONAF n.162/2022.