

CONVEGNO TECNICO

PRESENTAZIONE DEL 1° RAPPORTO
DI ATTIVITÀ TECNICA:

LA FRANCIACORTA TRA RICERCA & SVILUPPO

Martedì 28 marzo ore 8.45, cantina Villa Crespia, Adro

Il Consorzio Franciacorta, ha il piacere di invitarti alla presentazione del **1° Rapporto di Attività nell'ambito Ricerca & Sviluppo**. Si tratta di una pubblicazione alla quale hanno contribuito intensamente i membri del **Comitato Tecnico** consortile coordinati dal Gruppo di Lavoro e dall'Ufficio R&D. Il volume riporta i risultati delle ricerche in corso di svolgimento e fornisce la sintesi e i commenti sui fatti salienti che hanno contraddistinto la stagione 2022. Tuttavia questi sono solo alcuni degli argomenti trattati con dovizia di particolari nel volume di oltre 100 pagine e che verranno proposti nel corso della giornata, al termine della quale verranno distribuite le **Linee Guida per la viticoltura sostenibile**, aggiornate con le più recenti conoscenze.



PROGRAMMA

- Ore **8.45** Registrazione dei partecipanti e consegna del Rapporto di Attività.
- Ore **9.00** Inizio lavori. **Presentazione e commento del 1° Rapporto di attività Ricerca & Sviluppo. Uno strumento indispensabile per lo sviluppo sostenibile della Franciacorta.** Mario Falcetti, consigliere delegato CF Ricerca & Sviluppo.
- Ore **9.45** **La stagione 2022: aspetti meteorologici.** Gabriele Cola, Università di Milano.
- Ore **10.15** **Enofotoshield: il progetto per prevenire il difetto di luce.** Daniela Fracassetti, Università di Milano.
- Ore **10.45** **Grapepress 4.0: il progetto per ottimizzare le fasi di pressatura delle uve base Franciacorta. Presentazione del monitoraggio dei centri di pressatura in Franciacorta.** Daniela Fracassetti, Università di Milano.
- Ore **11.15-11.30** pausa caffè.
- Ore **11.30** **La selezione clonale di Erbammat, con particolare riferimento ai cloni CF 1305 e CF 1312 di recente omologazione.** Marco Tonni, SATA.
- Ore **12.00** **Il miglioramento genetico di Erbammat e di Erbammat-simili in funzione della resistenza a peronospora e oidio.** Marco Stefanini, FEM San Michele all'Adige.
- Ore **12.30** **Evoluzione del colore del Franciacorta rosé negli anni.** Davide Camoni, Enoconsulting.
- Ore **13.00-14.15** pausa pranzo.
- Ore **14.15** **Analisi della biodiversità strutturale in Franciacorta e accenni al progetto F.A.Re.Su.BIO.** Gianni Gilioli e Isabella Ghiglieno, Università di Brescia.
- Ore **14.45** **Vigneti Plastic Free: linee progettuali e stato dell'arte.** Marco Migliorati, 5Rzerosprechi, Enzo Favoino, Zero Waste Europe e Daniele Landi, Università di Bergamo.
- Ore **15.15** **Previsione delle infezioni primarie di peronospora e simulazione dell'andamento epidemico in Franciacorta.** Silvia Toffolatti, Università di Milano.
- Ore **15.45-16.00** pausa caffè.
- Ore **16.00** **Indagine epidemiologica dei giallumi della vite per un contenimento sostenibile di Flavescenza dorata e legno nero in Franciacorta.** Nicola Mori, Università di Verona e Fabio Quaglino, Università di Milano.
- Ore **16.30** **I fitofagi della vite e biodiversità funzionale in Franciacorta.** Enrico Marchesini, Agrea.
- Ore **17.00** **Discussione conclusiva, chiusura dei lavori e consegna delle Linee Guida per la viticoltura sostenibile.**

Al termine di ciascun intervento è previsto uno spazio per quesiti e chiarimenti su quanto esposto. Il Consorzio Franciacorta ringrazia per il prezioso contributo i ricercatori e i relatori intervenuti per il fattivo impegno a favore della crescita del sistema Franciacorta.

A fini organizzativi chiediamo la conferma di partecipazione allo scrivente Ufficio **entro il 21.03.23** tramite l'utilizzo del seguente link: <https://forms.gle/HGmv7ymsP79qQBmk9>

Ai soci Assoenologi verranno riconosciuti quattro crediti formativi per la partecipazione a questo corso. L'incontro partecipa al piano per la formazione professionale continua dei dottori agronomi e dei dottori forestali con l'attribuzione di un CFP con riferimento al Regolamento per la formazione continua CONAF.