



VITICOLTURA A SAN PIETRO DI FELETTO

"ASPETTI E PROBLEMATICHE ANNO 2019"



Via Crevada 83/C
31020 San Pietro di Fieletto
Tel. 043860342 fax 0438457323



A SOCIÒ UNICO
31020 S. POLO DI PIAVE (Treviso)
Via per Ormelles, 25/1 - Tel. 0422 855012 - Fax 0422 855253 - info@agropiave.it
Filiale di Farra di Soligo
31010 Farra di Soligo (TV)
Calle della madonna, 54 - Tel 0438 900389



BLUAGRI
CRESCERE CON LA NATURA

Si ringraziano:



Vendita - Assistenza - Ricambi
via Vittorio Veneto, 7 - Colle Umberto (TV)



Via Agarolla - S. Polo di Piave



Servizi tecnici per vigneto e cantina
www.cantinedesign.it



latteriaperenzin
PRODUZIONE ARTIGIANALE FORMAGGI
TRADIZIONALI - BIOLOGICI E DI CAPRA
via Cervano 85, San Pietro di Fieletto TV
Tel/Fax +39 0438 21355
info@perenzin.com www.perenzin.com

Con la partecipazione e la collaborazione di:



1969
2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia



ISISS "G.B. CERLETTI"
Scuola Ecologica Corchigliano



cirve
Centro
Ricerche
per la
Vite e
Viticoltura



crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura
e l'analisi dell'economia agraria



UNIVERSITÀ
di VERONA
Dipartimento
di BIOTECNOLOGIE



arpav
Agenzia Regionale per la Prevenzione
e Protezione Ambientale del Veneto




CONSORZIO
COLLI DI
CONEGLIANO
D.O.C.G.



AGRICOLTORI ITALIANI



Coldiretti
Treviso



Confagricoltura
Treviso



COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli



CONDIFESATVB
Tutela e sviluppo dell'agricoltura



Consorzio Tutela Prosecco
Consorzio Tutela Prosecco
Consorzio Tutela Prosecco
VALDOBBIADENE

CON IL PATROCINIO DELL'ORDINE DEI DOTTORI AGRONOMI E DOTTORI FORESTALI DELLA PROVINCIA DI TREVISO

VITICOLTURA A SAN PIETRO DI FELETTO

"ASPETTI E PROBLEMATICHE ANNO 2019"

GLI INCONTRI AVRANNO LUOGO PRESSO
L'AULA MAGNA
DELLA SCUOLA PRIMARIA IN RUA DI FELETTO
VIA DELLA LIBERTÀ (CENTRO SCOLASTICO-SPORTIVO)

La S.V. è invitata



SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE
IL GRUPPO GIOVANI DI
SAN PIETRO DI FELETTO



PRO LOCO DI
SAN PIETRO DI FELETTO

Cari Concittadini,

Anche quest'anno l'Amministrazione comunale di San Pietro di Feletto, ha programmato la XV^a edizione di **"Viticoltura a San Pietro di Feletto Aspetti e Problematiche 2019"**. In questa edizione si parlerà dei cinquant'anni della Denominazione Conegliano Valdobbiadene, gli studi di neurobiologia delle piante, la gestione e valorizzazione delle acque reflue da lavorazioni di cantina, le attività della Scuola Enologica di Conegliano con un approfondimento sui progetti di miglioramento genetico della vite condotti dal CREA - VE. Gli incontri si terranno il **30 gennaio, 6, 13 e 20 febbraio**.

Sono passati dieci anni da quando la produzione di Prosecco nelle Colline di Conegliano Valdobbiadene è stata riconosciuta a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Questo evento è stato uno degli ultimi da quando, nel 1969, è stata fondata la Denominazione. Sono stati cinquant'anni caratterizzati da continue trasformazioni dal punto di vista sociale, economico e del territorio in senso fisico e del paesaggio dove le iniziative di valorizzazione del territorio e del prodotto nei confronti dei mercati, domestico e internazionale, compresa la candidatura a patrimonio UNESCO, sono state innumerevoli. Da queste premesse è nata l'idea di dedicare un incontro a questo anniversario, per fare un resoconto sulle dinamiche all'interno della Denominazione che ci hanno portato ai nostri giorni ampliando nel contempo lo sguardo verso le strategie da attuare nel prossimo futuro. Nel secondo incontro tratteremo con esperti a livello internazionale, gli studi avanzati di neurobiologia vegetale, con un interessante approfondimento sul comportamento e la comunicazione tra gli esseri vegetali verificando allo stesso tempo la sua influenza sul benessere delle piante e della vite. Nel terzo appuntamento affronteremo un problema emerso in particolar modo nell'ultima vendemmia, ossia la gestione delle acque reflue e dei sottoprodotti dalle lavorazioni di cantina, non sempre gestite nel modo corretto tenendo presente che questi scarti possono causare danni dal punto di vista ambientale, ma possono essere anche opportunamente gestiti e valorizzati. Si chiuderà il ciclo di questa XV^a edizione degli incontri con le indicazioni provenienti dagli studi e esperienze degli allievi della Scuola Enologica di Conegliano all'interno della propria azienda agricola, volgendo lo sguardo infine verso la viticoltura del futuro dove il miglioramento genetico sembra voler dire la sua nel superamento dei problemi dati dalle classiche fitopatie di cui la vite è soggetta.

Anche quest'anno pensiamo di aver individuato temi di stretta attualità, cercando di dare risonanza a tutti coloro, ricercatori ed esperti, che in silenzio ma con tenacia cercano di individuare risposte pratiche a quesiti che provengono dal mondo produttivo e in questo caso vitivinicolo. Con questo auspichiamo che il programma sia di vostro gradimento, motivo per il quale Vi aspettiamo numerosi.

IL Sindaco
Loris Dalto

L'Assessore all'agricoltura
Benedetto De Pizzol

MERCOLEDÌ 30 GENNAIO ORE 20.00

CINQUANT'ANNI DI DENOMINAZIONE CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO: ORGOGLIOSI DELLA NOSTRA SORIA, PROGETTIAMO IL FUTURO

Saluto del Sindaco **Loris Dalto** e delle Autorità presenti

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco: una risorsa per le aziende e la Comunità

Innocente Nardi, Presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

L'età matura del vigneto Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: storia di una evoluzione iniziata mezzo secolo fa

Diego Tomasi, Ricercatore CREA - VE Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano

Storicità, permanenza e sviluppo del settore viticolo quale chiave della candidatura UNESCO

Leopoldo Saccon, Architetto e Urbanista coordinatore della candidatura UNESCO delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

Cinquant'anni di crescita del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: analisi dell'evoluzione produttiva e del valore di una delle prime Denominazioni italiane

Eugenio Pomarici, Professore ordinario di Economia e Politica Agraria Dipartimento TeSAF Università degli studi di Padova

MERCOLEDÌ 13 FEBBRAIO ORE 20.00

ACQUE REFLUE E SOTTOPRODOTTI DA CANTINA: LA MIGLIORE GESTIONE E LA LORO VALORIZZAZIONE

Saluto del Sindaco **Loris Dalto** e delle Autorità presenti

Le acque reflue da cantina e i sottoprodotti della vinificazione normativa generale e prospettive

Barbara Lazzaro, Dirigente Unità organizzative della Direzione Agroambiente Regione del Veneto

Acque reflue: le principali criticità riscontrate in fase di controllo

Valter Brisotto, Responsabile dell'Ufficio "Riutilizzazioni in agricoltura" del Settore Ambiente e Pianificazione Territoriale, Provincia di Treviso

Come le piccole e medie cantine possono conformarsi alla normativa sulla gestione delle acque reflue

Paolo Giandon, Dirigente ARPAV Servizio Centro Veneto Suolo e Bonifiche

Contenimento degli impatti ambientali dell'industria enologica: trattamento biologico di reflui di cantina

David Bolzonella, Professore ordinario di ingegneria industriale - impianti chimici - Dipartimento di Biotecnologie Università degli studi di Verona

MERCOLEDÌ 6 FEBBRAIO ORE 20.00

IL COMPORTAMENTO DEGLI ESSERI VEGETALI: STUDI AVANZATI SULLA "INTELLIGENZA" DELLE PIANTE E LA LORO COMUNICAZIONE

Saluto del Sindaco **Loris Dalto** e delle Autorità presenti

Viticoltore e vigneto: è vera alleanza?

Diego Tomasi, Ricercatore CREA - VE Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano

Piante: intelligenze senza cervello

Stefano Mancuso, Neurobiologo vegetale e Professore all'Università degli studi di Firenze

MERCOLEDÌ 20 FEBBRAIO ORE 20.00

IL VIGNETO VISTO DAL CAMPUS ENOLOGICO DI CONEGLIANO: ALCUNE ATTIVITÀ, PROGRAMMI E PROSPETTIVE

Saluto del Sindaco **Loris Dalto** e delle Autorità presenti

Studi propedeutici al vigneto ecosostenibile Allievi Scuola Enologica di Conegliano

Prospettive per la viticoltura del futuro dal miglioramento genetico della vite

Riccardo Velasco, Direttore del CREA - VE Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano