



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII

Innovazioni per la sostenibilità nei processi di vinificazione

Giovedì 9 novembre 2023

Accademia dei Georgofili, Firenze, Logge Uffizi Corti

La Giornata di Studio, nata in collaborazione con l'Accademia della Vite e del Vino e il Cluster Agrifood Nazionale, vuole approfondire l'argomento legato alla sostenibilità nei processi di produzione degli alimenti e delle bevande. Tale tematica è ampiamente discussa in ambito scientifico e tecnico, ma l'urgenza di fornire risposte immediate ai consumatori porta le aziende a cercare soluzioni facilmente comunicabili, quindi sfruttabili ai fini commerciali, ma non sempre razionali e basate su una corretta e completa revisione del processo produttivo.

L'Italia è ancora il primo paese produttore di vino al mondo ed una attenta analisi del contributo alla sostenibilità che può derivare da una revisione critica dei processi di vinificazione è necessaria e di grande attualità. Il risparmio in termini di CO₂ emessa, la razionalizzazione del consumo di acqua, il riuso in termini circolari dei sottoprodotti sono i capitoli principali di una strategia della sostenibilità in cantina, la cui attenta analisi potrebbe portare ad adottare innovazioni fondamentali nelle varie operazioni unitarie. Si pone quindi all'attenzione del mondo enologico un concetto di "naturalità" che non è "il lasciare fare alla natura il suo corso" senza controllare i processi, bensì l'adozione di pratiche a basso impatto ambientale che consentano di ottenere vini sani, conservabili e con una forte identità varietale e territoriale.

Ore 14.30 - Apertura dei lavori

Massimo Vincenzini, Presidente Accademia dei Georgofili

Paolo Fantozzi, Presidente del Comitato Consultivo dei Georgofili sulle tecnologie alimentari

Mauro Fontana, Presidente Cluster Agrifood

Introduce i lavori e coordina:

Vincenzo Gerbi - Accademia dei Georgofili

Ore 14.45 - Relazioni

Patrizia Tassinari, Alberto Barbaresi - Università di Bologna

Il risparmio energetico dalla progettazione degli stabilimenti enologici

Andrea Versari, Giusi Parpinello - Università di Bologna

Razionalizzazione energetica dei processi di vinificazione

Alberto Caudana - Libero Professionista

Razionalizzazione nei consumi idrici in cantina

Nicola Favaro - Stazione sperimentale del Vetro di Murano

Bottiglie di vetro e sostenibilità

Rosa Prati - Ever S.r.l. e Componente del CTS del Cluster Nazionale Agrifood

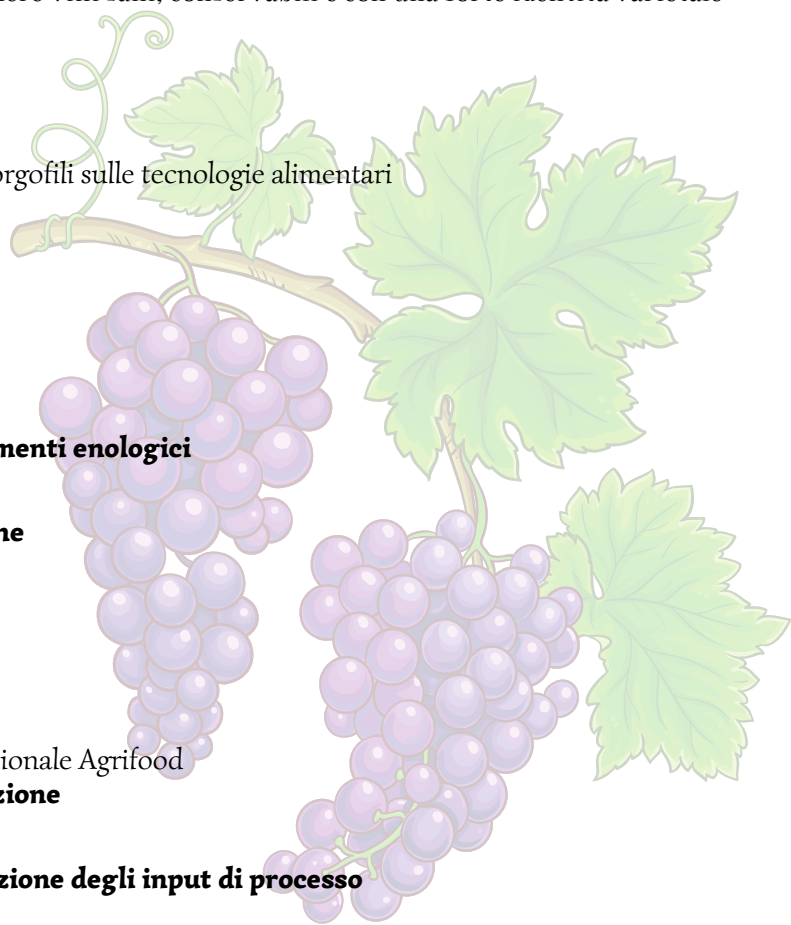
Valorizzazione dei sottoprodotti dei processi di vinificazione

Maurizio Ugliano - Università di Verona

L'impiego delle metodologie di analisi rapida per la riduzione degli input di processo

Ore 17.30 - Interventi e Discussione

Ore 18.00 - Chiusura dei lavori



In collaborazione con



ACCADEMIA ITALIANA DELLA
VITE E DEL VINO



La partecipazione potrà avvenire solo dietro compilazione
entro le ore 18.00 di martedì 8 novembre 2023

del seguente form <https://forms.gle/XD9gHABc1gnon6Xa7>

I partecipanti riceveranno le credenziali di accesso alla piattaforma web

Le iscrizioni per la partecipazione in presenza saranno accolte
compatibilmente con la capienza della sala