



PROGRAMMA

DEI CONVEGNI A CURA DI 3A-PARCO TECNOLOGICO
AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA
PRESSO AREA EVENTI

UMBRIA WINE EXPERIENCE AT VINITALY 2019

PAD 2 - A9 - E10

Le iniziative ed i seminari tematici del Vinitaly 2019 sono stati promossi dalla Regione Umbria nell'ambito delle attività per la diffusione dei risultati dei progetti d'innovazione finanziati con la Misura 16 del PSR 2014-2020 (sottomisura 16.1; intervento 16.2.1 e 16.2.2), che vedono come protagonisti reti d'impresa che hanno costituito Gruppi Operativi, Reti e poli e Partenariati per l'innovazione.

Tali progettualità hanno consentito a molte aziende vitivinicole umbre di incrementare la propria competitività e sostenibilità ambientale, in stretta sinergia con il *Partenariato Europeo per l'Innovazione PEI – produttività e sostenibilità dell'Agricoltura* (European Innovation Partnership – Agricultural Productivity and Sustainability EIP – AGRI).

In questo contesto la Regione Umbria ha affidato a 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria il Servizio di Supporto all'Innovazione che tra le attività di seguito elencate prevede anche la realizzazione attività di animazione e di diffusione dei risultati dei progetti finanziati dalla Misura 16:

fornire assistenza tecnica nella realizzazione di azioni territoriali rivolte alle aziende agricole regionali e alle aziende agroalimentari, stimolando e raccogliendo le esigenze di innovazione attraverso la realizzazione di conferenze, workshop, focus group e servizio Info Desk

fornire assistenza tecnica nell'attività di verifica preliminare, valutazione progettuale e realizzativa di Gruppi operativi (Mis. 16.1) e progetti pilota (Mis. 16.2)

realizzare l'attività di monitoraggio, diffusione e valorizzazione dei risultati ottenuti dai progetti finanziati a livello locale, nazionale ed europeo, attraverso il collegamento con la Rete rurale nazionale (RRN), con l'EIP-AGRI e la creazione di una piattaforma dell'Innovazione regionale in agricoltura attraverso il portale dell'innovazione PIU' <http://www.piumbria.com>

Lunedì 8 aprile | 11.00

I PRIMI RISULTATI DEL GRUPPO OPERATIVO WISHEL - SVILUPPO DI NUOVE TECNICHE DI PRODUZIONE PER IL MIGLIORAMENTO DELLA SHELF-LIFE DEI VINI UMBRI

I Gruppi Operativi sono l'anima del *Partenariato Europeo per l'Innovazione "Produttività e sostenibilità dell'agricoltura"* (EIP-AGRI - <https://ec.europa.eu/eip/agriculture/>), iniziativa comunitaria che dà attuazione alla strategia di Europa 2020 promuovendo un nuovo approccio interattivo all'innovazione. In questo contesto il GO operativo Umbrino WISHEL punta all'introduzione di tecnologie innovative per la messa a punto di test predittivi e strumenti analitici facilmente utilizzabili dai produttori al fine di avere una preventiva e ragionevole stima del tempo di conservazione dell'originario livello qualitativo dei Vini Bianchi.

INTERVENGONO

Giuliano Polenzani - Servizio Innovazione, Promozione, Zootecnia, Irrigazione e Fitosanitario Regione Umbria
Riccardo Cotarella, Pier Paolo Chiasso - Cantina Falesco
Pompeo Farchioni - Cantina Terre de la Custodia
Andrea Bellincontro - Università della Tuscia
Stefano Ferrari - ISVEA
Albano Agabiti, Roberto Montagnoli - Coldiretti Umbria
Fernanda Cecchini - Assessore all'Agricoltura Regione Umbria

Mercoledì 10 aprile | 12.00

**NETWORK, MULTIFUNZIONALITÀ E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEL SETTORE VITIVINICOLO:
I PRIMI RISULTATI DEI GRUPPI OPERATIVI MULTINET E LCA - LIFE CYCLE ASSESMENT
DELLE FILIERE OLIVICOLE E VITIVINICOLE**

Il seminario affronterà la tematica della trasformazione dei modelli di Business delle aziende agricole nell'ottica della multifunzionalità e sostenibilità ambientale presentando i primi risultati di due dei 13 GO finanziati dal PSR 2014-2020 dell'Umbria. Il GO *Multinet* prevede l'avvio di una "Community Engagement" con la finalità di condividere le conoscenze e aumentare la visibilità dei sistemi alimentari locali anche attraverso il rafforzamento delle relazioni fra chi produce alimenti e chi li consuma. Il GO *LCA* focalizza le sue attività sulla creazione di una filiera ecosostenibile delle aziende umbre del settore olivicolo, vitivinicolo, cerealicolo e forestale anche al fine di consentire loro l'acquisizione dei requisiti per ottenere la certificazione Carbon Footprint e Water Footprint dei loro prodotti.

INTERVENGONO

Albano Agabiti - Coldiretti Umbria
Roberto Montagnoli - GO Multinet
Gaetano Martino - DSA3 - Università di Perugia
Livia Arcioni - Tree srl
Pompeo Farchioni - Cantina Terre de la Custodia
Filippo Iodice - CEO UptoEarth
Giulio Monaldi - CTO UptoEarth

Domenica 7 aprile | 15.30 > 17.00

**INNOVAZIONE, TERRITORIO E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE:
I PROGETTI FINANZIATI DALL'INTERVENTO 16.2.2 DEL PSR PER L'UMBRIA**

La Misura 16 ed in particolare l'intervento 16.2.2 del PSR ha consentito a molte aziende vitivinicole umbre di sviluppare i propri progetti innovativi. Alcune hanno messo a punto dei processi produttivi caratterizzati dall'utilizzo di vitigni autoctoni come il *Greco* ed il *Ciliegiolo* con l'obiettivo di creare prodotti unici, indissolubilmente legati al territorio. Altre hanno puntato sull'agricoltura di precisione realizzando dei sistemi di supporto alle decisioni (DSS) prototipali volti alla riduzione dell'uso degli agrofarmaci in vigna e quindi alla sostenibilità ambientale della filiera vitivinicola (progetti VITA, AGROCLIM TECHNOLOGY e SPATIAL METEO DSS); tema di cui si è occupato in particolare il progetto Made Green Umbria che ha applicato per la prima volta il calcolo dell'impronta ambientale del prodotto vino (Product Environmental Footprint - PEF).

INTRODUZIONE AI LAVORI

Giuliano Polenzani
Servizio Innovazione, Promozione, Zootecnia,
Irrigazione e Fitosanitario Regione Umbria

INTERVENTI

VALORIZZAZIONE DEL GRECO DI TODI
Marcello Rinaldi
Dirigente IIS Ciuffelli-Einaudi Todi (capofila)
Cantina Zazzerà / Cantina Tudernum

CILIEGIOLO 2.0

Roberto Luneia - Analysis srl
Cantina Giovannini (capofila)
Tenuta Mazzocchi

VITA

Elena Brunori, DIBAF - Università della Tuscia
Pierpaolo Chiasso - Cantina Falesco (capofila)

AGROCLIM TECHNOLOGY

Mattia dall'Orto - Cantina Caprai (capofila)

SPATIAL METEO DSS

Chiara Lungarotti - Cantina Lungarotti (capofila)

MADE GREEN UMBRIA

Susanna Bianconi - Cantina Bianconi (capofila)

CONCLUSIONI

Fernanda Cecchini
Assessore all'Agricoltura Regione Umbria

Martedì 9 aprile | 11.00

**I PRIMI RISULTATI DEL GRUPPO OPERATIVO SM@RT METEO - SVILUPPO DI UN SISTEMA INNOVATIVO
AGRO-METEOROLOGICO E DI MONITORAGGIO FITOPATOLOGICO A SUPPORTO DELLE IMPRESE AGRICOLE**

Il GO *Sm@rt Meteo*, si propone lo sviluppo di un servizio agrometeo per le colture di vite, olivo, cereali e tabacco con validazione automatica dei dati attraverso processi informatici basati su sistemi cloud e big data. In particolare Le attività di monitoraggio previste nell'ambito dello *Sm@rt Meteo* si basano su una gestione innovativa dei trattamenti fitosanitari in vigneto con il supporto di comunicazioni periodiche e di informazioni elaborate tramite le informazioni fornite da stazioni meteo, sistemi di supporto alle decisioni (Decision Support Systems - DSS) e un gruppo tecnico specializzato per il monitoraggio in campo in parcelle test territoriali. La rete di rilevazione così articolata consente di coprire uniformemente i comprensori vitivinicoli regionali, fornendo informazioni aggiornate e puntuali, rese disponibili alle aziende aderenti.

INTERVENGONO

Alessandro Sdoga, Luca Pacicco - CRATIA srl - Confagricoltura
Marta Soccolini - Gruppo Operativo "SM@RTMETEO"
Andrea Cruciani - Team Dev srl
Paolina Cerlini - CIRIAF - Università di Perugia
Filippo Antonelli - Consorzio Tutela Vini Montefalco
Maria Teresa Severini - Consorzio Tutela Vini Torgiano
Vincenzo Cecci - Consorzio Tutela Vini Orvieto

Show cooking con lo chef Polito

DOMENICA 7 > 13.00 - LUNEDÌ 8 > 13.00 / > 17.00 - MARTEDÌ 9 > 13.00 / > 17.00

Con il contributo del Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP), la Regione Umbria ha attivato un intervento di promozione del pesce di acqua dolce nell'ambito della manifestazione Vinitaly 2019. Luoghi incantevoli della nostra regione come il Lago Trasimeno e la Valnerina, grazie alla laboriosità dell'uomo, da tempi immemorabili ci fanno dono di prodotti ittici di elevata qualità che possiamo trovare sulla nostra tavola.

Lo chef Giancarlo Polito proporrà uno show cooking con pesce di acqua dolce della pesca professionale e dell'acquacoltura regionale. Sarà possibile assaggiare gustose preparazioni che lo chef proporrà in abbinamento con le eccellenze della viticoltura regionale. Piatti a base di filetto di trota salmoneata allevata negli impianti di acquacoltura presenti lungo la valle del Nera, anguilla, filetto di tinca fresco e affumicato e uova di carpa del Lago Trasimeno, saranno la delizia del palato per i tanti visitatori della manifestazione che avranno il piacere di gustare i prodotti della nostra terra.