



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA

ORGANIZZAZIONE  
NAZIONALE  
ASSAGGIATORI  
DI VINO



GATE &  
GUSTO

Convegno

## IL VINO ITALIANO

*tra Innovazione, Tradizione e Naturalità*

Foggia - 19 ottobre 2020

Sala congressi della Fiera di Foggia

**Moderatore:** Giuseppe Lopriore - Università degli Studi di Foggia; Delegato Provinciale ONAV

**ore 14.30 – Registrazione dei partecipanti**

**ore 15.00 - Saluti**

Pierpaolo Limone - *Rettore Università di Foggia*

Milena Sinigaglia - *Direttore Dip. Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente*

Daniele Circiello - *General manager Solutiongroups Srl*

**ore 15.30 – Quale futuro per il vino italiano nel mondo?**

Luigi Moio - *Università degli Studi di Napoli II, Presidente del Corso di laurea in 'Viticultura ed enologia' e del corso di laurea magistrale in Scienze enologiche'; Vicepresidente dell'OIV – Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino; Componente del Consiglio Scientifico ONAV*

**ore 16.30 – Le varietà resistenti: un contributo alla sostenibilità del vigneto**

Marco Stefanini - *Fondazione Edmund Mach - San Michele all'Adige, Unità di miglioramento genetico della vite; docente a contratto di 'Vitenologia internazionale' presso l'Università Degli Studi di Trento.*

**ore 17.00 – Studio dell'evoluzione di un vino bianco senza solfiti**

Sandra Pati - *Università di Foggia, docente di 'Enologia' e di 'Tecnologie Alimentari, Gestione della Qualità'*

**ore 17.30 – Un quindicennio di produzione in Puglia e commercializzazione di vini biologici e biodinamici**

Giancarlo Ceci – *Agrinatura Srl – Vini Giancarlo Ceci*

**ore 18.00 - Dibattito**

**ore 18.30 - Chiusura dei lavori**

Biglietto di ingresso gratuito per l'accesso alla fiera Gate&Gusto2020 all'indirizzo:

<https://www.evenbrite.it/e/biglietti-gate-gusto-2020-120356221699>



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA  
TERZAMISSIONE

