

09:00 **Saluti delle autorità e avvio lavori**

- 15' Saluti ed introduzione del Presidente Claudio Colla - Il vivaismo italiano ed Europeo in numeri
Claudio Colla - Presidente Associazione M.I.V.A.

9:15 **INNOVARE IL FUTURO**

Il vino del futuro

- 20' Le esigenze del vino del futuro
Riccardo Cotarella - Presidente di Assoenologi

9:35 **INNOVAZIONE IN VITICOLTURA**

Approcci tecnici innovativi per una viticoltura resiliente

- 15' Una nuova attenzione al suolo per una Viteicoltura di qualità
SATA Studio Agronomico
- TEA (Tecnologie di Evoluzione Assistita)**
- 20' Le tecnologie di evoluzione assistita in viticoltura: stato dell'arte e prospettive
Luca Nerva - Crea
- 20' La percezione del consumatore rispetto i prodotti derivanti da modificazione genetica: fatti, miti e regolamentazione
Federica De Maria - Crea
- Nuovi incroci interspecifici**
- 20' Quadro su PIWI - prospettive e stato dell'arte
Marco Stefanini - Associazione Piwi Italia
- Recupero dei vitigni storici e di territorio**
- 20' Vitigni storici - Un'opportunità per il futuro
Aldo Lorenzoni - Associazione Graspò

11:10 **Pausa caffè**

11:30 **TECNICA VIVAISTICA**

- 20' Microinnesto erbaceo della vite: una tecnologia a supporto del vivaismo viticolo
Oriano Navacchi e Roberto Cappelletti - Vitroplant Italia
- 15' Nuovi aspetti... nuove idee per la propagazione della vite
Konstantinos Bakasietas - Vivai di vite Bakasietas - VNB

12:05 **SOSTENIBILITÀ**

- 20' Sostenibilità e certificazioni per il settore del vivaismo viticolo (presentazione dello standard Equalitas)
Stefano Stefanucci - Direttore di Equalitas
- 15' MIVA e la sostenibilità - Dati preliminari Carbon Footprint di progetto pilota
Stefano Saderi - Associazione M.I.V.A.

12:40 **NORMATIVA**

- 20' Nuova Normativa Controlli per il Vivaismo Viticolo
Giorgetti Paolo - Masaf

13:00 **TAVOLA ROTONDA PRESIDUTA DAL PRESIDENTE CLAUDIO COLLA**

- 20' Tavola Rotonda
Claudio Colla - Presidente Associazione M.I.V.A.

13:30 **Pranzo a buffet**

14:30 **Degustazione vini da Vitigni Resistenti e Vitigni Antichi e di Territorio**
A cura delle associazioni Piwi e Graspò

PARTECIPAZIONE CONVEGNO INCLUSO PRANZO A BUFFET – €50
DEGUSTAZIONE DI OLTRE 10 VINI SELEZIONATI – €20

Valido per attribuzione crediti della formazione professionale ordine agronomi ed enologi
Per info e prenotazioni convegno congresso@associazionemiva.it

CON IL PATROCINIO DI:



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA