



## **GRUPPO OPERATIVO “UVA PRETIOSA”**

### **Valorizzazione dei sottoprodotti della filiera viti-enologica**

Progetto finanziato dal Bando " *Sostegno per l'attuazione dei piani strategici e la costituzione e gestione dei gruppi operativi (go) del partenariato europeo per l'innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura*" – Annualità 2017 - PSR Toscana 2014-2020

## **CORSO DI FORMAZIONE BREVE (10 ore)**

### **IN MODALITA' A DISTANZA (FAD)**

Misura 1.1 PS-GO 2017 - Sostegno alla formazione professionale e acquisizione di competenze - CUP: 825763

## **Strategie di Valorizzazione di Scarti e Sottoprodotti della Filiera Viti-Enologica**

La problematica dei sottoprodotti e degli scarti della filiera viti-vinicola è comune a tutte le aziende di settore che, attualmente, adottano strategie di riutilizzo o smaltimento di tali matrici sulla base di prescrizioni legislative, valutazioni economiche, ambientali e logistiche soggettive, senza riuscire a sfruttare pienamente il reale potenziale di matrici quali fecce, vinacce e altri residui organici.

Attraverso corsi di formazione di breve durata si intende quindi favorire il trasferimento di conoscenze attorno a tecnologie emergenti (alcune delle quali brevettate) e processi innovativi che consentano agli imprenditori agricoli di ottenere ulteriore vino di qualità e nuovi prodotti ad elevato valore aggiunto a partire dai sottoprodotti della filiera.

Gli eventi si terranno in modalità a distanza sincrona sulla **piattaforma Microsoft Teams**, il LINK al corso sarà inviato una volta completata l'iscrizione.

## SVOLGIMENTO CORSO 22 e 23 Luglio 2021

DATA	ORARIO	TITOLO UNITA' FORMATIVA	DOCENTE
22/6/2021	9,00 - 10:00	I residui della filiera viti-enologica Inquadramento della problematica generale	Giovanna Fia
22/6/2021	10:00 – 11:00	La problematica dei residui dal punto di vista dell'enologo	Matteo Dami
22/6/2021	11:00 – 12:00	Recupero dei composti ad alto valore aggiunto contenuti nei residui della filiera viti-enologica. I progetti di recupero e valorizzazione: casi di studio a livello locale ed europeo	Giovanna Fia
22/6/2021	12:00 – 14:00	La gestione sostenibile dei residui nel vigneto. Presentazione di casi di studio: esperienze a livello europeo e locale	Giovan Battista Mattii
23/6/2021	9,00 - 10:00	La problematica dei residui dal punto di vista dell'enologo e dell'imprenditore	Claudio Gori
23/6/2021	10:00 -12:00	Materiali e metodi per la valorizzazione di uva immatura, fecce, vinacce e vinaccioli Innovazioni di prodotto e di processo: applicazione di tecnologie emergenti	Giovanna Fia
23/6/2021	12:00 – 14:00	Strategie aziendali per la valorizzazione commerciale e la sostenibilità economica	Silvio Menghini

**DESTINATARI:** imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA; possono partecipare all'attività formativa anche i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS, anche a tempo determinato.

La partecipazione è riservata alle aziende agricole toscane.

### PER ISCRIVERSI AI CORSI

Compilare la scheda di adesione allegata e inviarla alla mail:

[fedtosca.erata@confagricoltura.it](mailto:fedtosca.erata@confagricoltura.it)

**Entro il 30/6/2021**

### PER INFORMAZIONI

ERATA- Confagricoltura Toscana 055/293354

Ref. Rodolfo Orlandini - 3287923309